

À Lunel-Viel, Thibaud Vermillard et Jenia Vasiljeva ont été, le 1<sup>er</sup> août, les premiers vigneron, dans l'Hérault, à débiter les vendanges dans leurs parcelles de muscat à petits grains.

## HÉRAULT

# Domaine Ampelhus : début des vendanges



Plus d'une centaine de caissettes ont été remplies de raisins en trois heures trente, dans la matinée du 1<sup>er</sup> août.

**7** h 30, 1<sup>er</sup> août. Saisonniers, habitués du Domaine Ampelhus, mais aussi étudiants, jeunes du village, un réfugié ukrainien, ainsi que le vigneron sont déjà à pied d'œuvre dans les vignes, bordées d'oliviers. À leurs côtés, Félicien, un saisonnier agricole, qui vient de Bretagne, supervise le vidage des seaux remplis de raisins dans les caissettes, enlevant les feuilles quand il en reste encore, et aidant à la coupe quand il a une fenêtre de tir. "La propreté de la vendange est un impératif, parce que je ne veux pas que, derrière, les vins prennent un goût herbacé. Alors, il faut enlever les feuilles quand elles ont été coupées avec les raisins", insiste Thibaud Vermillard.

L'exigence de propreté et la répétition de certaines consignes tout au long de la matinée, pour cette vendange manuelle, ne retranchent rien à la bonne humeur qui règne dans la parcelle. Non seulement, parce qu'il ne fait pas encore trop chaud, mais aussi parce que tous sont heureux de se retrouver, que les raisins sont beaux, et que la récolte s'annonce prometteuse dans cette première parcelle de muscat à petits grains du domaine, plantée en 1982 par ses prédécesseurs.

### La qualité est au rendez-vous...

"L'état sanitaire est bon et la maturité que l'on vise, entre 12 et 12,5°C maximum, est au rendez-vous. Malgré la sécheresse qui sévit, on ne constate pas de stress hydrique. Entre le terroir, les arbres que l'on a plantés et qui apportent de la fraîcheur, ainsi que la taille en gobelet et au niveau du sol, les vignes souffrent moins et sont bien enracinées. Il y a donc une bonne inertie hydrique", commente le vigneron. Autre satisfaction : le calibre des baies. "Leur taille est petite comme le veut ce cépage, mais ce ne sont pas des billes. Les raisins sont, de surcroît, turgescents et pas du tout

flétris. Alors, certes, ce millésime est précoce, puisque nous vendangeons une semaine plus tôt qu'en 2021, mais, qualitativement, c'est plus que correct", se réjouit-il. Avant d'ajouter, en plaisantant : "Il ne faut pas que l'on se plante désormais à la cave. Mais, bon, à la cave, on maîtrise tout, à la différence de la vigne."

La seule difficulté est, finalement, celle que rencontrent les hommes. "Le premier jour, la mise en route est dure, car il faut reprendre les automatismes, et ce n'est pas toujours évident", avoue le vigneron. Dès que les seaux sont remplis, ils doivent être vidés dans les caissettes. C'est un balai incessant entre les rangs et la remorque du tracteur où sont rangées les caissettes. La vendange en caissette nécessite plus de logistique qu'à la benne. Les neuf vendangeurs travaillent à flux tendus, sans un seul arrêt. Il faut rester concentrer tout le long de "l'exercice". Mais le jeu en vaut la chandelle.

Trois heures trente plus tard, plus de cent caissettes – chacune pouvant contenir 15 kg de raisins – sont pleines à ras bord. Au total, pour cette première journée de vendange, 1,5 tonne de raisins a été ramassée, ce qui représente, une fois pressée, autour de 10 hl. "On va ensuite vider les raisins tel quel dans la cuve, en grappes entières. On ne fait pas de pressurage direct. On utilisera le pressoir dans une semaine environ, pas avant. C'est une technique plutôt utilisée pour les rouges dans notre région, mais qui est pratiquée en Alsace, par exemple", détaille Thibaud Vermillard.

### ... malgré un millésime très précoce

Durant quinze jours, ce sont les mêmes gestes qui seront répétés, avant que ne soient vendangés, à partir du 15 août, les autres muscats à petits grains quand ils auront atteint une maturité de 15,5°C, pour



Une fois toutes les caissettes remplies, cap est mis sur la cave.



ZOOM sur...

### Coté cave

L'expérimentation conduite l'an dernier, à la cave, sur les raisins de muscat à petits grains, va être reconduite au vu du succès remporté par la cuvée signature qu'ils ont créée, 'Quartzite'. "Notre idée était de s'affranchir des codes pour réinterpréter ce cépage emblématique de notre terroir, et de le faire redécouvrir sous un autre angle, avec un univers aromatique différent, car nous nous sommes rendus compte que c'était un cépage à multiples facettes", explique Thibaud Vermillard.

Le vigneron et sa compagne, Jenia Vasiljeva, vont de nouveau les vinifier en grappes entières et à macération longue. Aucun intrant n'est utilisé, si ce n'est un léger ajout de soufre avant la mise en bouteille, mais uniquement quand cela est nécessaire. L'élevage se fait en cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur. "On y retrouve des arômes d'orange amère confite, de pamplemousse et une saveur houblonnée", détaille Jenia Vasiljeva. Une réussite qui a poussé les vigneron à aller plus loin cette année. Ainsi, tout en poursuivant la vinification sur le même mode pour leur muscat sec 'Quartzite', ils vont l'expérimenter sur les muscats doux. On attend avec impatience !

l'élaboration des vins doux naturels. Suivront les vendanges du grenache blanc et noir, puis la syrah, la clairette, la counoise, le carignan noir, le piquepoul noir, le terret noir, le rivarenc..., et ce, jusqu'au 20 septembre environ. Mais le vigneron, installé avec sa compagne depuis 2012 dans ce domaine familial, de relever que les vendanges sont de plus en plus précoces d'une année à l'autre.

Si le terroir en coteau, composé de galets roulés favorisant des maturités précoces de par leur inertie thermique ; ainsi que l'encépagement, constitué en partie de cépages à maturité précoce, tel que le muscat blanc à petits grains planté sur 4 ha, soit un tiers de la surface en production ; et les vieilles vignes à faible rendement, concentrant rapidement les composantes du raisin, dont le sucre, expliquent la grande précocité des vendanges dans ce domaine héraultais, le dérèglement climatique accentue toutefois le phénomène.

"Mais cela ne nous pose pas vraiment de problème, car nous travaillons beaucoup selon les principes de l'agroécologie. Ainsi, par exemple, depuis 2019, 2,5 ha sont travaillés en agroforesterie, en alternant 12 rangées de vignes et une rangée d'oliviers afin d'obtenir des microclimats plus frais", explique Thibaud Vermillard. Au total, ce sont 200 oliviers qui ont été plantés dans l'intégralité des nouvelles plantations de vignes. "Et, entre les vignes, on a planté du lavandin", ajoute Jenia Vasiljeva. Entre la précocité inhérente à leur terroir et aux cépages, ainsi qu'à l'impact du dérèglement climatique, dans le cadre de la restructuration de leur vignoble, ils ont fait le choix de planter des cépages historiques et tardifs, tels que le piquepoul noir, le terret noir, le carignan, le mourvèdre... De quoi permettre d'étaler les vendanges sur le temps, d'avoir des vins moins alcoolisés et avec plus de fraîcheur. "L'important, c'est d'apporter des solutions agronomiques en amont et non à l'aval, pour accompagner la nature et non la diriger", conclut le vigneron. ■

**Florence Guilhem**

**Pour suivre les vendanges du domaine au quotidien, les vigneron mettent en ligne des vidéos que l'on peut retrouver sur leur site internet ([www.domaineampelhus.fr](http://www.domaineampelhus.fr)) et leurs réseaux sociaux (@domaineampelhus, Facebook et Instagram).**

## [ EN BREF ]

### ► Vendanges : la FDSEA 34 obtient une dérogation à la durée maximale hebdomadaire de travail

Comme chaque année, la FDSEA de l'Hérault a fait une demande pour déroger à la durée maximale de travail hebdomadaire de 48 heures pendant la période des vendanges et de vinification. L'autorisation a été accordée dans la limite de 60 h, pendant 8 semaines consécutives ou non pour un même salarié, pour la période du 10 août au 9 octobre 2022, pour l'ensemble des exploitations viticoles de l'Hérault. Néanmoins, une contrainte est imposée. En effet, à l'issue de la période de dérogation, l'employeur devra adresser à la DDETS de l'Hérault un bilan faisant ressortir, individuellement, le nombre et les périodes d'exécution des heures supplémentaires effectuées, ainsi que les bulletins de salaire correspondant à ces périodes.

Adresse postale pour l'envoi du bilan : Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités de l'Hérault (DDETS Hérault), 615 bd d'Antigone, CS 19002, 34064 Montpellier cedex 2.

Adresse mail pour l'envoi du bilan : [ddets-stc@herault.gouv.fr](mailto:ddets-stc@herault.gouv.fr). Un modèle de bilan est disponible, pour les adhérents de la FDSEA 34, sur [juri.fdsea34@reseaufnsea.fr](http://juri.fdsea34@reseaufnsea.fr).

Cette année, la DREETS impose, en plus du bilan ci-dessus, les règles suivantes :

- Une pause de 20 minutes devra être octroyée à chaque salarié après un temps de travail quotidien d'au moins 6 heures. Le repos hebdomadaire de 35 h, ainsi que le repos quotidien de 9 heures minimum doivent être respectés.

- Les heures supplémentaires effectuées au-delà de 35 h par semaine ouvrent droit aux majorations suivantes : de la 36<sup>e</sup> à la 43<sup>e</sup> h : 25 % ; de la 44<sup>e</sup> à la 60<sup>e</sup> h : 50 % . Pour information, en agriculture, il n'y a pas de contingent d'heures supplémentaires, mais une durée maximale annuelle de travail. En fonction des heures annuelles effectuées, des jours de repos compensateur sont accordés.

Heures annuelles effectuées : de 1 861 à 1 900 : 1 jour de repos compensateur ; de 1 901 à 1 940 : 2 jours ; de 1 941 à 2 000 : 3 jours.

- La décision de la DREETS ne concerne pas les jeunes de moins de 18 ans.

- Les salariés en CDD (saisonniers ou autres) devront bénéficier d'une formation renforcée à la sécurité, ainsi que d'un accueil et d'une information adaptés dans l'entreprise dans laquelle ils sont employés.

- L'employeur devra s'assurer de l'enregistrement des heures de travail journalières et tenir ces documents à la disposition des agents de l'Inspection du travail.

- Les salariés de l'entreprise seront informés de la décision de la Direccte par voie d'affichage.

Contact : FDSEA 34, du lundi au jeudi, de 10 h à 11 h, au 04 67 92 23 54 ou [juri.fdsea34@reseaufnsea.fr](mailto:juri.fdsea34@reseaufnsea.fr).