

Les vendanges en France

Vendanger signifie récolter le raisin mûr dans le but d'en faire du vin.

Les vendanges, c'est donc le moment de l'année durant lequel on va ramasser le raisin destiné à être vinifié. Cette période de l'année a toujours été très importante dans la société française. D'ailleurs, le calendrier républicain commençait l'année par Vendémiaire, le mois des vendanges.



C'est le ban des vendanges qui informe du jour où on peut commencer les vendanges. Ce ban est fixé par un arrêté préfectoral et publié par les mairies des régions viticoles. La date est variable en fonction des années et des régions, le moment de la cueillette se situe généralement entre septembre et fin octobre ou début novembre. En effet, dans certaines régions, la maturation du raisin est plus tardive selon le cépage ou à cause du manque de soleil.

Il y a deux manières de récolter le raisin : la vendange manuelle et la vendange mécanique.

La vendange mécanique n'est pas sélective. Une machine vendange toutes les grappes sans distinguer la maturité ni la pourriture de certaines d'entre elles. L'avantage pour le viticulteur n'est pas qualitatif, mais quantitatif. Cela lui permet d'obtenir des coûts de production réduits et de vendanger rapidement.

La vendange manuelle est réservée aux vins de qualité supérieure pour lesquels on souhaite, par la sélection des grappes, améliorer la qualité du vin. Certaines régions viticoles comme la Champagne et le Beaujolais récoltent exclusivement à la main. Dans les autres régions, la vendange à la main est moins fréquente.

Les employés, généralement appelés "vendangeurs", sont les coupeurs. Ce sont des emplois saisonniers souvent occupés par des étudiants, des forains ou des intérimaires. On compte quelque 300 000 personnes travaillant dans les vignes durant la période des vendanges.

L'expérience des vendanges est inoubliable.

Inoubliable d'abord pour votre dos et vos mains qui s'en souviendront très longtemps ! En effet, manier le sécateur demande de la force, et la douleur peut se faire sentir très rapidement si on n'est pas très habitué à travailler manuellement. Vendanger demande une bonne condition physique sur certaines parcelles comme c'est le cas dans les pays de la Loire où la vigne est basse et les températures plutôt fraîches le matin !

Inoubliable aussi parce que certaines familles, notamment en Bourgogne ou dans la région de Bordeaux entretiennent la tradition et proposent aux vendangeurs de manger ensemble après la journée de labeur, et partager ainsi un moment de convivialité.

L'art de la cueillette.

Pour vendanger, on utilise un sécateur afin de couper les grappes. Une fois coupées, les grappes sont déposées dans un seau, un panier ou une petite caisse. Puis le coupeur verse le contenu de son seau dans la hotte d'un porteur qui la videra ensuite dans une benne située à une extrémité de la parcelle. Une fois la benne remplie, on apporte le raisin au pressoir, pour le mettre le plus tôt possible en cuve.

(487 mots)

[Retour à la page de travail.](#)