



Toutes premières vendanges

MURIELLE KASPRZAK

Dans le Luberon, au château Constantin, les premières vendanges ont débuté, en avance d'une dizaine de jours, le 29 août pour ses nouveaux propriétaires, Anne-Marie et Daniel Bagnis, anciens pharmaciens reconvertis dans la viticulture*.

Au château Constantin, les vendanges ont débuté le 29 août avec une avance d'une dizaine de jours.

©M. K

Anne-Marie Bagnis goûte avec émotion le tout premier vin, du chardonnay ramassé la veille et en cuve de débouillage depuis quelques heures.

©M. K

Au petit matin, sécateur à la main, Anne-Marie Bagnis soulève le feuillage d'une parcelle de viognier à la recherche de belles grappes. La nouvelle propriétaire du château Constantin, acquis avec son époux, Daniel, en février dernier, situé entre Cadenet et Lourmarin, vit son deuxième jour de vendanges avec un enthousiasme intact. « C'est très excitant, c'est la fin d'un cycle, le début d'un autre et en même temps il faut garder une vue d'ensemble », sourit-elle. L'équipe d'une dizaine de personnes, emmenée par Alain Louis, maître de chai et chef de culture depuis 18 ans au domaine, effectue un premier tri avant de mettre les grappes dans un seau. Un second tri sera réalisé au caveau, avant que le raisin n'aille dans le pressoir. « On a tellement peu de rendement, à cause de la chaleur et du manque d'eau, qu'il faut ramasser

même les petites grappes », glisse-telle. « Mais je ne dois pas me plaindre, nous n'avons pas été frappé par le gel, la forêt a protégé la parcelle. Certains ont débuté les vendanges avec déjà 30% à 40% de pertes... ». Pour ce premier millésime, le château Constantin, qui s'étend sur 18 hectares, avait de toute façon prévu de baisser le volume pour « reposer la vigne » et ne pas être confronté à un stock important de bouteilles, alors que le réseau de commercialisation est en train de se constituer. « Le couple Bagnis a choisi une nouvelle direction avec des rendements divisés par deux, pour privilégier la qualité à la quantité », se réjouit Alain Louis, maître de chai et chef de culture depuis 18 ans au domaine. Le millésime 2017 sera, selon lui, « faible en volume, avec peu de grains, mais de belles concentrations, un taux de sucre et une maturité phénolique très satisfaisants. Il n'y a pas de pourriture, ni de maladie ». Comme il connaît les lieux par cœur, il est sollicité de toute part par les Bagnis, encore néophytes. « J'aimerais être calé dans tous les managements, on sent un peu un poids », reconnaît Daniel, cherchant vainement comment faire avancer le pressoir. « Je n'ai fait aucune formation, ce sont nos toutes premières vendanges, c'est compliqué... On apprend. Heureusement, il y a beaucoup d'hygiène dans un caveau, comme en pharmacie, donc je maîtrise cette partie-là ! ». Une nouvelle identité en construction. La veille, l'équipe a

ramassé du chardonnay, placé depuis dans une cuve de débouillage. Alain Louis fait couler dans un verre un jus clair et parfumé, qu'il tend à Anne-Marie Bagnis. « C'est votre premier vin », sourit-il. Émue, la vigneronne déguste lentement ce liquide pour lequel elle a tant d'ambition. « Il est sucré avec une acidité en fin de bouche, ce qui lui donne un côté vif, avec une jolie couleur », détaille-t-elle. « Les blancs seront élevés sur lies, ce qui donne des vins plus complexes avec une puissance aromatique. Mon ambition est de retrouver la qualité du Constantin d'Allen Chevalier (propriétaire de 1990 à 2011, Ndlr) et de ses belles cuvées, délicieuses et bien notées. Bien sûr, je ne ferai pas le même vin que lui. Je n'arrête pas de gamberger sur l'identité à donner à mon vin, une identité qui mêlera l'histoire du vignoble, le terroir, les propriétaires. Cette identité se construira en plusieurs années. Je dois garder cette notion de temps, de rythme de la nature, qui m'ont fait me tourner vers la vigne. » Les idées fourmillent dans la tête de la nouvelle professionnelle du vin. Une parcelle de trois hectares, irriguée, sera plantée avec du marsanne ou de la clairette. « On s'informe aussi sur les anciens cépages, résistants, avec le changement climatique, il faudra s'adapter. On n'a pas fini d'avoir des soucis avec les aléas climatiques. » Et puis, cet hiver, les nouveaux propriétaires et Alain Louis prévoient de tailler différemment la vigne, de traiter les pieds victimes



de la maladie du bois. En juin, le vignoble a été l'objet d'un audit en vue d'une conversion en bio.

« Depuis que je suis arrivée, on ne met plus rien », explique

Anne-Marie Bagnis. « Le bio, c'est une évidence, surtout qu'aujourd'hui, on dispose des moyens de lutter contre la majorité des maladies.

Sauf, hélas, la plus dangereuse, la flavescence dorée. Pour l'instant, on est épargné, mais si on est attaqué, on sera obligé d'engager une réflexion sur le bio. »

Camille Bagnis, diplômée d'une école de commerce international, a rejoint ses parents pour s'occuper de la commercialisation du vin. Et découvre elle aussi les vendanges.

©M. K

Le vermentino planté en face du viognier, sur une parcelle à 300 mètres d'altitude, bordée par une forêt.

©M. K

Sous le caveau, une pièce s'ouvre sur une enfilade de douze amphores en terre cuite, d'une contenance de cinq hectolitres chacune. « C'est un matériau très intéressant qui laisse respirer le vin et lui donne un côté minéral », explique Anne-Marie Bagnis. « On y fera vieillir les rouges ou les blancs ».

©M. K

Les vendanges se sont poursuivies cette semaine sur une parcelle de vieux grenaches, devant le château et bordée par l'Aigues-brun. « C'est une parcelle très qualitative qui fait un vin parcellaire fantastique », raconte la néo-vigneronne. « Avec la proximité du ruisseau, les besoins hydriques sont couverts donc il n'y a jamais de stress hydrique. On a besoin de la nature, on ne peut pas lutter sans... ».

* Lire l'article du Vaucluse agricole du 28 juillet ■