

Beaujolais

Vendanges 2014

Beaujolais

SANT-VÉRAND

La récolte des crémants de Pierre-Marie Chermette se termine

Viticulture. Fabriqué grâce aux raisins blancs de chardonnay, le crémant blanc de blancs du domaine du Vissoux fait appel à un savoir-faire rare beaujolais des Pierres dorées. Explications avec Pierre-Marie Chermette, dont la renommée dépasse les frontières du Beaujolais.

■ n ce début de semaine ensoleillé, Pierre-Marie Chermette et ses vendangeurs terminent la cueillette des fameux raisins blancs de chardonnay. Ceux-ci sont destinés à la production de crémant blanc de blancs.

20 000 bouteilles de crémant par an

On les ramasse moins murs que pour le beaujolais blanc, en moment les degrés montent avec le soleil, et il ne faut pas passer 10 à 11,5 °C pour conserver l'acidité pour la méthode traditionnelle que l'on utilise chez nous, au domaine du Vissoux ». Ici, on fait les crémants de A à Z », blanc avec le cépage chardonnay, ou rosé avec le cépage pinot noir. Pour rester dans une continuité et obtenir un millésime de qualité équilibré, le vin de base est fait pendant les vendanges, et plusieurs millésimes sont assemblés avec celui de l'année.

Un procédé de fabrication particulier

Après un an minimum à l'abri, la prise de mousse sur les crémants est faite ici au domaine : on laisse fermenter l'assemblage, les levures naturelles, et 5 degrés de sucre dans des bouteilles capsulées avant de faire le dégorgement, c'est-à-di-

re enlever le dépôt, par un procédé qui va progressivement l'amener dans la capsule, d'une position couchée de la bouteille, à une position verticale ». À l'aide d'une machine, Pierre-Marie va ensuite congeler le goulot et son contenu, pour faire partir le dépôt avec la cap-

Une maison fière de ses bulles

Pierre-Marie Chermette en fabrique depuis 2009.

sule. « C'est ensuite qu'on procède à la mise en place du fameux bouchon. Ici, on a une production des deux crémants de 20 000 bouteilles par an ».

De notre correspondante
Ann Matagrin



Photo Ann Matagrin

Un stagiaire atypique du Bugey

Il a fait des choix judicieux pour son avenir, sous les conseils de l'entreprise de produits viticoles où il a travaillé. Il a commencé lundi dernier au domaine du Vissoux, chez Martine et Pierre-Marie Chermette à Saint-Vérand, pour être là au début des vendanges. « On m'a recommandé ce domaine pour être un des meilleurs vinificateurs de la région. Il fait de très bons vins, et je voulais justement

apprendre d'autres techniques sur le rouge, le blanc, le rosé, et le crémant. » Kevin est en première année de BTS viticulture et œnologie à Belleville-sur-Saône. Pendant deux ans, il reste en stage en alternance chez Martine et Pierre-Marie Chermette, pour acquérir un excellent savoir-faire, car il a le projet de reprendre l'exploitation familiale de 6 hectares, créée par son arrière-grand-père à Cerdon,

dans le Bugey. Même s'il reste discret sur son parcours, Kevin a d'autres cordes à son arc : « A 10 ans, ma grand-mère m'a inscrit dans un casting, j'ai joué dans plusieurs productions, dont le film New Wave de Gaël Morel, qui est passé sur Arte, puis une saison de la série télévisée Déjà vu sur France 2, c'était une expérience très enrichissante ». Souhaitons-lui de belles carrières.



■ Kevin Messerli. Photo Ann Matagrin