

Par Texte : Karen Bertail

Une vendange dans l'urgence

D'ici la fin de la semaine, toutes les vignes de l'Entre-deux-Mers doivent être vendangées. À Haux, Stéphane Defraîne est sur le pied de guerre.



1 sur 2

Face à ses vignes d'Haux, Stéphane Defraîne tente de repérer les maigres pousses encore viables pour l'année prochaine. À Quinsac, il admire les raisins qu'il s'est achetés sur une parcelle de mise à disposition de récolte et surveille les vendanges.

« À cause de la grêle, j'ai perdu 150 % de ma récolte de raisins rouges sur mes vignes d'Haux utilisées pour mes côtes de Bordeaux », déplore Stéphane Defraîne. La totalité des grappes a été décimée par l'épisode de grêle d'août dernier. « Je n'avais jamais vu de phénomène aussi violent. Non seulement, la grêle a réduit à néant ma récolte pour cette année mais elle a aussi blessé et meurtri certaines branches qui ne s'en remettront pas et ne donneront pas de grappes pour la prochaine saison », explique avec désarroi le propriétaire du Château de Fontenille de la Sauve-Majeure. L'homme, d'une cinquantaine d'années, tient dans sa main les quelques raisins rescapés qu'il préfère laisser à l'appétit des grives. Autour de lui, les rangs sont clairsemés, plus une feuille ne tient, les sarments maronnasses gardent les traces du passage des grêlons. Décharnées, les vignes font peine à voir.

Malgré cette catastrophe météorologique, Stéphane Defraîne ne laisse pas pourrir la situation et réagit au quart de tour. Ses pertes sont colossales : plus de trois cent mille euros de chiffre d'affaires.

PUBLICITÉ

Vendanger pour survivre

Pour limiter l'impact de cet épisode grêleux, il prend la décision de vendanger toutes ses parcelles. « J'ai récolté mon raisin le plus vite possible. En moyenne, cinq semaines séparent les vendanges des raisins blancs et des rouges. Cette année tout est réalisé en trois semaines. Les grappes encore sur la vigne sont gorgées d'eau suite aux cent millilitres tombés début septembre. J'ai pris le parti de sauver le potentiel du fruit même si les pépins ne sont pas encore arrivés à maturité. Par un processus de macération pelliculaire à chaud, je vais pouvoir sauver un maximum de tannin sans avoir le mauvais goût des graines nécrosées. » Pour la première fois, Stéphane Defraîne loue les services d'une machine à vendanger avec tri embarqué.

Pour palier la perte de la moitié de ses cinquante hectares, soit près de cent cinquante mille bouteilles, il décide de se tourner vers des contrats de mise à disposition de récoltes. Des propriétaires vendent leur raisin aux viticulteurs qui viennent le vendanger et s'en servent pour honorer leur commande. Stéphane Defraîne a acheté 4,8 hectares de raisins dans des vignes situées sur les hauteurs de Quinsac pour équilibrer la perte de ses douze hectares qu'il a subi sur Haux. L'assurance qu'il a souscrite lui permet d'avoir des remboursements pour combler une partie de ses déficits et sauver son

domaine viticole.

Réfléchir dans l'urgence

« Nous sommes des infirmiers de la vigne. Nous ne sommes plus maîtres de rien. Notre calendrier est soumis à la météo, même si nous n'agissons pas dans l'urgence, nous devons réfléchir à de nouvelles stratégies. Penser différemment le vin. Ce n'est pas une simple recette de gâteau au chocolat. J'ai appris plein de chose sur un millésime et les imprévus », confie le professionnel, installé depuis 1989. Stéphane Defraigne refuse de proposer un « petit millésime » à ses clients. Il se tourne donc vers d'autres formules comme le vin rosé. « Pour moi, c'est un inédit, issu de l'assemblage d'un cabernet franc et sauvignon. À peine colorée, sa teinte est très tendance, sourit l'œnologue de formation. Nous sommes poussés à aller vers une nouvelle clientèle et à s'adapter en allant vers d'autres horizons, d'autres marchés. »

REPORTAGE

Durant toute cette semaine, « Sud Ouest » vous propose un tour d'horizon des vendanges, vu du terrain et avec ceux qui les font, dans tout le département

100 000

Comme le nombre de bouteilles qui ne sortiront pas, cette année, des cuves de Stéphane Defraigne. Sur une saison normale, il produit 300 000 bouteilles : 120 000 de blanc, 30 000 de rosé et de claret et 150 000 de rouge. Le gros manque à gagner se trouvera du côté des rouges avec au maximum 50 000 bouteilles produites, 100 000 de blanc, 50 000 de rosé.

20 %

Des viticulteurs de l'Entre-deux-Mers ont été touchés par la grêle, soit 400 propriétaires. 80 % d'entre eux ne possèdent pas d'assurance contre ce genre de phénomène.

4,5

C'est, en million d'hectolitres, la quantité de vin produit par le vignoble bordelais cette année à cause des intempéries. Normalement, elle est de 5,8 millions.