

VITICULTURE

Un bon cru pour le Vin Bleu des Vosges

D'années en années, le succès est grandissant pour ce vin du terroir, produit par les 34 adhérents de la coopérative des Coteaux du Montfort. Et le cru 2017 s'annonce d'ores et déjà très bon, après une récolte qualitative et quantitative.

Samedi 9 septembre, les producteurs et leurs vendangeurs se sont déployés sur les 4 hectares de vignes des coteaux du Montfort pour la traditionnelle journée des vendanges. Un moment toujours attendu des bétévoles où règne un esprit à la fois amical et convivial. «*Ici, les vendanges sont synonymes de fête pour les vendangeurs. Après la récolte, on se retrouve tous autour de la table pour partager le repas*» explique Gilles Couso, président de la coopérative. Pour la récolte, les producteurs font appel à la famille, aux amis, et aux connaissances. En tout, ce sont près de 300 vendangeurs qui viennent prêter main forte aux producteurs. Des vendanges qui, cette année, ont été au-delà des espérances laissant entrevoir une belle production de Vin Bleu et de Gris Fruité, les deux vins produits depuis 1999 par la coopérative des Coteaux du Montfort.



Gilles Couso, président de la Coopérative des coteaux du Montfort, explique avec passion le travail effectué par les producteurs.

aux attentes des clients.

Deux types de production

La coopérative produit deux vins rouges issus de cépages hybrides Oberlin et Kullman. Le Gris Fruité, un vin qui se boit frais, en apéritif ou pour accompagner des barbecues, en entrées ou pour les charcuteries. L'ingénieur enologie le décrit comme un vin agréable et fruité à la belle robe rouge groseille, au nez expressif et intense avec une légère touche de fruits rouges. Il est obtenu par simple presse du raisin le jour des vendanges, la fermentation se faisant uniquement avec le jus obtenu qui est ensuite mis en cuve pour la vinification. Le Vin Bleu est plus tannique que le Gris Fruité, il est conseillé de le boire avec des viandes rouges, ou du fromage. Un vin à la belle robe grenat, au nez discret, velouté, avec toujours cet arôme de fruits rouges propre à la production des coteaux du Montfort. Il est issu des mêmes cépages que le Gris Fruité, mais son élaboration diffère. Le Vin Bleu est obtenu par égrappage. C'est-à-dire que les raisins sont passés au fouloir-égrappoir le jour des vendanges ; les baies obtenues macèrent ensuite pendant deux jours en cuve avant d'être pressées. Le jus obtenu est mis en cuve pour l'étape de vinification. La mise en bouteille sera ensuite faite fin février, «*le plus tôt possible car nous n'avons tout simplement pas de stock, la production doit donc se faire le*

plus rapidement possible» précise Gilles Couso. En effet, les vins des coteaux du Montfort sont victimes de leur succès. Pour 16 tonnes de raisins récoltés, la production devrait s'établir à 13.000 bouteilles cette année.

Des vins naturels

«*Nos vins sont appréciés car ils sont naturels, on ne fait pas de traitements. La production du raisin est faite naturellement grâce à des cépages résistants aux maladies. On utilise du compost bio pour une production en culture raisonnée. Et surtout, nos*

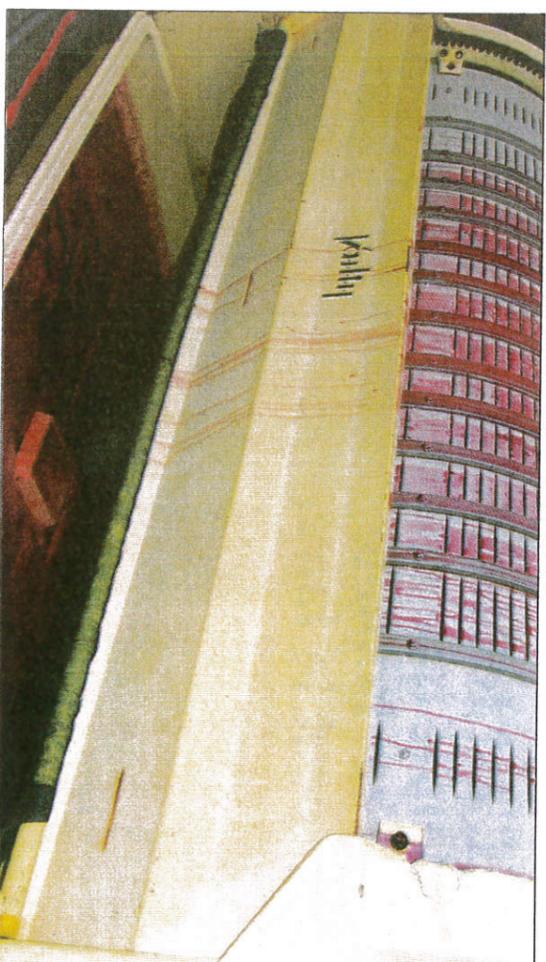


Un réfractomètre est utilisé pour mesurer le taux de sucre dans le raisin, c'est celui-ci qui permet de définir le début des vendanges.

Qualité et quantité

Pour définir la période des vendanges, Gilles Couso prélève une cinquantaine de baies par vignes qui sont ensuite broyées. Le jus récolté est mis dans un réfractomètre, un outil qui permet de déterminer le taux de sucre contenu dans les grappes. «*À partir du moment où l'on juge que la maturité du fruit est bonne, on lance alors les vendanges en accord avec l'ingénieur enologie qui nous suit tout au long de l'année. On a eu des gelées printanières qui laissaient à penser que les vignes étaient grillées. Mais finalement, après les gelées très dense, faisant que les raisins étaient protégés par les feuilles. Tout s'est alors développé très rapidement donnant bien plus de raisins qu'espéré. On estimait une récolte aux alentours de 10 tonnes, au final celle-ci atteint les 16 tonnes. C'est l'une des meilleures années de la coopérative*» se réjouit le président. Et d'après les mesures de l'œnologe, le vin devrait atteindre un degré d'alcool de 12,7 cette année. Un taux qui correspond

production doit donc se faire le



Pour la production du Gris Fruité, les raisins sont pressés le jour des vendanges dans un pressoir. Le jus obtenu est ensuite mis dans des cuves pour la fermentation.

Pour une information précise et complète, faites confiance à votre hebdomadaire, choisissez Le Paysan Vosgien

POUR TOUTES CONSTRUCTIONS POUR DURER
BÂTIMENTS BOIS • MÉTALLIQUE • MIXTE FOSSES BÉTON LISIER & MÉTHANISATION

ZI - CS 10507 - 67480 Leutenheim
Tél. **03 88 53 08 70**
Fax 03 88 86 26 20
www.systeme-wolf.fr
siege@systeme-wolf.fr

wolf SYSTEME

Salon AGRIMAX Metz 2017 Hall A Stand A17

Agent Régional : **Cédric PETELIOT**
Tél. **06 77 91 02 04**