



Aux vignes de l'Alma, les vendanges se sont terminées le 11 octobre. Avec la promesse d'une nouvelle excellente année... | OUEST-FRANCE

Après plus de cinq semaines, les vendanges se sont terminées aux vignes de l'Alma, à Saint-Florent-le-Vieil, mercredi dernier. Et comme il faisait beau, le repas de clôture s'est déroulé en plein air pour les 18 vendangeurs de cette saison.

« Depuis le 5 septembre, pour la récolte des chardonnay et muscadet, la plupart des séquences se sont réalisées sous un temps exceptionnel, quelquefois estival, très agréable pour faire des vendanges à la main », observe Romain Chevalier, gérant du domaine de 10 ha sur les hauteurs de la Boutouchère.

Cette campagne s'est étalée pour tenir compte de la maturité des autres cépages rosés et rouges. Elle s'est terminée par le cabernet à la base des anjou rouges. C'est maintenant tout le travail de surveillance de l'élevage des vins qui commence pour le viticulteur.

« Un bel été, avec quelques pluies juste au bon moment, pour donner du volume. Mais, surtout, une saison protégée des attaques de maladies. Alors, les rendements et la qualité des moûts très équilibrés, porteurs d'excellents arômes, nous rassurent. 2023 sera un bon millésime », conclut Romain Chevalier.