

## AOUT 2022 – C'EST QUOI LES VENDANGES ?

*Les vendanges, qu'est-ce que c'est ?*

*Il s'agit de la période de récoltes des raisins pour la production de vins. Ce terme désigne également le moment où le raisin a atteint le degré de maturité et est prêt à être récolté.*

*Mais les vendanges, c'est bien plus qu'une simple définition. C'est le résultat d'une année de travail, de patience, de soins et de surveillance.*

*Voici tout ce qu'il faut savoir sur les vendanges !*



### HISTOIRE DE LA VIGNE ET DES VENDANGES

**L'histoire** de la vigne remonte bien avant l'apparition même des hommes. Des **fossiles** de vignes ont été retrouvés datant d'il y a soixante millions d'années.

C'est en – **7 000 avant JC** que débute la culture de la vigne, et en – 6 000 est retrouvé un premier complexe de vinification (un pressoir à vin et une cuve de fermentation en argile).

Etroitement liée à l'histoire de l'humanité, la culture du vin et de la vigne va se **démocratiser** de plus en plus à travers le monde.

A l'antiquité, le vin était coupé à l'eau et aromatisé aux herbes. Le vin tel que nous le connaissons actuellement fait son apparition au Moyen-Âge et se développe particulièrement dans la région de Bordeaux.

Au 17<sup>ème</sup> siècle, la **viticulture** se professionnalise et tend vers une recherche de vin de qualité, de rendements et de terroirs.



Avec la multiplication des vigneron·s et des vignobles, les seigneurs contrôlaient la période de vendange. C'était donc à eux de proclamer le « **ban des vendanges** », c'est-à-dire l'autorisation de commencer les vendanges.

Aujourd'hui, le ban des vendanges est devenu un **arrêté préfectoral** et la date est fixée dans chaque département sur conseil notamment des organisations de producteurs à partir de prélèvements et des contrôles de maturité.

Source : [Tout le vin.com](http://Tout.le.vin.com)



## QUAND COMMENCENT LES VENDANGES ?

Il se dit que les vendanges commencent **100 jours après l'apparition de la première fleur**. Mais cela est bien plus complexe.

La date fixée dépend donc du **ban des vendanges**. A partir de ce moment, le vigneron choisit quand commencer ses récoltes. Tout cela dépend de la vie de la vigne et du travail effectué toute l'année.

Les raisins doivent avoir atteint le bon **degré de maturité et de sucre**, en fonction du vin souhaité.

Leur **exposition au soleil** favorisant leur maturité, les terroirs plus ensoleillés seront donc vendangés plus tôt.

Les **conditions météorologiques** permettent aussi de déterminer la date idéale. Une cueillette sous la pluie gorgera les raisins d'eau et impactera négativement la vinification et le vin.

En France, l'époque des vendanges se situe traditionnellement entre septembre et octobre. De là vient le choix du nom de **vendémiaire** pour le premier mois du calendrier républicain qui dure de fin septembre à fin octobre.

Avec le réchauffement climatique, les vendanges sont de plus en plus précoces.

## Mais comment savoir si le raisin est prêt ?

Les **différentes techniques** varient en fonction des domaines. Cela peut être l'expérience du vigneron, le goût du raisin ou la couleur de sa peau. Le réfractomètre permet également de mesurer le taux de sucre du fruit. Enfin, le jus du raisin peut être envoyé à un laboratoire pour analyser les taux d'acidité et de sucre.



### Une fois la date idéale fixée, combien de temps durent les vendanges ?

La durée des vendanges dépend de la taille de l'exploitation, de la diversité des cépages et des conditions climatiques.

La vendange peut être manuelle ou mécanique (par machines). Le mode de récolte détermine également la durée des vendanges.

### COMMENT UN DOMAINE SE PREPARE AUX VENDANGES ?

Les vendanges sont un **grand moment** dans la vie d'un domaine. Tout le **travail de l'année** va être récolté à ce moment précis. Il est donc primordial d'être bien organisé pour cette période.

Autour du mois de juin, le domaine commence le **recrutement** des saisonniers. Il faut donc trouver les cueilleurs, les porteurs, les chauffeurs, les trieurs, ...

Pour cela le vigneron peut passer par internet, les sites d'emplois étudiants, les agences d'interimaires ou encore des associations de réinsertion.

Il faudra aussi penser à la création des contrats et des fiches de paie.

Selon l'Association nationale pour l'emploi et la formation en agriculture (Anefa), les vendanges emploient environ 300 000 personnes chaque année.

Plusieurs semaines avant, les vignerons procèdent à un **effeuillage** de la vigne pour que le soleil favorise au mieux la maturité du raisin. Il faut également contrôler régulièrement la grappe pour connaître la bonne date de récolte. En août, les contrôles se font jusqu'à deux fois par semaine.

Enfin, il faut être bien équipé ! Une **vérification**, révision ou achat des machines et outils est primordial pour s'assurer que tout fonctionne au moment des vendanges.

Il faudra également penser à ce que tout soit **nettoyé** afin de respecter les normes d'hygiène, à la fois pour les travailleurs et pour la vigne.





## COMMENT FAIRE LES VENDANGES ?

Il existe deux méthodes pour faire les vendanges : les vendanges manuelles et les vendanges mécaniques.

### Les vendanges manuelles



La récolte se fait à la main, repartis entre les coupeurs et les porteurs.

Le **coupeur** récolte les grappes et les dépose dans le seau à vendange. Une fois plein, il le verse dans la hotte du porteur. Un coupeur doit être en mesure de récolter en moyenne 800 à 1000 kg de raisins par jour.

Le **porteur** est rattaché à quatre coupeurs. Une fois sa hotte pleine, il doit la verser dans le moyen de charroi. Un porteur peut sortir entre 3000 et 4000 kg de raisin par jour.

Ce type de récolte est privilégié pour conserver le potentiel aromatique et la fraîcheur du raisin. Les grappes récoltées sont **triées sur pied** et font l'objet de **soins particuliers**.

Le transport dans des caisses ajourées permet au jus de s'écouler et de ne pas s'oxyder. Une fois arrivés à la cuverie, les raisins sont une nouvelle fois triés.



Cette technique de vendanges est privilégiée dans les domaines produisant des **grands crus**. Elle est également obligatoire pour certains vins effervescents et les vins liquoreux.

On estime aujourd'hui que près de **40 %** du vignoble français est **vendangé à la main**.

### Les vendanges mécaniques

Les vendanges mécaniques s'effectuent avec des **machines** qui font tomber les grappes sur un tapis mobile. Le tri s'effectue ensuite soit par l'homme soit par la machine.

Cette technique est particulièrement utilisée sur des cépages **résistants** tels que le Cabernet Sauvignon.

Plus **rapide**, elle évite que le raisin ne pourrisse sur le pied, et également **moins onéreuse**. En effet, une main d'œuvre et des heures de travail peuvent être économisés et réinvestis ailleurs.

Souvent décriés, les vendanges mécaniques représentent **60%** des vendanges françaises. Les machines évoluent favorablement depuis les dernières années, et cela n'empêchera en aucun cas l'élaboration d'un grand vin.

A noter que cette méthode est autorisée dans le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Source : [Ideal Wine](#)



### LA PERIODE DES VENDANGES



Les Vinalia étaient des fêtes des vendanges en l'honneur de Jupiter et de Vénus. Depuis la Rome Antique, se perpétue alors la tradition des fêtes de vendanges.

En France, les plus connues sont la fête des vendanges de 1909 à Bordeaux et celle de Montmartre à Paris.

De manière générale, l'ambiance des vendanges est **festive**. Le travail est certes physique mais il s'effectue en équipe et dans la bonne humeur.

**A la fin** des vendanges, un grand **repas de fête** est organisé afin que tous les travailleurs et vignerons se réunissent et partagent un verre de vin.

Chaque région a un nom différent pour cette fête de fin de vendanges. Par exemple, dans la Marne, on l'appelle le Cochelet. En Bourgogne elle s'appelle la Paulée. Enfin, dans le Mâconnais et le Beaujolais, ces festivités portent le nom de R'voule.

Les vendanges sont une belle occasion de **découvrir** le monde du vin, de faire des **rencontres**, de rire en travaillant

dans une ambiance familiale.

C'est une **expérience** à vivre !

## ET APRES LES VENDANGES ?

Après avoir été cueillies, les grappes sont amenées jusqu'à la cave, où elles seront prises en charge par le maître de chai et son équipe, on parle de la **réception de vendange**.



Le **tri** (manuel ou mécanique) commence alors afin de garder les raisins mûrs et non pourris.

Une fois la sélection faite, le raisin va dans le pressoir et c'est ici que la peau du raisin est délicatement éclatée afin que le fruit libère tout son jus.

C'est ensuite l'étape de la fermentation, soit la transformation du sucre en alcool.

Puis les autres étapes de la **vinification** jusqu'à l'embouteillage et la dégustation.

Pour en savoir plus sur les différentes étapes découvrez notre article « [Quel est le parcours d'une bouteille avant qu'elle arrive sur votre table ?](#) »

Pour les vignerons, le travail de la terre reprendra alors pour préparer l'année prochaine.

C'est le **cycle de la vigne**.

---

Vous avez une question concernant **la vente ou l'achat d'un domaine viticole** ?

Notre équipe se fera un plaisir d'échanger avec vous sur votre projet et répondre à toutes vos interrogations.

**Ampelio**, c'est 10 ans d'expérience dans l'**accompagnement et le conseil en transactions viticoles**  
**sur la Vallée de la Loire.**

Par téléphone au 02 41 09 17 51

Par mail sur l'adresse : [contact@ampelio.fr](mailto:contact@ampelio.fr)