

La sérénité a fait son retour dan

NORD VAUDOIS ■ Après deux années perturbées par des contradicteurs imprévus, les vignerons ont retrouvé le sourire. Prise de température alors que les vendanges s'achèvent.

Epargnés par la mouche suzuki, si virulente en 2014, et par l'action dévastatrice d'un fongicide, comme c'était le cas avec celui de Bayer l'année dernière, les producteurs de la région semblent avoir retrouvé le sourire à l'heure où la récolte de raisin touche gentiment à sa fin. «La qualité et la quantité sont au rendez-vous. Nous avons profité d'un magnifique mois de septembre», commente Alexandre Taillefer, président des vignerons de l'appellation Bonvillars. Fraîcheur printanière oblige, les vendanges ont commencé un mois plus tard dans ses parcelles. «J'ai débuté avec les vins mousseux le 3 octobre. Il me reste une journée, pour les cépages merlot, gallota et gamaret», déclare celui qui fournit la Cave des viticulteurs de Bonvillars, comme la moitié des vignerons de l'appellation, dont Simon Guignard.

Vigilance contre le mildiou

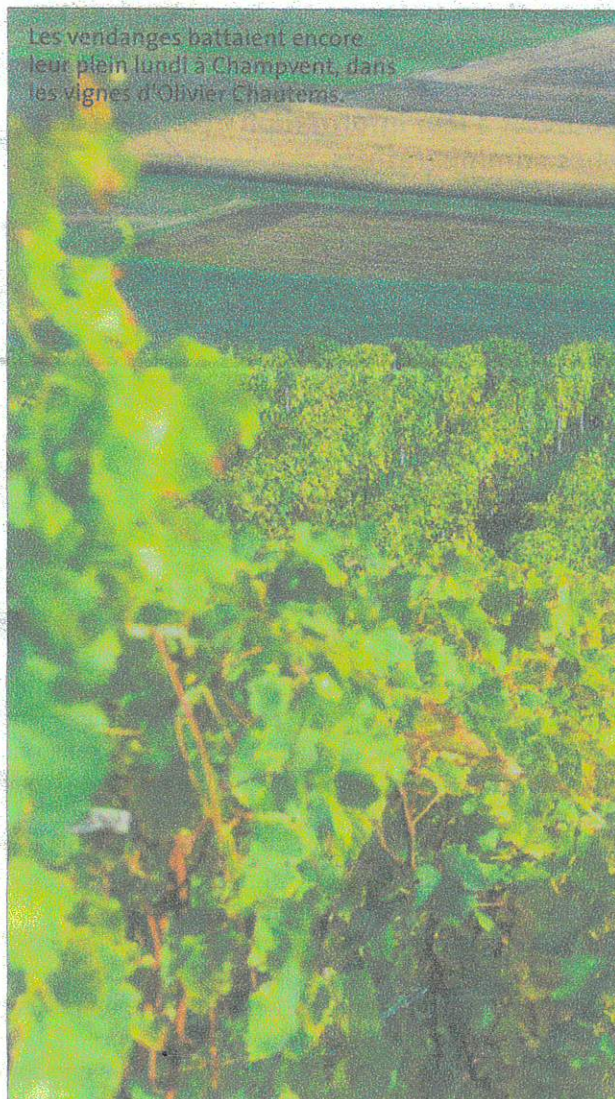
A l'image de ses collègues interrogés, ce dernier a pu contrôler la menace du mildiou, moyennant une vigilance de tous les instants durant la vague d'humidité printanière. «Nous avons dû resserrer les traitements, car il a plu presque tous les jours», relève Bernard Humbert, de la cave des 4 Menhirs, à Corcelles-près-Concise. Cet indépendant, qui exploite 5,5 hectares de vignes entre Corcelles et Onnens, annonce une

cuvée bien équilibrée qualitativement, même s'il sera difficile de faire aussi bien que l'année passée. «D'après les sondages, ce millésime va être un peu inférieur à celui de 2015, qui a été exceptionnel», abonde Christian Dugon, vigneron à Bofflens, dont 40% du raisin n'a pas encore été prélevé. Dans le métier depuis 1982, il prévoit des vins fruités, «avec des acidités un peu plus élevées que l'année dernière».

Des feuilles à enlever

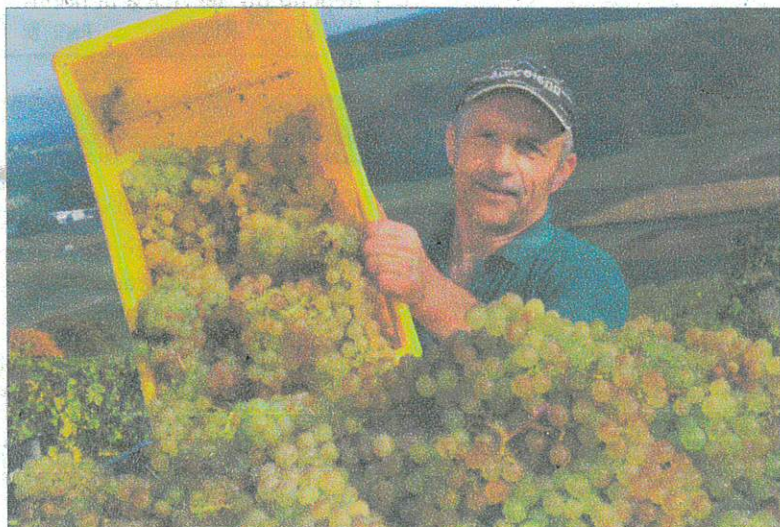
Ce producteur, à la tête de six hectares répartis sur les communes de Corcelles-sur-Chavornay, Method et Agiez, a procédé à l'effeuillage autour des grappes pour lutter contre la drosophile suzuki. «Les vignes situées dans des endroits comme les lisières de forêts sont exposées à cette mouche, qui apprécie l'ombre et l'humidité. Certains cépages, tels que le garanoir, sont particulièrement sensibles», précise encore Simon Guignard, un autre convaincu de cette pratique.

Olivier Chautems, viticulteur à Champvent, se félicite d'avoir attendu avant de délester ses vignes de leurs fruits. «Cela a eu un impact bénéfique sur la maturité et la teneur en sucre des grains», constate celui qui approvisionne la Cave des 13 Coteaux. Patrick Keller, directeur de la coopérative basée à Arnex-sur-Orbe, savoure le retour de la quanti-



Les vendanges battaient encore leur plein lundi à Champvent, dans les vignes d'Olivier Chautems.

té après trois ans de vaches maigres. «Nous pouvons être très sévères dans le tri, en ne gardant que les meilleures grappes. Les degrés Oechsle sont là avec, par exemple, 70 degrés et plus pour le chasselas. Les sondages sont très intéressants en ce qui concerne le raisin à petits grains, noir», relève-t-il. C'est l'oenologue de la Cave des viticulteurs de Bonvillars est très exigeant sur la qualité de la vigne de sa région.



Olivier Chautems a attendu pour laisser son raisin gagner en maturité.



On s'affairait aussi à Onnens, dans l'appellation Bonvillars.