

Des vendanges pas tout à fait comme les autres au domaine Lapierre

Charlotte Robert

L'exploitation emblématique de Villié-Morgon donnera le top départ des récoltes mercredi 15 septembre. Comme de coutume, Camille et Mathieu Lapierre déploient une armada considérable pour affronter ce qui constitue, pour ces vigneron en bio, l'étape la plus importante de l'année.

Le domaine Lapierre rayonne sous le soleil en ce mardi 7 septembre. A Villié-Morgon, les grappes dévoilent leur parure éclaboussée de lumière et la co-gérante, son plus beau sourire. "On ne pouvait pas rêver d'un meilleur temps dix jours avant les vendanges", se réjouit Camille Lapierre, à la tête du domaine familial avec son frère Mathieu. Une météo clémente qui devrait conforter l'adage qui circule depuis des générations dans le Beaujolais : ce sont les trois dernières semaines qui font la récolte. De quoi rassurer les jeunes exploitants qui, comme tous les autres, ont eu maille à partir avec les aléas climatiques et la recrudescence des maladies. En prise avec une végétation contrariée, secouée par le mildiou, l'oïdium et le black-rot, ces derniers ne pouvaient décemment s'attendre à ce que la quantité soit totalement au rendez-vous. "On a dû traiter quatorze fois, un record, explique Mathieu. Mais au final, pas de quoi se plaindre sur notre zone." Sur les 50 hectare généralement produits, le vigneron table sur 40 si

l'optimisme est de mise, 30 si on l'est un peu moins. Or, chez les Lapierre, on choisit toujours de regarder le verre à moitié plein. "Avant cette année, on a eu trois très beaux millésimes à la suite. Aujourd'hui, on prend juste un peu moins que ce à quoi on était habitués", raisonne la cadette avec sagesse, rappelant qu'à une époque pas si lointaine, le sort s'acharnait presque une année sur deux.

Des équipes différentes pour vendanger plus efficacement

Mercredi 15 septembre sonnera l'heure des tout premiers coups de sécateur. Et pour ramasser ces 23 hectares, tous vendangés à la main, pas moins de 80 saisonniers sont attendus de pied ferme. En comptant les permanents, l'équipe et l'intendance, près d'une centaine de personnes au total seront mobilisées chez les Lapierre, pour une durée d'environ trois semaines. "Chez nous, le coût des vendanges doit être le double de celui des autres", estime Mathieu. Une armada impressionnante et peu commune, qui fait la spécificité, entre autres, de ce domaine emblématique. "Ce qu'on recherche, c'est l'efficacité, confirme Mathieu. S'il pleut sur une parcelle, trois jours après c'est foutu. D'où la nécessité d'avoir une masse de personnel importante, qualifiée ou non."

Dans les vignes, cette dernière se retrouve contingentée, de manière à obtenir différents profils pour des équipes complémentaires. "La première est généralement constituée

d'étudiants et d'amateurs que l'on nourrit et héberge (NDLR : 28 cette année). En règle générale, de jeunes Européens ou des relations proches... C'est un groupe qui n'a pas forcément une grande expérience de travail, mais celui à qui on pourra plus faire comprendre l'importance d'un tri soigné, poursuit le vigneron. La seconde est plus locale, des gens qui résident entre Belleville et Villefranche et avec qui on travaille tous les ans. Des vendangeurs qui connaissent très bien la vigne et nos exigences. Enfin, on a les "super travailleurs", des locaux la plupart du temps, nés dans la vigne et qui savent vendanger comme personne. " Une organisation permettant d'effectuer du sur-mesure, en fonction du travail à réaliser dans chaque parcelle. Quelque peu militaire, certes, mais qui porte ses fruits : le domaine affiche complet depuis longtemps.





Camille et Mathieu Lapierre.

L'art de recevoir

La recette du succès, outre ce très pragmatique fonctionnement, découle aussi d'une envie, innée dans la famille, de bien recevoir. Depuis toujours chez les Lapierre, on érige la convivialité en exercice imposé. "Si tu demandes un effort à quelqu'un, courbé dans le froid ou l'humidité, tu dois lui donner quelque chose en échange, et ça n'est pas forcément que de l'argent... même si on les paye bien sûr (rires). Bien recevoir, bien manger, c'est la base", explique Camille, qui insiste aussi sur l'importance d'impliquer ses équipes : "On ne peut pas demander à quelqu'un de trier s'il ne sait pas pourquoi il le fait. C'est pourquoi on tâche toujours de trouver du temps pour leur expliquer le fonctionnement du raisin, pour que l'on soit connecté et que la récolte soit bien comprise par tous". Au fil des vendanges, chacun son rôle : Camille au cuvage, Mathieu dans les vignes afin de dispenser quelques consignes précises sur les techniques de ramassage. Cette année, en particulier, devrait nécessiter un apprentissage plus soutenu qu'à l'accoutumée : "On envisage de vendanger à deux seaux". Comprendre le beau raisin dans un premier contenant, le moins beau dans un deuxième, qui sera de nouveau trié à la benne. Une technique mise au point en 2012,

millésime difficile pour lequel il a fallu être particulièrement vigilant lors des opérations de tri. "Cela nous permet de mieux maîtriser ce que l'on fait, de contrôler et d'éviter d'éliminer trop de jolie matière." Le double d'efforts pour les équipes, mais qui contribue à pérenniser la qualité du travail initié par Marcel Lapierre, le paternel, figure inoubliable du vignoble beaujolais. **Une vinification orientée dès la récolte**

"Notre modus operandi se fixe sur les principes de Jules Chauvet (NDLR : pionnier du vin nature). Dès que l'on vendange, on prend la température du raisin et on décide de le refroidir ou non avant de le mettre au cuvage. Avant cela, on identifie les caractéristiques de chaque palette : traçabilité, densité moyenne, poids... Ce qui nous permet d'obtenir la composition exacte des différentes cuves (une quarantaine au total). En parallèle, on prélève un peu de raisin sur chaque benne, que l'on presse et envoie en analyse pour définir toutes ses particularités. Ces résultats ne vont pas nous dire quoi faire, mais nous orienter sur la marche à suivre."
■

