

# Des vendanges de plus en plus précoces au domaine A Peraccia

Dans la plaine de Peri, la récolte manuelle a commencé pour Laurent Costa et son équipe. Fortes chaleurs, sécheresse, les vendanges réclament expérience et technique pour juger de la maturité du raisin. Il faut ainsi savoir revenir plusieurs fois sur une parcelle pour en tirer le meilleur

Les caves ne sont pas encore vidées des millésimes précédents, crise sanitaire oblige, que déjà les vigneronns insulaires, comme partout dans le pays, doivent entamer les récoltes. « C'est de plus en plus difficile de trouver la bonne date pour vendanger », observe le propriétaire du domaine A Peraccia. « C'est la première année où j'allais dans les vignes en me disant 'Qu'est-ce que je fais ? J'y vais ou je n'y vais pas ?' Je goûtais et je n'étais pas forcément satisfait. »

Mais finalement, le 24 août, Laurent Costa démarre le processus. « C'est le raisin qui me dit quand commencer. Il y a plusieurs techniques, mais c'est surtout le goût qui compte car on cherche une âme dans la saveur du fruit. Ce sera celle que l'on va retransmettre dans le vin. »

## Récoltes estivales

Des vendanges précoces donc qui arrivent bien avant la date habituelle de la mi-septembre. « C'est très tôt pour des vendanges, mais le raisin est très beau, très prometteur. »

Pour autant, cette récolte anticipée apporte son lot de problématiques, à commencer par



Avec la chaleur, les conditions de vendange sont plus difficiles.

la maturité des fruits qui n'est pas la même sur toutes les parcelles. « On a une maturité très hétérogène cette saison. On bouge beaucoup sur l'exploitation pour prendre seulement ce qui peut déjà l'être. Puis on retournera sur les parcelles déjà récoltées pour prendre ce qui reste. »

La température estivale représente un autre obstacle à surmon-

ter lors de la récolte. Le travail des vendangeurs est rendu plus difficile par la chaleur. Dès les premiers rayons de soleil, le fruit monte lui aussi rapidement en température.

« Quand le raisin est chaud, il a tendance à s'oxyder et c'est difficile à gérer pour les fermentations. Je suis obligé de travailler avec un container frigorifique dans

lequel je laisse à 10 ou 15 degrés, et parfois jusqu'au lendemain, la vendange du jour », explique le gérant.

« Les vendanges précoces sont difficiles à mener. Si vous retardez trop, vous rentrez des raisins trop mûrs et avec des raisins trop mûrs, il y a beaucoup de sucre, donc beaucoup d'alcool et des vinifications qui sont compliquées. »



Laurent Costa, propriétaire du domaine A Peraccia.

NICOLAS WALLON

## Une exploitation à taille humaine

« Je ne possède que 11 hectares de vignes, donc pour moi, c'est plus facile de m'organiser. »

J'ai une petite équipe avec qui je travaille depuis plus cinq ans maintenant. On se connaît, on est des copains.

Mais quand vous avez une très grosse exploitation, avec plus de 20 vendangeurs ou que vous récoltez à la machine, c'est beaucoup plus dur de s'organiser à la dernière minute. Heureusement, l'exploitation est toujours à taille humaine. »

Des vendanges presque familiales qui s'opèrent dans un esprit de cohésion et de sympathie. Si

de nombreux vignobles ont été, comme beaucoup d'entreprises, fortement touchés par la crise économique liée au coronavirus, le domaine A Peraccia, lui, a su résister grâce à son fonctionnement et ses dimensions.

« 80 % de notre production est vendue à la cave. Nous ne travaillons pas encore avec des restaurateurs ou des grandes surfaces. Même si une partie du millésime 2019 n'est toujours pas vendue, nous avons pu écouler les stocks avec nos clients habituels. »

Ce sont les vacanciers, qui s'arrêtent normalement à l'exploitation l'été, qui sont absents cette année. »

N. W.