



Lire le journal

 Ouest-France

Publié le 24/09/2024 à 05h31

Île-d'Arz. Les sixièmes vendanges du coteau de Liouse



Cette année, les vignerons de l'île ont récolté 176 kg de raisin. | OUEST-FRANCE

Cette année, les vignerons de l'île ont récolté 176 kg de raisin. | OUEST-FRANCE

Du fait des maladies, en particulier le mildiou, la récolte 2023 a été très faible avec seulement 78 kg de raisin ramassés. Cette année, malgré la météo déplorable, les vignerons de l'île ont récolté 176 kg de raisin. Mais, cette année encore, le mildiou a fait que la quantité de raisin a été moyenne. Pour rappel, la quantité récoltée en 2022 tournait autour de 280 kg de raisin.

Grâce l'achat d'un fouloir égrappoir, la séparation des grains avec la rafle a été grandement facilitée pour les vignerons. Après deux

petites heures de travail, les grains ont été passés par le pressoir. Ils ont produit environ 82 litres, d'un moût plutôt sucré, qui devraient donner environ 110 bouteilles de 0,75 cl. Cette récolte fera le bonheur des 53 membres de l'association.

Cependant, avant d'en arriver là, il est nécessaire d'effectuer, dans les 48 heures, un premier filtrage du moût pour le débarrasser des dépôts de fond de cuve. Il faudra ensuite le passer dans une seconde cuve où la collecte va séjourner environ une semaine avant un deuxième filtrage.

Les vigneronns devront aussi passer chaque jour au chai pour analyser le moût (température et densité) afin de savoir à quel niveau se trouve la fermentation qui va transformer le sucre en alcool. Une fois la fermentation terminée, il faudra sans doute un bon mois avant la mise en bouteilles, probablement courant mars. Parallèlement, en février, les membres de l'association devront tailler la vigne pour préparer au mieux la récolte 2025. À noter que cette année, un des leurs va utiliser les restes du pressage : peau, pépins et les dépôts de fond de cuve pour en faire de l'eau-de-vie.