

Ouf, les vendanges sont finies aux Vignes de l'Alma

Mauges-sur-Loire (Saint-Florent-le-Vieil) — Elles ont été contraintes, à cause des pluies récurrentes. « Mais le diagnostic des moûts laisse entrevoir de beaux arômes de fruits... »

Ouf, c'est terminé. Vendredi, à midi, c'était l'heure de l'apéritif, avant le repas de fête qui clôturait la fin des vendanges. Romain Chevalier, gérant des Vignes de l'Alma, sur les hauteurs de Saint-Florent-le-Vieil, était bien content que toute sa récolte soit à l'abri. « Mais que ça a été compliqué ! Cette année, avec près d'un mois de retard, ce temps des vendanges, réalisées comme toujours entièrement à la main, a été contraint sur une période plus courte, d'à peine trois semaines, et surtout sous des conditions climatiques de forte humidité », raconte-t-il. « Même s'il a été exclu de travailler sous la pluie, on a quasiment toujours cueilli la vendange par temps humide, et revêtu des cirés », appuie la plupart de ses 15 à 18 fidèles vendangeurs.

Toujours échelonnée dans le temps, en fonction des degrés de maturité des cépages, la récolte avait débuté le 23 septembre par les muscadets et chardonnay, puis par les grolleau et les gamay. Dans le même temps, avec quand même quelques belles journées, la maturation des cabernets à la base des anjous rouges s'est poursuivie tranquillement. La vendange de vendredi matin, une parcelle de cabernet sauvignon, est appelée à élaborer des rosés.

Un long et complexe travail commence

Maintenant que sa vendange est récoltée, pressée et stockée dans des cuves bien identifiées, Romain Chevalier peut dormir tranquille. Enfin pas



Vendredi, c'était la fin des vendanges, aux Vignes de l'Alma. Heureusement sans pluie... Au centre, Romain Chevalier, gérant des Vignes de l'Alma, parmi ses fidèles vendangeurs de la commune.

PHOTO : OUEST FRANCE

tant que ça, parce qu'à la cave, même si c'est à l'abri des aléas du climat, c'est le long et complexe travail du vin qui commence. « En volume, la récolte est plutôt bonne. Mais j'ai à surveiller l'évolution des fermentations pour déterminer les vins qui vont sortir. Les moûts qu'on a goûtés laissent présager des arômes de fruits rouges, agrumes ou fraises,

qui seront bien agréables au palais », se rassure-t-il.

Romain Chevalier fixe, comme chaque année, rendez-vous au 21 novembre, le troisième jeudi du mois, qui consacre la dégustation et la mise en marché des gamay primeur des Vignes de l'Alma...

Les Vignes de l'Alma, ont obtenu un Premier prix, médaille d'or, pour

leur anjou rouge AOC 2023, et une médaille d'argent pour leur rosé de Loire AOC 2023, au dernier concours des Vins de Varades. « Et puis, en mai, au concours international des cabernets de Limas, dans le Rhône, j'ai aussi obtenu, un 2^e prix, médaille d'argent pour un Anjou rouge 2018. » Il sera disponible à partir de novembre.