

Vendanges 2015 **Vent de satisfaction dans les rangs des vignerons**

Après une vendange 2014 de bonne qualité, mais peu abondante, le millésime 2015 devrait faire rimer quantité et qualité. De quoi réjouir les vignerons de la région d'Ancenis.

Aux dires d'Anne Athimon, viticultrice au domaine des Génaudières, au Cellier, ce sera un bon millésime : « *Le très beau temps a donné beaucoup d'espérance sur la qualité du raisin. Malgré les pluies qui sont parfois tombées en grosse quantité, perturbant la croissance du raisin, on s'en est bien sorti.* » C'est ce que confirme Yann Cogné, sur son exploitation viticole à Saint-Christophe-la-Couperie. « *L'arrivée brutale de la pluie, en septembre, nous a quelque peu déconcertés, mais dans l'ensemble, avec le travail effectué en amont, 2015 sera un bon millésime en qualité et en quantité.* »

« Une récolte très prometteuse »

Sur leurs 46 hectares, Yann, Stéphanie et Séverine Cogné, troisième génération de vignerons, élèvent du sauvignon, du chardonnay, et depuis peu du gewurztraminer ! Ce cépage est bien connu en Alsace, or il semblerait que le terroir local soit favorable à son éclosion. Pour les vins rouges, le vigneron christoforien cultive le pinot noir, le cabernet franc et le gamay. « *Les vins de cette année seront*

aromatiques et équilibrés, promet-il. Les belles grappes rouges ont été ramassées très tardivement afin de les laisser aller au bout de leur maturité. Assurément, c'est une récolte très prometteuse. » Le viticulteur a reçu de "Dame Nature" une belle matière qu'il se doit de mettre en valeur. C'est le travail de la vinification et ce n'est pas le plus facile tant il est exigeant.

2015 est plus riche en sucre

Cela dépend des endroits, mais il semblerait que le raisin soit plus riche en sucre que l'année dernière. Il y a aussi une volonté de certains vignerons à mettre sur le marché des vins moins alcoolisés. « *Le goût de la clientèle a changé. La préférence va vers des vins plus aromatiques qu'alcoolisés,* » explique Yann Cogné, qui a donc décidé de se lancer dans l'aventure du gewurztraminer au goût de violette si caractéristique. Il en a récolté un peu en 2014 pour la valeur de 400 bouteilles. Cette année, il faut attendre que le vin finisse son travail. Avant de le commercialiser, il le fera déguster aux amateurs lors des journées portes ouvertes en décembre. Les particuliers pourront mettre en cave le vin de cette année et déboucher une bonne bouteille à partager avec les amis.

Alain Passiant (CLP)



Viticulteur à Saint-Christophe-la-Couperie, Yann Cogné a ramassé des raisins en parfait état sanitaire.