

MEURSAULT VITICULTURE

Au Château de Meursault, 120 personnes font les vendanges



■ Trois équipes de vendangeurs travaillent au Château de Meursault. Photo L. D.

Le domaine a commencé ses vendanges vendredi.

Pendant dix jours, 120 vendangeurs vont parcourir les 65 hectares du vignoble pour récolter le raisin exclusivement à la main.

« La logistique, c'est le point clé d'une bonne récolte. » Sur la route qui mène vers le clos des Grands Charrons, Stéphane Follin-Arbelet, le directeur général du Château de Meursault, raconte comment lui et son équipe s'organisent en amont pour la période des vendanges : « C'est un travail de plusieurs mois en avance. Dès juin, on

réfléchit à nos besoins ». Le vignoble, qui comprend 65 hectares de parcelles et s'étend de Ladoix-Serrigny à Puligny-Montrachet, est vendangé exclusivement à la main.

Un planning ajustable

C'est donc une véritable armée de porteurs et de coupeurs qui se déplacent chaque jour dans les vignes pendant tout le temps des vendanges. « On a trois équipes de vendangeurs : l'une s'occupe des raisins blancs, l'autre des rouges et la troisième c'est la "petite équipe", qui sert de variable d'ajustement en fonction des besoins dans les différentes parcelles ». Le planning est adapté en

permanence. Tout au long de la journée, Stéphane Follin-Arbelet est en contact avec son chef de culture afin de contrôler l'avancée de la récolte. Au clos des Grands Charrons, une trentaine de vendangeurs achèvent leur travail : les porteurs déposent leurs caisses sur une remorque attachée à un enjambeur. Juste après, ils seront tous emmenés en bus vers une autre parcelle tandis que le raisin fraîchement cueilli sera convoyé au château.

Fidéliser les vendangeurs

Les journées commencent à 8 heures et se terminent à 17 heures, avec une pause pour le déjeuner. « Nous

ne les logeons pas, mais le matin, des bus passent les récupérer : on a différents points de ramassage, à Dijon, Auxonne, Saint-Jean-de-Losne... » Beaucoup de vendangeurs viennent en effet des communes de la région. Comme dans les autres vignobles, Stéphane Follin-Arbelet constate qu'il est de plus en plus difficile de trouver des saisonniers : « Notre but, c'est donc de les fidéliser. Il y a certaines personnes qui arrivent tout feu tout flamme pour les vendanges et abandonnent au bout de trois jours. Pour nous, c'est problématique. On attribue donc une prime à ceux qui restent jusqu'au bout ».

Lætitia DIVE



■ En raison des efforts qu'ils fournissent, les porteurs sont un peu mieux rémunérés que les coupeurs. Photo L. D.



■ Au Château, le raisin qui vient d'être cueilli est trié. Cette année, les baies sont particulièrement belles. Photo L. D.