

Du plaisir dans l'effort

Quelle est donc cette sonnerie stridente qui m'extirpe de mon sommeil ? Un coup d'œil au réveil : 6h45 ! Il est l'heure de se lever. Quelques collègues vendangeurs ont déjà émergé, ils enfilent leurs vêtements, direction le petit déjeuner. En bas, un café chaud, du pain frais et des confitures maison nous attendent. Les visages sont fermés, la nuit a été courte pour certains. À côté de nous, la "table des casse-croûte" a été dressée. Des odeurs de pâté, de salami et de camembert nous agressent de si bon matin, tous encore plongés dans un demi-sommeil. Et dire qu'il va falloir retourner vendanger toute la journée. Le ventre rempli, à peine le temps de confectionner sa collation du matin que la cloche résonne. Il est 7h30, l'équipe des vingt et un vendangeurs (pour un domaine de 8 ha) monte dans le J9. Aujourd'hui, on quitte Meursault (Côte-d'Or) pour rejoindre les vignes de Volnay. Sur le trajet, nombreux sont les regards encore plongés dans le vide, comme pour se conditionner à la tâche qui les attend.

Un peu de « vert-jus » pour désinfecter

Le van s'arrête, il faut décharger tout le matériel. Très vite le chef prend ses fonctions : « *Seau, sécateur* ». Nous rappelant qu'il est temps de s'y mettre. Le chef distribue les rangs en alternant garçons et filles. Les premiers devant aider les secondes à porter leur seau, près de 10 kg à soulever lorsque vient le fatidique moment de charger la hotte du porteur. Doucement, l'équipe avance dans les rangs pour couper les grappes de raisin. Ce matin, c'est du rouge que l'on vendange. Il faut se concentrer sur les grappes et faire le tri entre le « *pas mûr* » et le « *pourri* »... Une habitude à prendre. Un « *aïe !* » se fait entendre trois rangs plus loin. C'est Adeline,



Dans le domaine Mikulski qui s'étend sur 8 ha dans les environs de Meursault, vingt et un vendangeurs ont coupé les précieuses grappes durant une semaine, avant le 15 septembre cette année.

étudiante en licence de droit, qui vient de faire mauvais usage de son sécateur. « *C'est le métier qui rentre* », comme on dit. Un porteur fait office d'infirmier, un peu de "vert-jus" (jus de raisin pas mûr) pour désinfecter, un pansement et c'est reparti. L'équipe des vendangeurs est constituée de profils très divers : une bonne partie d'étudiants certes, mais aussi des quadragénaires qui reviennent chaque année vendanger pendant leurs vacances ainsi que des artisans de la région. Après deux montées de rangs, la pause s'impose. 9h30, casse-croûte en main, chacun cherche de quoi étancher sa soif. Raisonnable, certains reprennent une dose de café pendant que d'autres se jettent leur premier canon. « *Un petit canon ça réchauffe et ça peut pas faire de mal* », comme ils disent. Et même, pourquoi pas, un deuxième. Comme on le sait bien par ici : « *Blanc sur rouge rien ne bouge* ». Attention aux doigts ! Pour les vendangeurs, le vin, c'est à volonté : un Bourgogne Passetoutgrain pour le rouge et un aligoté pour le blanc. Ce ne sont pas des grands crus, mais pas de la "piquette" non plus. Jusqu'à midi, tout le monde s'active à couper les précieuses grappes dans une

ambiance de plus en plus conviviale à mesure que le soleil monte dans le ciel. De retour à la "cuvierie" pour déjeuner, l'équipe s'installe autour de la grande table. En cuisine, Kévin, le cuistot, nous a encore mitonné un bon petit plat. Des crudités en entrée, puis un bon rôti de porc aux citrons confits, sans oublier le plateau de fromages accompagné de son petit rouge. On enchaîne vite sur un café serré, sachant bien qu'il ne fait pas vraiment le poids devant l'envie pressante de faire un somme réparateur.

Les jeunes du coin viennent en renfort

13h30, la cloche résonne à nouveau, il faut remonter dans les camions. Cet après-midi, on s'attaque aux blancs, direction les Genevrières. C'est reparti, un seau, un sécateur, on prend son rang et on coupe. L'ambiance est digne des "temps calmes" comme on les apprécie en colonies de vacances ; la digestion vient de débiter pour tous. Elle ne sera que de très courte durée. Mercredi oblige, les jeunes du coin nous ont rejoints. Ils réclament aux habitués les chansons paillardes qui font tout l'esprit des vendan-

ges. Tout le monde chante à tue-tête, ça redonne du moral et de l'entrain au groupe. Un rang, puis deux, le soleil est pesant, mais nous avançons à un bon rythme. Vient ensuite la pause de 15h. Encore un verre, il faut bien en profiter ! Le temps se gâte, des nuages apparaissent. De loin, on peut voir le creux de Chagny dans la brume. On enfiler les cirés. Comme le dit Cathy, ouvrière viticole du domaine François Mikulski pour qui nous nous affairons, « *dans dix minutes, tu peux être sûre que la flotte c'est pour nous* ». On reprend nos rangs et déjà quelques gouttes se font sentir. Cathy ne s'était pas trompée. Il faut alors couvrir la benne pour que le raisin ne soit pas plein d'eau. Du côté des coupeurs, ça devient tout de suite moins agréable. Difficile de bouger avec cet harnachement, sans oublier les kilos de boue qu'il faut se traîner sous les pieds. On se dépêche de finir la vigne pour rentrer se mettre au chaud. De retour à la "cuvierie", c'est la course pour les douches. Pour les moins vifs, une partie de ping-pong permet de patienter. À 19h : « *Apéro pour tout le monde* ». Nous nous retrouvons tous dans la grande salle. On

débouche le Crémant, on sort les liqueurs de cassis ou de framboise, c'est selon. Le kir bourguignon est à l'honneur. Après une telle journée, la faim se fait sentir, il est l'heure de passer à table. Au menu : potage maison, bœuf bourguignon et gratin dauphinois, sans oublier la mousse au chocolat. Jusque tard dans la soirée, on partagera nos expériences de vie, nos impressions et on élabore le prochain stratagème pour taquiner les patrons. Un moment d'échange et de convivialité qui fait le charme des vendanges. À 1h du matin, il faut penser à aller se coucher. Garçons, filles, à chacun son dortoir. Quelques chambres individuelles sont également à disposition, pour les ronfleurs ou pour les couples qui se forment, le temps d'une saison de vendanges.

Elle dure en général de sept à dix jours, selon les années et les domaines. Devant la dureté de la tâche, l'argent n'est pas la seule source de motivation. À raison de 11 euros (bruts) de l'heure, une fois le couvert et le logement déduit, nous repartons au bout de sept jours avec 405 euros (nets) en poche. Plus une caisse de six bouteilles de crus bourguignons de prestige, tels des Pommard, Volnay Santenot ou Meursault Genevrière. Sans oublier les nombreux canons quotidiens qui nous ont tout de même menés à deux bouteilles par personne et par jour... en moyenne.

■ Lise Hourdel (à Meursault)

* L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

■ Sondage Ipsos pour les domaines Baron de Rothschild

ÉTUDE

Elles préfèrent les vins fruités

Conscients de la place occupée par les femmes dans les décisions d'achat au sein du foyer, les domaines Barons de Rothschild (Lafite) ont souhaité en savoir un peu plus sur leurs goûts et leurs habitudes de consommation et d'achat en matière de vin. Pour cela, ils ont demandé à l'institut de sondages Ipsos de mener une étude sur le sujet. Celle-ci confirme l'intérêt croissant de la gent féminine pour le vin.

Une consommation régulière

Plus de 80% des femmes interrogées ont consommé du vin plus ou moins régulièrement au cours des six derniers mois.

Une nette préférence pour les vins légers et fruités

Parmi les consommatrices sondées, les vins fruités font l'unanimité : 89% d'entre elles les choisissent spontanément. On observe que les plus jeunes apprécient davantage les vins légers tandis que leurs aînées préfèrent ceux aux arômes boisés et corsés.

Un achat régulier et de plus en plus réfléchi

Sur le millier de femmes consultées, plus d'une femme sur deux (52%) a acheté du vin au moins une fois par mois au cours des six derniers mois. La démarche est de plus en plus réfléchie : 45% des consommatrices régulières se tournent en effet vers les cavistes et 36% vers les producteurs pour acheter leur vin et être conseillées. Dans le détail, c'est notamment le cas des aînées aux revenus plus confortables.

Les femmes plus jeunes, aux revenus modestes, achetant plus spontanément, au coup par coup, et en grande surface.

Le vin, un investissement

Sur les femmes interrogées consommant et achetant du vin régulièrement (77% de l'échantillon total), 36% d'entre elles consacrent généralement 5 à 7,5 euros de leur budget au vin et 22% entre 7,6 et 10 euros. Les femmes allouent en moyenne 7,9 euros par bouteille de vin.

■ O.F.