

CORPEAU VITICULTURE

Vendanges en petit comité pour le domaine de la Roseraie



■ Julien Petitjean et ses coupeurs (cachés par la hauteur des vignes) vendangeaient, mercredi matin, une parcelle de chardonnay située à Corpeau, près de la voie de chemin de fer. Photo M. D.

Avec six coupeurs et lui-même dans le rôle du porteur, Julien Petitjean a entamé, mercredi, la récolte des trois hectares du domaine de la Roseraie. Le vigneron a attendu le passage de la pluie pour lancer sa petite troupe au lieu-dit Le Chat Blanc, à Corpeau.

Sur les côtes de Beaune et de Nuits, les vendangeurs sont désormais partout. À Corpeau, loin des coteaux embouteillés et des troupes pléthoriques, il faut être attentif pour deviner un petit groupe de six vendangeurs qui s'activent dans des vignes plantées il y a près de cinquante ans, un peu plus hautes que les autres. « J'ai rogné les vignes bien haut, à environ 1,50 m du sol », détaille Julien Petitjean en ramenant une caisse de raisins de plus dans son camion. « J'ai laissé passer la pluie des jours précédents.

Visuellement, on a des raisins un peu verts qui dorent légèrement, c'est intéressant. » Les petites baies de chardonnay vendangées sur vingt-huit ares par l'équipe du vigneron devraient donner six pièces de bourgogne blanc, l'un des vins les plus demandés par les clients du domaine. « Je n'en ouvre plus pour moi-même », sourit le « patron », comme l'appelle son père en récoltant quelques grappes.

Un vin mis en fût dès ce jeudi matin

Antoine Petitjean, 62 ans, retraité vivant à Broin, fait partie des fidèles présents à chaque vendange de son fils. « J'essaie de ne pas trop oublier de raisins, sinon je vais me faire rappeler à l'ordre », plaisante-t-il alors que Julien promène son regard sur les raisins qui garnissent les caisses percées.

« La récolte va durer cinq jours mais non-consécutifs, du coup ça m'arrange que ce soient des proches qui travaillent avec moi. Toutes les régions vendangent en même temps, c'est notamment pour cette raison que tout le monde peine à trouver des saisonniers », observe le viticulteur, qui comptait presser les raisins « dès l'après-midi. Le moût est ensuite mis en cuve sans sulfites. Le débourage dure jusqu'au lendemain matin (ce jeudi, ndlr), puis le liquide est entonné dans la foulée ». Sur six pièces (tonneaux de 228 litres), il utilisera « un ou deux fûts neufs selon le goût du moût. Je déciderai à la dégustation ». Pour boire le vin finalisé, il faudra être patient. Les premières bouteilles ne seront pas disponibles avant l'automne 2019.

Manuel Desbois
manuel.desbois@lebienpublic.fr

À la découverte de la biodynamie pendant un an

À partir de ce jeudi, *Le Bien public* suivra les pas de Julien Petitjean pendant un an, jusqu'à la prochaine récolte. À raison d'au moins un papier par mois, le vigneron expliquera le travail effectué dans les vignes de son domaine de la Roseraie, constitué de trois hectares en propriété et en métayage. Valeur montante de la Bourgogne viticole, le viticulteur fourmille de projets et a accepté de détailler son approche de la biodynamie. Dans une dizaine de jours, il fera appel aux amateurs de vin par le biais du site Internet Fundovino, pour financer la plantation de 0,75 hectare de chardonnay et de pinot

noir à Échevronne. Un projet qui concerne au total 1,5 hectare et qui s'étalera sur deux ans. « L'originalité de cette plantation, c'est qu'elle sera menée avec un pépiniériste. Les ceps seront issus d'une sélection massale opérée par l'ITV (Institut technique de la vigne et du vin) avec des greffes à l'anglaise », explique Julien Petitjean qui reprendra, après la récolte, le chemin des vignes dès la fin du mois de septembre, pour la première application, « à la bouille » (réservoir installé dans le dos, ndlr), de préparations biodynamiques dans ses vignes.

Agence de Beaune
9, rue de Lorraine,
21200 Beaune

Téléphone
Rédaction : 03.80.26.34.50

Mail
lbpb@lebienpublic.fr

Web
www.bienpublic.com/
edition-cote-de-beaune
www.bienpublic.com/
edition-cote-de-nuits

Facebook
https://www.facebook.com/
LeBienPublicBeaune/

Twitter
#BP_Beaune