

CORNAS AVANT LES VENDANGES, DERNIÈRES OPÉRATIONS DE DÉFRICHAGE ET TAILLAGE SUR LE DOMAINE ALAIN VOGÉ

Aux petits soins pour la vigne

Dans un mois environ devraient débuter les vendanges. « De la mi-septembre à début octobre », selon Albéric Mazoyer, gérant et associé d'Alain Vogé à Cornas.

« Ces vendanges s'annoncent identiques à celles des années 2013 et 2014. Une année normale, avec un début de véraison très intéressant présentant des raisins qui commencent à bien mûrir. »

Ces derniers jours, les parcelles faisaient l'objet de séances de débroussaillage, mais aussi de taille et attache des vignes pour, déjà, préparer les passages des vendangeurs. Le tout fait à la main, à cheval, ou tiré par des mulets parce que le domaine est classé en bio. Ici pas d'engrais ni traitements chimiques. « Ce serait la négation de notre spécificité, d'un sol "vivant" et des atouts de notre terroir », assure le spécialiste.

La vigne stresse quand la météo fait des siennes

De 130 à 400 mètres d'altitude, le vignoble Vogé bénéficie donc d'un suivi adapté à l'altitude, « car la température peut varier de 3 à 5 degrés, entraînant par exemple des vendanges ayant 15 jours à trois semaines d'écart », explique Albéric Mazoyer.

Ainsi, dès 6 heures, on s'active dans les vignes. Delphine taille et élimine les jeunes pousses qui peuvent grandir de 20 centimètres en une semaine et n'apporteront rien aux grappes de raisin. Bien au contraire. Et il faut aussi veiller à réduire au maximum le stress sur les plants.

Oui la vigne stresse quand la météo oscille entre un excès de chaleur et des pluies très abondantes.

La viticulture demande beaucoup d'attention avant d'en apprécier le résultat dans son verre.

L'info en +

quelques chiffres

Le domaine Alain Vogé compte 13 hectares :

- à Cornas (7 hectares),
- à Saint-Péray (5 hectares),
- à Mauves (1 hectare).

Le domaine produit 70 000 bouteilles et emploie 10 personnes toute l'année.

