

cueillette plus longue. Fin avril, ce « jeune viticulteur » de 51 ans avait subi son premier dégât du gel sur sa parcelle d'un hectare. Le cabernet-cortis s'en est finalement remis puisque Benoit Davin et ses renforts d'un jour ont récolté 900 kg. « Le muscaris, un autre cépage, a en revanche beaucoup souffert. L'an dernier, j'ai eu 400 kg, là j'espère en avoir 200 », confie-t-il.

AVIZE VITI CAMPUS

Des vendanges sur mesure pour les lycéens

Ce lundi 23 septembre, les huit élèves de seconde bac pro vigne et vin d'Avize viti campus s'élancent dans les vignes, mètre en main. Il est un peu plus de 14 heures, et leur professeur de biologie, Sylvain Picard, qui officie avec Paul Lamoureux, professeur d'œnologie, leur a demandé de calculer le nombre de pieds au m² d'une parcelle, située aux abords du village. Elle est exploitée par le champagne Sanger, la marque de la coopérative des anciens du lycée viticole.

« Maintenant que vous avez pris les mesures, pouvez-vous me dire combien y a-t-il de pieds au m² ? », interroge Sylvain Picard. La réponse n'est pas aussi évidente qu'elle en a l'air mais l'exercice, qui s'inscrit dans le stage vendanges que les élèves suivent toute la semaine, a le mérite de les inciter à réfléchir par eux-mêmes. « On travaille sur

autant que l'an dernier. Au mieux, on aura moitié moins »

Benoît Davin, Viticulteur

Les caisses de cabernet cortis, un raisin noir, ont été livrées au pressoir d'Acy, rue de l'Aube. D'autres sont arrivées des vignes de Justin Delalieu, à Crouy. La satisfaction de voir le fruit de son travail couler fait



Mètre en main, les élèves ont dû prendre des mesures dans les vignes pour, par exemple, calculer le moment idéal pour vendanger. LV

le suivi de maturité du raisin et le calcul du rendement prévendanges. Là, les élèves mesurent l'espacement entre les pieds, ils vont compter

une capacité de 600 kg. canisé par les étudiants de l'IUT de Cuffies, explique le pressureur. À l'intérieur, il y a deux plateaux qui avancent progressivement l'un vers l'autre, de 5 cm en 5 cm, et pressent le raisin. Le cycle de pressage dure 3 h 30. » Le jus coule dans un bac sous le pressoir, avant d'être pompé et dirigé vers une cuve où il se décantera. « La qualité est là », as-

Serches.

DES VENDANGES JUSQU'AU 20 OCTOBRE ?

Le Soissonnais devrait également connaître des vendanges tardives. Le souvignier gris, autre cépage planté dans le secteur, présente la particularité de connaître des inégalités de maturité. « J'ai l'impression qu'il y a eu trois floraisons, la

der la deuxième. » ■

Terres CHAMPAGNES

Retrouvez tous les vendredis notre newsletter champagne

En Image



VINDEY

Ils vendangent au profit du Sénégal

Une nouvelle fois, des membres de l'association CASES (Coopérative active Sézannaise et échanges avec le Sénégal) ont participé à la vendange. Pendant deux jours, une douzaine de bénévoles ont cueilli le raisin à Vindey au profit de l'association. La recette correspondant au travail effectué sera intégralement versée à l'association qui investira dans des projets à destination d'enfants handicapés et pour la formation de jeunes femmes de Podor au Sénégal.