

Les vendanges par tradition

« On garde la vigne pour passer une belle journée à vendanger en famille, pour respecter la tradition ». Ces quelques mots de Gisèle Bonnafé résument bien la philosophie des vendanges chez l'ensemble des petits propriétaires de la région produisant un vin sans prétention.

Ça bavarde, ça plaisante, ça rigole... Chez les Bonnafé, petits et grands, les vendanges, c'est tout sauf quelque chose de sérieux. Et c'est justement pour cela qu'ils ne rateraient ce rendez-vous annuel pour rien au monde. Seuls Arnaud et Sabine, qui doit éviter tout déplacement pour le bien des jumeaux qu'elle attend, manquaient cette fois à l'appel.

À l'heure de l'apéritif, Gaby nous a raconté que son arrière-grand-père avait planté une vigne près de l'église de Vendeloves. Mais cette dernière ne produisant plus, son père a entrepris, dans les années 50, de nouvelles plantations non loin de là, sur un terrain nommé « Camp des Rabelles ». « J'avais une dizaine d'années lorsque cette vigne a été plantée, se souvient Gaby. L'entreprise de travaux publics Coste, de Moulin-Neuf, est venue avec une charrue creuser les rangées. Puis les souches ont été mises en terre avec chacune un piquet de châtaignier pour les maintenir bien droites. »

Plusieurs cépages ont ainsi été plantés : Oeillade, Aramon, Chasselas, Syrah, Teinturier... « Avec le teinturier, on s'amuse parfois à maquiller ceux qui ont oublié de ramasser une grappe de raisins », explique Gisèle, l'épouse de Gaby. Pour illustrer ces propos, Gaby prend son ami Claude Sévérac pour « cobaye ». Toujours joyeux et ne manquant pas d'humour, Claude se prête volontiers au jeu et très vite, il ressemble à un Apache. Il ne lui

Comme chaque année à pareille époque, la famille Bonnafé, de Vendeloves, s'est réunie pour vendanger. Durant la journée du samedi 9 octobre, la vigne du « Camp des Rabelles » a été entièrement dénudée de ses grappes de raisin.

Le vin produit ne sera pas une merveille. Mais les Bonnafé auront passé une belle journée en famille et de surcroît, ils n'auront pas failli à la tradition.



manque plus que les plumes sur la tête.

Et voilà qu'arrive Aurélie avec Valentine, la petite dernière de la tribu des Bonnafé. Il est temps de prendre la photo de famille (publiée en page une).

« Personne ne boit de ce vin, sauf Gaby ! »

Gaby nous parle maintenant de l'entretien de la vigne. « En janvier et février, il faut la tailler, passer le motoculteur entre les rangées et faire le tour des souches à la pioche pour enlever les herbes. En juin, on repasse un coup de motoculteur. Il faut aussi traiter de mai à août. On met de la bouillie bordelaise contre le mildiou, la maladie des feuilles, et du soufre contre l'oïdium, la maladie du raisin. Comme je n'ai pas besoin de produire du vin en quantité, je ne mets plus d'engrais et de fumier depuis quelques années. On produit moins, mais le vin est de meilleure qualité. On a aujourd'hui un vin à 11°, 12° l'an dernier avec la canicule contre seulement 9° dans le passé. »

Gaby garde en mémoire les grandes récoltes des années 70 où cette petite vigne fournissait de quoi remplir cinquante à soixante comportes (1.500 à 1.800 litres

de vin). Les Bonnafé se contentent à présent de 25 comportes, soit environ 800 litres de vin. « Et c'est bien suffisant, car à part Gaby, personne n'en boit », lance Gisèle en rigolant avant d'expliquer que les vendanges étaient avant tout l'occasion de passer une belle journée en famille. Et qui dit réunion de famille dit bons et copieux repas de famille ! A midi et le soir !

Mais revenons à la production de ce vin maltraité par Gisèle. Entre parenthèses, elle a de la chance d'avoir un mari très cool. Amusez-vous à dire à un vigneron que son vin n'est pas terrible, vous verrez, ça ne va pas lui faire plaisir, mais alors pas du tout. Car il trouvera à « son » vin un goût agréable et unique que personne d'autre que lui ne sera capable de déceler.

Une fois foulé, le raisin va fermenter pendant dix jours dans une grande cuve en ciment. Le jus sera alors sorti pour être mis en barrique et les grappes seront amenées au pressoir de monsieur Décembre, propriétaire d'une vigne à Couat. Le jus récupéré des grappes rejoindra à son tour les barriques installées dans une cave au cœur du village de Vendeloves. Une cave dont la

température est toujours de 10° C, en été comme en hiver.

Après le repas du soir, chacun regagne le bercail, fatigué mais heureux d'avoir passé du bon temps et avec la satisfaction de faire perdurer cette tradition familiale. Rendez-vous dans un an, même jour (ou presque), même heure, même vigne. Mais d'ici là, il y aura tout de même d'autres occasions de partager de bons grailous avec l'ami Claude. D'ailleurs, très bientôt, il faudra bien fêter comme il se doit la venue au monde des jumeaux d'Arnaud et Sabine.

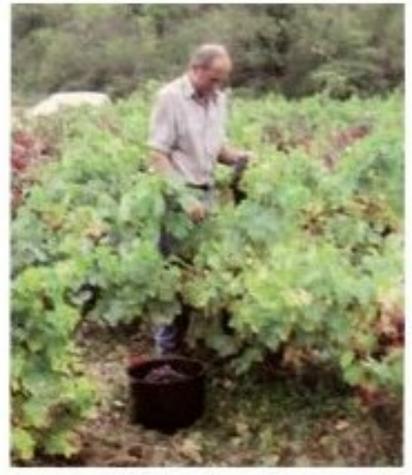
B.A.



Claude maquillé avec des grains de Teinturier.



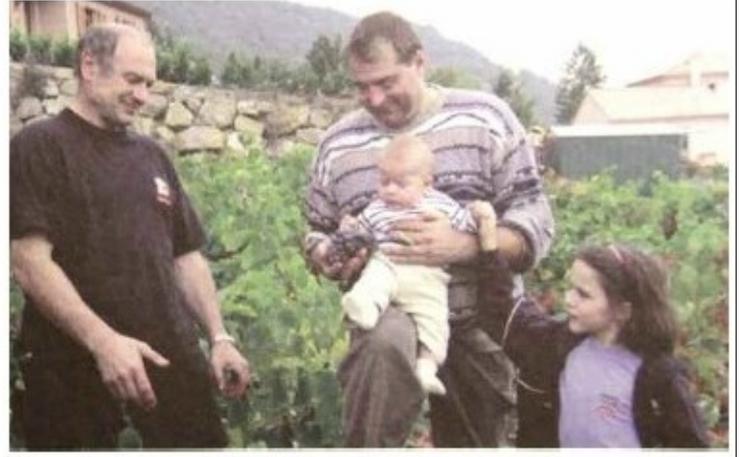
Les enfants se régalent de tasser le raisin dans les comportes.



Les vendanges se font en une journée.



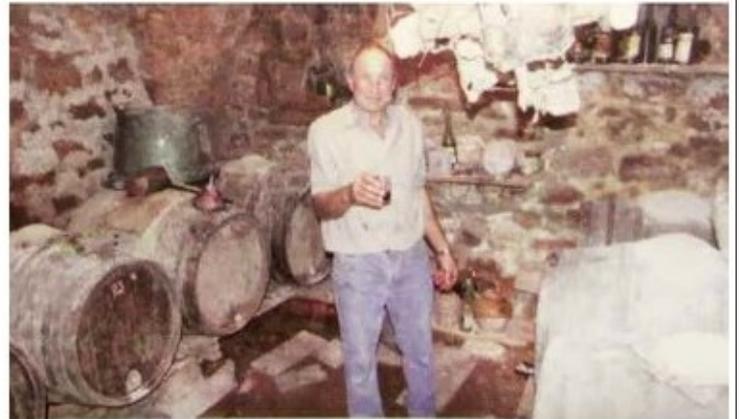
La vigne des Bonnafé produit désormais 25 comportes de raisins contre 50 à 60 dans les années 70.



Chloé, la petite dernière des Bonnafé, a assisté à ses premières vendanges.



Le raisin broyé tombe dans une grande cuve en ciment où il va fermenter pendant une dizaine de jours.



Gaby, dans la cave, dégustant la cuvée 2003.

Le Progrès 1998