

La première cuvée du vin bigouden pour 2021 ?

Cette année, c'est la bonne ? Depuis 2015, Sylvie Guerrero et Gaëlle Courtès bichonnent leurs vignes à Treffiat. Plusieurs fois reportée, la première vendange pourrait avoir lieu en fin d'année. Intempéries, vols, attaques de sangliers... Les viticultrices n'ont pas été gâtées.

Steven Lecornu

● Samedi 27 mars, c'est l'heure de la taille des pieds. Une étape importante pour maintenir les plants en bonne santé. À Treffiat, les premières feuilles sortent déjà. En avance. « C'est à n'y rien comprendre. D'habitude, on les voit apparaître vers fin avril/mai. Alors que certains pieds, pourtant dans la même terre, ne poussent pas », commente Sylvie Guerrero. Les caprices de la nature n'effraient pas la viticultrice. Elle a l'habitude. Depuis 2015 et le lancement du projet, sa vigne et son moral ont affronté bien des tempêtes. 1 800 pieds avaient été plantés sur une parcelle de 5 000 m². Aujourd'hui,

il n'en reste plus que 290. Les moins résistants ont disparu pendant les premiers hivers.

700 pieds volés

Les effets indirects de la pandémie de covid-19 ont été dévastateurs. Les animaux sauvages ont proliféré avec la suspension de la chasse. Conséquence : des hordes de sangliers ont littéralement sacqué les pieds de vigne jusqu'à la racine. « Mais aussi des lapins, chevreuils », ajoute Sylvie Guerrero. La liste des nuisibles ne serait pas complète sans citer le travail de sape des taupes, nombreuses sur, ou plutôt sous, la parcelle. Ce n'est pas tout. Les animaux ne sont pas les seuls responsables. Il fallait bien que les hommes s'illustrer. Et de quelle manière. Environ 700 pieds ont été volés. « On ne s'est pas rendu compte rapidement puisque ces vols ont été effectués progressivement », explique Sylvie Guerrero. Pas de quoi décourager la tenace exploitante.

« Cette culture rassemble les gens »

Avec sa complice, Gaëlle Courtès, elle mène une expérience inédite en Pays bigouden. Une aventure forcément semée d'embûches. « On est déjà fière de ce que nous avons accompli », confie-t-elle. L'an dernier, elles ont récolté cinq kilos de raisins. Pas suffisant pour faire une véritable vendange. Cela peut paraître dérisoire mais l'apparition de ces premières grappes est encourageante. « Nous

étions subjugués devant le raisin. De nombreux curieux s'arrêtaient sur le bord de la route pour discuter. Cette culture rassemble les gens », sourit la Bigoudène. L'attente est plus forte cette année.

Récolter au moins 50 kg de raisin

La récolte devrait se dérouler fin octobre/début novembre. Plus tardivement que la moyenne mais tout à fait normal en raison du type de cépage (le Treixadura du Portugal).

Objectif : récolter au moins 50 kg de raisin pour espérer fabriquer 45 litres de vin. « Nous n'essayions pas de faire de gros volumes mais plutôt d'aller au bout du projet. Nous voulons prouver qu'il est possible de faire du vin en Pays bigouden, 100 % naturel, sans utiliser de produits phytosanitaires », explique Sylvie Guerrero qui a créé la société Chai Nous.

Un peu partout en Bretagne, des vignes s'enracinent, de l'île de Groix à Saint-Malo. Les viticultrices aimeraient fédérer l'ensemble des professionnels de la filière. Une association est en cours de construction. Car, côté démarches administratives, « c'est peu le parcours du combattant », reconnaît Sylvie Guerrero. La responsable informatique dans la région nantaise, désormais en télétravail, va pouvoir consacrer plus de temps à sa vigne.

Prochaine étape : pulvériser du purin d'ortie pour lutter contre l'araignée rouge. Encore quelques efforts avant de pouvoir trinquer.