

Article Sud – Ouest du 4 octobre 2007

DECOUVERTE. La journée vendanges organisée au château Saincrit a réuni amateurs et curieux. Certains venaient de loin - de Québec - pour Valérie

Venus de tous horizons

C'est une première. Des journées vendanges organisées par le Pays de Haute-Gironde sur des propriétés des différentes appellations du territoire : côtes de Blaye, côtes de Bourg et Bordeaux. Pour cette dernière, cela se passait samedi au château Saincrit à André-de-Cubzac. Une dizaine de personnes s'était inscrite pour en savoir plus sur la récolte du raisin et la fabrication du vin. A 10 heures, tout le monde était au rendez-vous donné par la propriétaire Florence Prudhomme.

Valérie est québécoise. Étudiante en 4^e année à l'université de Montréal, elle suit les cours de l'IUFM de Bordeaux-Caudéran durant quatre mois dans le cadre d'un échange bilatéral. « Parmi les activités que j'avais prévu de faire en France il y avait les vendanges, alors quand j'ai vu l'information à l'Office de tourisme de Bordeaux, je n'ai pas hésité ».



Vastes horizons. Grande voyageuse, la jeune fille est avide de découvertes. Elle a récemment séjourné en Afrique et prévoit de passer les vacances de Toussaint en Espagne, histoire de réviser sur place la langue qu'elle a apprise au Guatemala. Daniel et Geneviève arrivent de Royan. « Nous voulions voir de plus près comment se fabrique le vin, c'est une bonne idée d'organiser cette journée ». En direct de Mérignac, Annick et Christian ont été eux aussi séduits par cette proposition de s'immiscer de façon concrète dans le métier de vigneron. Bordelais depuis un an et demi, le couple suisse-allemand Marlène et Werner a bien l'intention de profiter pleinement de sa sortie en terre cubzaguaise. Et les voilà partis à l'assaut du coteau de Montalon, au milieu du vignoble vers une parcelle de merlot qu'ils vont vendanger à la main. Un rayon de soleil vient réchauffer l'atmosphère de ce matin frisquet, et entre deux coups de sécateurs, les regards coulent vers le point de vue imprenable sur la Dordogne. Les discussions s'engagent et Florence Prudhomme, hotte sur le dos, dispense ses explications. « Pour ces vendanges 2007 nous avançons parcelle par parcelle. Sur les sols argileux la maturité est plus avancée que sur les coteaux calcaires. Là on peut encore attendre car le raisin étant bien ventilé il n'y a pas de risque de pourriture. Nous n'aurons pas de gros rendements, mais la qualité est là.

Tout est sain, ce qui nous récompense du travail réalisé en amont. » Après le pique-nique, les vendangeurs d'un jour visiteront les chais et suivront les différentes phases d'élaboration du vin, ici appellation Bordeaux et Bordeaux supérieur. Cette initiative du Pays de Haute-Gironde, relayée par les syndicats vinicoles du blayais et du bourgeais et l'Office de tourisme du cubzaguais est sans nul doute à renouveler.

: Françoise Dumontheil