

Mauges-sur-Loire (Saint-Florent-le-Vieil)

Une petite vendange mais d'excellente qualité



Aux Vignes de l'Alma, les vendanges se sont terminées vendredi, menées par une escouade d'une bonne quinzaine de vendangeurs.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Aux Vignes de l'Alma, les vendanges se sont terminées vendredi, en fin de matinée. « **Sous un beau soleil, alors que le brouillard inondait la vallée, là-bas, en direction de Saint-Florent,** poète Romain Chevalier, gérant du seul domaine viticole de la commune déléguée. **Ces vendanges se sont déroulées dans de très bonnes conditions. À part une courte averse lors d'une matinée, nous avons toujours récolté sous beau temps sec et ensoleillé.** »

Réalisée entièrement à la main par une quinzaine de vendangeurs, la récolte avait débuté le 23 septembre par les muscadet et chardonnay, puis le grolleau, promis à donner quelque 1 500 bouteilles de crémant. Elles se sont poursuivies doucement, tenant compte de la progressivité de la

maturation du gamay et, ces tout derniers jours, par le cabernet à la base de l'anjou rouge.

La vendange est désormais à l'abri, à l'issue d'une saison compliquée par les conditions météo. Aussi, Romain Chevalier observe que c'est « **une petite récolte, pratiquement à 50 % d'une année normale, principalement à cause des fortes gelées d'avril** ». Le long et complexe travail du vin commence.

La qualité devrait être au rendez-vous grâce au beau temps ces deux derniers mois : « **Les bonnes mesures au réfractomètre et les arômes de cette vendange laissent présager un excellent millésime.** » Alors, rendez-vous début mars pour goûter aux assemblages de ces vins 2021 des Vignes de l'Alma.