

400 bouteilles espérées aux premières vendanges

Ile-d'Arz — En mars 2017, 550 pieds de vigne ont été plantés sur l'île. Samedi, les bénévoles et les membres de l'association In vino verit'Arz ont vendangé pour la première fois.

L'événement



Le raisin a été pressé artisanalement..

PHOTO : OUEST-FRANCE

L'événement

La Bretagne est souvent assimilée à une région où l'on produit du cidre, peu de gens se souviennent que le sud de la région, dans le prolongement du vignoble nantais, a produit d'importantes quantités de vin. La première mention écrite de l'existence d'un vignoble en Bretagne date de 1032. À son apogée en 1890, le vignoble morbihannais comptait 2 000 ha. La dernière déclaration de vendange date de 1993 à Sarzeau.

L'association In vino verit'Arz a souhaité réimplanter un vignoble sur l'île. 550 pieds de vigne ont été plantés : 250 pieds de pinot blanc, 250 pieds de pinot gris et 50 de chenin blanc, sur un terrain de 1 000 m², à Kérolan.

Pour Jean-Luc, pédologue (NDLR : la pédologie est une science ayant pour but d'étudier la pédogenèse, c'est-à-dire la formation et l'évolution des sols) : « Le sol est sablonneux,



Les nombreux bénévoles sont venus pour vendanger

PHOTO : OUEST-FRANCE

donc idéal, car il chauffe rapidement au soleil et conserve cette chaleur. Il permet des vendanges précoces. De plus l'exposition du vignoble est parfaite. »

Mise en bouteille en février mars

Samedi, les premières vendanges se sont déroulées dans la bonne humeur. Commencée tôt le matin, dès 10 h, la récolte de grappes a pris le chemin des chais. Le raisin a été pressé dans un vieux pressoir prêté par un membre de l'association : « **Vu les résultats, je pense que ce pressoir devait être destiné à presser**

des pommes, constate Daniel Lorcy, membre de l'association. **L'investissement pour 2020 sera d'en acquérir un neuf.** »

Le moût récolté a été versé dans une première cuve. Il va reposer de 24 à 48 heures : c'est le débourage. Dans l'élaboration des vins blancs et rosés, le moût obtenu par saignée ou pressurage direct doit être clarifié avant fermentation.

Puis le liquide va être mis dans une deuxième cuve où commence la fermentation alcoolique.

Lundi, une levure biologique sera rajoutée pour compenser la déficience éventuelle de la levure natu-

relle contenue dans le vin. Le sucre se transformera alors en vin. « **Un maître de chai en Bourgogne nous aidera dans cette phase pour faire le vin.** ».

Pour cette première vendange l'association espère produire 400 bouteilles de vin.

« **Le vin sera mis en bouteille en février-mars. Le vin, par son origine associative, sera partagé entre les membres de l'association et les 85 donateurs ayant participé au financement participatif pour la construction du chai.** »

En mars 2020 la vigne sera taillée pour une nouvelle récolte à l'automne 2020.