



LE FAIT DU JOUR

Le rendement devrait être

Le saint-pourçain douché

Viticulture

Un temps à ne pas mettre un vigneron dehors. Du gel, de la grêle et beaucoup de pluie pour finir. Le vignoble AOC de Saint-Pourçain aura essuyé de multiples caprices du ciel cette année. Les vignes n'en sont pas sorties indemnes. Quelques jours après le début des vendanges, la perspective d'un tout petit millésime 2021 en quantité se confirme.

Antoine Delacou

Le top départ des vendanges a été donné il y a une semaine dans le vignoble saint-pourçainois. Presque un faux départ, raconte Jean-Marc Josselin, le président de la cave coopérative de l'Union des vignerons : « On a commencé à vendanger un samedi... Dès le lendemain, nous avons été obligés de tout arrêter pendant 48 heures à cause de la pluie. » De l'eau, encore de l'eau, toujours de l'eau. C'est le fil conducteur de ce mois de septembre où le ciel en aura déversé des trombes.

Gel, grêle, pluie Botrytis : « La totale ! »

Il a beau chercher dans ses souvenirs, Jean-Michel Ferrier, le président du syndicat des viticulteurs, explique n'avoir jamais vécu pareille déveine. Il a d'ailleurs tout calculé... au fil de l'eau : « Au total, depuis le début du mois, on est déjà à 160 mm. On a eu notamment trois grosses journées à 42 mm, 48 mm et 30 mm. C'est exceptionnel ! » Et très pénalisant pour la vigne et les raisins qui ont peine à arriver au degré alcoolique requis : « Pour démarrer la récolte, le minimum de l'appellation, c'est 10,5 », explique Jean-Michel Ferrier. Là, nous sommes à peine arrivés à 11°. » Et encore, dans le meilleur des cas. Pas mal de parcelles sont restées bloquées sous les 10,5°.

« J'ai donc immédiatement demandé une dérogation à l'Inao pour commencer à vendanger à 10°, continue le président du syndicat des viticulteurs. Elle a été très réactive en nous autorisant tout de suite à le faire. » Car un péril guette : le Botrytis. Le nom savant est joli. Mais les dégâts potentiellement très moches. Plus connu sous le terme prosaïque de « pourriture grise », le Botrytis est une infection provoquée par le champignon Botrytis cinerea : « Avec toute cette humidité, il a commencé à se développer un peu partout. » De quoi amputer un pourcentage supplémentaire de la récolte. Elle n'avait pas besoin de ça. Cette année, dans le saint-pourçainois, la question des rendements est une nouvelle fois particulièrement inquiétante. La raison ? Une autre histoire de degrés. Du baromètre, ceux-là.

Début avril, c'est l'ensemble du vignoble AOC qui s'était réveillé avec la gueule de bois au sortir de trois nuits de gel où le mercure était descendu sous les - 6°.

Les parcelles de blanc avaient tout spécialement souffert. Parce que le chardonnay était bien avancé et que les dégâts ont donc été plus importants que pour d'autres cépages. Et puis, comme une malédiction, des épisodes de grêle ont parachevé le tableau. Noir. « La totale ! », résume Jean-Michel Ferrier.

Alors que restera-t-il de la récolte 2021 ? Il confirme ce qu'il pressentait depuis le printemps : « Les pertes devraient s'élever aux environs de 70%. On se dirige vers un tout petit millésime en quantité. Peut-être le plus petit de l'histoire du vignoble.



INTEMPÉRIES. Que restera-t-il de la récolte 2021 qui a démarré il y a une semaine ? Les vignerons confirment ce qu'ils pressentait depuis le printemps : « On se dirige vers un tout petit millésime en quantité. » PHOTO FRANÇOIS-XAVIER GUITTON

Cette année, tout s'est ligué contre nous au niveau de la météo. Rien ne nous a été épargné.

Jean-Marc Josselin, le président de l'Union des vignerons, annonce des premiers relevés « très mauvais » chez les professionnels qui ont entamé la récolte : « On a commencé par le chardonnay... C'est très faible. Du 18 hectolitres à l'hectare... Et tout le monde ne va pas les atteindre. Chez moi, par exemple,

je ne suis pas à 10 hectolitres. »

Les rouges devraient faire mieux. Surtout si la météo leur donne un coup de pouce en se mettant enfin au beau fixe. Du soleil, s'il vous plaît ! Mais « quoi qu'il arrive », Jean-Michel Ferrier sait déjà que « les rendements seront très loin d'atteindre la moyenne décennale de 42 hectolitres ».

« Que va-t-on vendre à nos clients l'année prochaine ?, s'in-

quiète Corinne Laurent, la présidente des Vignerons indépendants. Malheureusement, notre offre ne va pas pouvoir suivre la demande... Et on va perdre des marchés. Un client que l'on ne peut pas livrer une année, c'est un client qui va voir ailleurs et qui peut mettre du temps à revenir. Voire ne jamais revenir. » D'autant plus frustrant que la demande est bien là. Consistan-



extrêmement faible cette année par les intempéries



te. Les vins de saint-pourçain se commercialisent comme des petits pains. Sur l'exercice 2020-2021, les ventes directes de l'Union des vignerons ont décollé : « + 14 % par rapport à l'année dernière, se félicite Jean-Marc Josselin, le président des coopérateurs. On a notamment réalisé une très bonne saison estivale, avec beaucoup de passages. »

Cet été, pour bon nombre de

Français, le bonheur était dans le pré... ou dans le vignoble. Dans un contexte post-confinement, beaucoup ont privilégié la campagne hexagonale, loin des foules drainées par le littoral. L'Auvergne en a profité. Le vin de Saint-Pourçain aussi : « On a vu notamment des touristes français que l'on ne voit pas d'habitude, confirme Corinne Laurent. Avec de très bons re-

tours de leur part. Ils ont découvert un territoire aux richesses qu'ils ne soupçonnaient pas et certains vont revenir pour approfondir davantage. »

Corinne Laurent aimerait pouvoir remplir sa cave avant de les revoir : « Mais ce n'est pas gagné. La nature est ainsi faite, on ne peut vendanger qu'une seule fois dans l'année... » Et le millésime 2021 risque de se réduire à peau de chagrin. ■



La Ficelle à nouveau célébrée

LE SAMEDI 4 DÉCEMBRE. Groupama et la cave coopérative de Saint-Pourçain-sur-Sioule ont acté leurs vingt-cinq ans de partenariat pour organiser l'événement incontournable du Bourbonnais : la sortie de La Ficelle, millésime 2020. Les deux parties croisent les doigts pour que, cette année, la grande fête du primeur saint-pourcinois, mis en beauté par un dessinateur sur la bouteille, se déroule en présentiel avec toutes les animations qui vont avec. Bien évidemment, le jeu-concours de La Ficelle fera son grand retour dans votre quotidien *La Montagne*, le 7 novembre, avec comme lot une semaine de location, jéroboam, magnum et repas pour les différents lauréats.

