

« Le millésime 2011 sera une cuvée de vigneron »

Installé, depuis 2004, en Coteaux du Giennois, Emmanuel Charrier, qui a appris le métier sur le vignoble de Ménéteau-Salon, livre ses impressions après les vendanges.

Avec environ six hectares de vignes à récolter, à la machine pour la majeure partie, les vendanges d'Emmanuel Charrier auraient pu être bouclées en moins d'une semaine. Mais les disparités de maturité ont obligé le viticulteur, comme nombre de ses confrères, à étaler les vendanges. « Je possède pas mal de jeunes vignes qu'il faut laisser mûrir plus tranquillement. Sur les vignes plus anciennes, notamment les rouges, on a vendangé très tôt, pour ne pas trop perdre sur la pourriture grise », révèle Emmanuel Charrier.

Pour le sauvignon, les degrés sont hétérogènes,



CUVE. Emmanuel Charrier retire le marc des cuves qui sera repressé. PHOTO LIONEL BRÜGGER

de 10,6 à 12,8. « Il faut laisser du temps aux jeunes vignes de gagner en maturité. En dessous de

10 ans d'âge, elles ne donnent pas encore le meilleur. » Emmanuel Charrier, qui privilégie des

vins souples et "faciles à boire" prévoit une cuvée de vignerons pour les millésimes 2011. « Il y aura

des surprises », promet-il. Le sauvignon est toujours en fermentation dans les cuves pour qu'il gagne en fruité et en complexité. « Mais il faut être très vigilant sur la progression de la fermentation en surveillant les lies et en goûtant souvent. »

Les rouges ont, eux, en revanche, déjà été déçus puisque vendangés plus précocement. « Les degrés s'élèvent à 11, 8 en moyenne, ce qui est correct. On a tourné environ à 45hl/ha, c'était notre objectif. On ne fait pas de grosse cuvaison ni trop d'extraction. Ce seront, cette année, des vins à boire jeunes. » Petit à petit, Emmanuel Charrier modèle l'identité de son assemblage pinot noir-gamay. « On trouve une identité, en augmentant, au maximum, la proportion de pinot. » ■