



APT

La cave Sylla a fait le plein de médailles mais de raisins aussi !

Catherine Inacio

Une semaine jour pour jour après le début des premières vendanges qui remplissent chaque jour le pressoir des chais, la cave Sylla peut aussi s'enorgueillir aussi d'avoir fait le plein de médailles décernées par le guide Hachette du vin.

Alors que les concours agricoles de Paris et les concours régionaux les décernent en février et en mars, le guide Hachette profite, lui, du début de l'automne pour attribuer ses étoiles aux meilleurs vins de France. C'est ainsi que la cave Sylla s'est vue attribuer cette année deux étoiles pour le rosé Saint Sulpice 2018, une étoile à deux de leurs Ventoux rouge (Grain d'Ocre rouge et Bee Ô rouge 2018), une pour un autre rosé (caprice d'Allys 2018) et une pour le Mourre Nègre blanc 2018.

Les distinctions ce sont un peu les bons points que les élèves recevaient à l'école à l'égard d'un travail bien fait. Comme le souligne Lionel Baumann, responsable des ventes : "*Les étoiles ou les médailles, ça conforte les clients un peu dans leurs choix c'est vrai !... Même si la production est plutôt bonne partout, ici dans le Luberon, il y a beaucoup de terroirs différents selon l'altitude et selon leur exposition. Les gens choisissent aussi en fonction de leur*

palais".

Les vendanges de nuit

Qui dit altitude dit aussi variation de température entre le jour et la nuit. Depuis plusieurs années on s'est rendu compte que pour les rosés et les blancs, les vendanges de nuit permettaient d'éviter une oxydation des grains de raisin lorsque les températures diurnes sont particulièrement élevées. Personne n'est surpris aujourd'hui de croiser des machines à vendanger au coeur du petit matin. Débutées la semaine dernière sur des terroirs de Rustrel avec des cépages de chardonnay et de grenache, les vendanges se poursuivent depuis en fonction de la maturité de chacun des terroirs. Si à Rustrel, le déclenchement de la récolte des chardonnays a été provoqué à la suite des épisodes de grêle qui ont frappé certaines parcelles de vigne, les autres vendanges de vignobles vinifiés par la cave Sylla sont planifiées après l'examen attentif de l'oeil et du palais de Geneviève Robert, oenologue et directrice de la cave. Après dégustation, elle s'appuie également sur les résultats d'un passage des baies au Dyostem, un appareil donnant précisément le degré de maturité d'un grain de raisin, pour déclencher ou non les

vendanges d'une parcelle. Côté rendements cette année, il semble que les premiers vigneronns ayant rentré leur raisin s'estiment plutôt satisfaits des conditions météo de cette année. Par contre, pour bon nombre d'exploitants viticoles, les soucis semblent davantage venir de l'attaque constante et en augmentation des sangliers qui prolifèrent d'année en année et qui apprécient les grains de raisin avant même leur vinification ! Pour y remédier, les coopérateurs sont contraints de poser des clôtures électriques autour de leurs parcelles mais l'efficacité n'est pas toujours garantie. Peut-être faudra-t-il demander un jour au spécialiste Aptésien des phéromones de donner un parfum de brebis aux sangliers, histoire de les rendre plus appétissants aux yeux des loups du Luberon ! ■