

**Premier coup d'envoi des vendanges**

Hier, au château Bellevue à Lussac, une parcelle de blanc était vendangée.



Des vendangeurs de tous âges. PHOTO S. B.

La météo clémente a facilité les premières vendanges du Libournais. Dès 8 heures, hier matin, au château Bellevue à Lussac, une quinzaine de personnes s'affairaient sur une parcelle d'un demi-hectare. Jean-Pierre, 68 ans est sur le pied de guerre : « Depuis près de vingt ans, je vendange au château Bellevue. Lorsque j'étais chauffeur routier, je prenais spécialement des jours de congé à cette période de l'année car l'ambiance des vendanges est généralement sympa. »

Mais pourquoi le propriétaire de l'exploitation, André Chatenoud, a-t-il organisé des vendanges si précoces ? Ces premiers coups de ciseaux ont été donnés sur un cépage blanc, le sauvignon gris, considéré comme très particulier car il possède un cycle de maturité assez court. Il s'agit d'une ancienne variété de raisins bordelais qui résiste au mildiou et au botrytis (pourriture).

« Le fruit est rose et très sucré. Une fois vinifié, le vin est de qualité, il a du caractère », explique André chatenoud, également président du Syndicat des vignerons bio d'Aquitaine (SVBA).

**Vin importé aux États-Unis**

Ce vin blanc sec très original est principalement vendu aux États-Unis. Cette année, André Chatenoud espère produire entre 3 000 et 4 000 bouteilles d'appellation Bordeaux blanc.

Selon ce viticulteur, diplômé de la faculté d'œnologie de Bordeaux, ce cépage est très peu répandu dans la région car il possède un faible rendement. D'un point de vue économique, certains le considèrent moins rentable. Quant à lui, il préfère miser sur la vertu d'un vin authentique. D'ailleurs, d'ici deux ans, il présume que ses nouvelles plantations de sauvignon gris lui permettront de produire près de 12 000 bouteilles. Seul bémol, ce cépage est légèrement sensible à l'oïdium. Mais depuis quatre ans qu'André Chatenoud cultive ce raisin rose, la récolte n'a jamais été affectée car cette maladie de la vigne se soigne bien avec du cuivre ou du soufre.

**Un vin issu de l'agriculture bio**

Propriétaire du vignoble depuis 1972, André Chatenoud possède une exploitation de 12 hectares. Outre cette petite parcelle de sauvignon gris, il façonne surtout du merlot à la manière artisanale. « J'ai commencé ma conversion en 2002 et obtenu le label AB en 2005, précise ce viticulteur bio. Cette saison a été parfaite pour les bio. Si les conditions météo restent bonnes, le millésime 2010 s'annonce très bon ».