

L'envers du décor

VENDANGES

Une année où le nectar local se mérite

C'est le rêve de tout amateur de bon vin de fabriquer son propre nectar. Ce rêve est devenu réalité pour Jérôme Bonhème, enseignant en dessin industriel, mais surtout vigneron.

► Ses premières vendanges en tant que vigneron, Jérôme Bonhème les a vécues en 2005. Trois ans après avoir planté ses premiers pieds de vignes. Des années plus tard, il vient de mettre un point à ses 14^e vendanges. Et la passion est intacte et toujours aussi dévorante.

Depuis sa première récolte, ses 2.000 m² de vignes et ses 40 litres de vin, Jérôme Bonhème en a parcouru du chemin. Si au départ le Sermentizonais possédait seulement des vignes à Courpière, désormais il a étendu son activité jusqu'à Église-neuve-près-Billom. Mais c'est bien à Sermentizon qu'est basée sa cave. « L'an dernier, j'ai récupéré un hectare de vignes en plus, c'est-à-dire trois fois ce que j'avais avant, à Église-neuve-près-Billom. À partir de là j'ai pris la décision de professionnaliser mon activité. Car jusque-là, je faisais un peu avec les moyens du bord. J'avais fait le choix de ne pas emprunter d'argent et d'investir seulement avec le bénéfice de mes ventes », confie le viticulteur. Mais la passion a été plus forte.

« Cette année, tout a été bizarre »

Ces 14^e vendanges ont été difficiles. Notamment à cause de la grêle qui s'est abattue sur les terres de Jérôme Bonhème au mois de juillet. Et à cause de la sécheresse, évidemment, qui n'épargne per-

Du vin naturel

Jérôme Bonhème s'emploie à réaliser un vin « le plus naturel possible. J'essaie d'ajouter le moins de choses possibles ». Les sulfites, ou soufre, par exemple, qui sont une sorte de conservateurs, Jérôme Bonhème n'en met dans son vin qu'une seule fois, en petite quantité, avant la mise en bouteille. « Si je peux me passer de tous ces produits, je le fais. Mais je ne suis pas un extrémiste, je ne vais pas laisser perdre une cuve parce que je ne veux utiliser aucun produit. »



Les vendanges avec Jérôme Bonhème c'est avant tout une histoire d'amis qui passent une journée au milieu des vignes.

sonne. 70 % des pieds de vignes ont été détruits par la grêle, et sur les 30 % restants, le rendement a été très faible avec des raisins tout petits. « Cette année, tout a été bizarre,

lance Jérôme Bonhème. En règle générale, nous vendangeons fin septembre. Mais là, 15 jours avant le jour-J [samedi 21 septembre, ndlr] les raisins étaient encore verts. Je

m'étais dit que je n'allais peut-être même pas vendanger, ou sinon à la Toussaint. Et puis il y a eu un gros orage, et tout a rattrapé son retard. »

Samedi 21 septembre,

avec ses amis, Jérôme Bonhème a donc récolté ses raisins. Et si l'année précédente avait permis de concevoir 3.500 bouteilles, cette année, le viticulteur annonce

« 1.500 bouteilles si tout va bien ». Quoi qu'il en soit, ce sont les mêmes étapes qui ont été respectées, pour un vin que Jérôme Bonhème espère, malgré tout, bon. Dès 8 h 30, les travailleurs se sont retrouvés dans les vignes. « Nous avons récolté 90 cagettes de 20 kg », partage le passionné. Ensuite, direction Sermentizon pour la mise en cuve. Selon que le vin réalisé soit rouge, blanc ou rosé, les méthodes ne sont pas les mêmes. « Pour du rouge, nous égrappons [détailler les raisins de la grappe, ndlr] 1/4 du raisin, qui reste en fond de cuve. Ensuite nous ajoutons le reste du raisin entier, après passage au pressoir. Ensuite nous ajoutons du gaz carbonique. C'est la technique dite de macération carbonique », détaille le spécialiste. Cette méthode est utilisée pour réaliser du vin primeur, c'est-à-dire un vin beaucoup plus fruité. Pour le rosé et le blanc, tout passe dans le pressoir, pour ensuite être mis en cuve. « Moins on triture le raisin, plus il y aura de fraîcheur et d'arômes », lance Jérôme Bonhème.

Attendre que le vin soit stabilisé avant la mise en bouteille

La prochaine étape pour le viticulteur, maintenant que son raisin est en cuve, c'est celle de la fermentation, et de la patience. « Cela peut durer une semaine, mais à mon avis cette année, cela risque d'être assez long. Tant que le vin n'est pas stabilisé, nous ne pouvons pas le mettre en cuve. Si tout se passe comme dans les livres, en janvier tout est terminé. Mais à mon avis, je ferai ma mise en bouteille au mois de mai ou juin. »

Rouge, rosé ou blanc, il faudra être comme celui qui le confectionne, patient avant de pouvoir déguster le cru 2019 du vin de Puissauve.

SARAH DOUVIZY

sarah.douvizy@centrefrance.com

La semaine prochaine

Dans notre édition du jeudi 17 octobre retrouvez notre page *Respirez !* sur le reboisement des forêts sur le territoire de Thiers Dore et Montagne.