



Nièvre

Actualités

▶ Viticulture

Les vendanges se terminent

Les vendanges sont désormais terminées dans le département et l'heure est désormais à la vinification. C'est le cas notamment de Catherine et Michel Langlois, des vignerons indépendants installés au sein de l'appellation Coteaux du Giennois. Ils nous ont ouvert les portes de leur domaine.

Le plus dur est désormais passé. Michel et Catherine Langlois, vignerons indépendants à Pougny, ont fini de vendanger leurs 17 hectares de vignes situées dans l'AOC Coteau du Giennois. «C'est une année très atypique car je ne me souviens pas d'avoir vécu une telle sécheresse depuis mon installation en 1996. Il n'a quasiment pas plu depuis un an sauf au début des vendanges, ce qui a permis à la vigne de se défendre. En revanche, les jeunes vignes ont particulièrement souffert car la sécheresse a attaqué le système racinaire. Pour le moment, nous avons un raisin équilibré au niveau de l'acidité» explique Michel Langlois en début d'entretien. Nouveauté cette année dans



Catherine et Michel Langlois en compagnie de l'un de leurs fils Jean-Vincent venu spécialement pour les vendanges.

la conduite de l'entreprise, c'est la conversion du domaine au cahier des charges de l'agriculture Biologique. «*Nous sommes dans la première année, mais nous avons changé nos méthodes de travail depuis longtemps. Le souci avec le bio, c'est qu'il faut que la vigne soit toujours protégée notamment avec du cuivre et du soufre*» ajoute-t-il. Cette conversion s'accompagne aussi d'un changement de pratique notamment au niveau du sol. Michel Langlois et ses trois salariés pratiquent le désherbage mécanique notamment avec l'étoile de binage intercept Kress qui permet en outre de désherber sous le rang. Par ailleurs, les vignes reçoivent un engrais organique.

Un processus de vinification en quatre étapes

«*La vinification c'est la naissance du vin*» aime à rappeler Michel Langlois avec le sourire. Au sein de son domaine, cette vinification débute par la phase de macération pré-fermentaire : les raisins sont rentrés en cuves à froid en dessous de 8 degrés pendant une semaine dans un milieu sans levure et dans des cuves thermorégulées. «*L'objectif est de préserver tous les arômes. Pour le vin blanc, un élevage sur lies fines est effectué pour apporter du gras et de la maturité avec la mise en bouteille en janvier. Durant la fermentation, un délestage et de légers remontages sont effectués deux fois par jour sur les vins rouge. La fermentation*

malolactique se fait naturellement au printemps suivant avant la mise en bouteille» détaille le vigneron. Les cuvées prestigieuses du domaine Langlois sont passées en fût de chêne pendant un an pour compléter l'élevage. Des tests réguliers sont effectués par les techniciens de Sicovac afin de contrôler l'état sanitaire de la vinification. «*L'idéal est de ne pas trop tarder à decuver afin d'éviter l'amertume*» ajoute le vigneron. Côté production, environ 100 000 bou-

teilles par an sont produites au sein de l'exploitation : du vin blanc, rouge et rosé sous appellation IGP Val de Loire et AOC Coteaux du Giennois ; une méthode traditionnelle de vin pétillant mais aussi une crème de cassis artisanale. Une production qui est vendue en France lors de salon, en vente directe au domaine ou auprès des cavistes et restaurateurs. À l'export, le vin est commercialisé vers le nord de la Belgique et aux États-Unis. «*Les Américains ont une culture du cépage. Ils apprécient des noms reconnus comme le sauvignon, le chardonnay*» conclut Michel Langlois.

THÉOPHILE MERCIER

Contact : www.domaine-langlois.fr
Tél. 03 86 28 06 52

L'AOC Coteaux du Giennois en chiffres

11 124 hectolitres ont été produits en 2018 sur une surface de 202 hectares. L'appellation comprenait l'année dernière 37 producteurs. 78 % du volume des ventes est réalisé en France et 22 % à l'export.

(Source BIVC)