

CHRONIQUE BOTANIQUE 27

LES VENDANGES AU CLOS PLANTAGENÊT



Josiane, présidente d'EC&J et initiatrice du clos Plantagenêt

Nous commençons notre petit récit par une photo montrant la fin de l'après-midi des vendanges. La présidente d'EC&J, Josiane Couasnon a goûté le nouveau jus de raisin et semble très contente de sa qualité. A gauche, nous apercevons les restes du pressage en cet après-midi ensoleillé, joyeux et animé : le marc du raisin après l'extraction du jus.

La photo nous met en mémoire que c'est à Josiane que nous devons tous un grand merci pour ce bon moment et surtout pour la création du clos des vignes ! Nous nous souvenons bien du combat obstiné qu'elle a mené auprès des responsables de la municipalité pour faire planter des vignes sur les talus devant la muraille, rue des Fossés St Pierre. Longtemps, trop longtemps, cet endroit était resté une poubelle et toilette pour chien, désagréable pour les passants, insupportable pour les riverains.

Je suppose que les guides du Pilier Rouge qui font passer aujourd'hui les touristes sur le joli petit sentier de la vigne pour leur montrer la muraille de ce côté-là, se gardaient bien de les y emmener avant la transformation.



M. Denis Frelat, directeur de Nature en ville, à la récolte des raisins.

Quelques jours avant ce mercredi 19 septembre, les responsables ont considéré que les raisins étaient à la juste maturité. Maintenant, on récolte les grappes et les porte dans des corbeilles en bois sur la terrasse du restaurant « Le Flambadou » où un pressoir est installé. Plusieurs personnes se tiennent autour de l'appareil pour égrapper les raisins, c'est-à-dire séparer les grains du reste de la grappe pour éviter au jus des tannins et arômes âpres ; il faut également éliminer les fruits abîmés et pourris. Quand la quantité des fruits dans le pressoir est suffisante, on passe au pressurage. En fait, comme il n'y a pas encore de vinification de nos raisins, on saute une première étape : le foulage, suivi d'une macération avec peaux et pépins des baies.



Pressurage des raisins sous l'oeil attentif de M. le Maire.

Il faut un bon moment pour presser les fruits, le pressoir ne semble pas trop bien fonctionner. Le jus se ramasse tout autour du cylindre en bois dans un rebord en plastique. On décide finalement d'incliner l'appareil pour recueillir ainsi le jus dans des brocs.



M. Breux, maire-adjoint, filtre le jus précieux par un torchon

Malheureusement, le jus recueilli de cette façon bizarre dans ces premiers brocs n'est pas très propre et nécessite un filtrage à l'improviste. Néanmoins, le goût du jus est très bon, très sucré et a une étonnante gamme d'arômes fruités sans arrière-goût. Sa couleur caramel s'explique tout simplement par le fait que les peaux et pépins des fruits qui portent la couleur bordeaux ne passent qu'en partie dans le jus.



Josiane entre le président de la SHS et un « M. Patoisant ».

Finalement, le jus coule comme il faut du pressoir et tout le monde peut en goûter un verre. Un bon moment de convivialité, d'échange et de rire !

Bien sûr, une chronique sur les vignes aurait dû contenir une approche botanique - leur origine, leur incroyable possibilité de s'adapter, la question sur les cépages français en face des problèmes climatiques. Mais une fois n'est pas coutume, je peux toujours y revenir. Pendant ces vendanges, nous avons fêté l'heureuse circonstance d'avoir des vignes dans notre vieille ville.

SOLUTION DE LA DEVINETTE 26

Il s'agissait de la grande pimprenelle (*sanguisorba officinalis*, rosaceae). Elle est présente au clos des simples.

DEVINETTE 27



Devant chaque rangée de vigne, on a planté un arbuste pour pouvoir détecter plus rapidement les maladies des vignes. Quel est cet arbuste fleuri ?