

ALOXE-CORTON Viticulture

La maison Latour récolte les raisins de Corton au benaton

Ce mardi matin, une équipe de vendangeurs de la maison Latour s'activait non loin de la cuverie du domaine, sur la colline de Corton et dans ses vignes de grands crus. Pour l'occasion, les porteurs utilisaient des paniers en osier, les benatons.

Tous les ans, quelques domaines bourguignons ressusitent un panier en osier à deux compartiments gironds : le benaton. Un outil ancestral qui, plein, peut atteindre 30 à 40 kilos et qui, à en juger par les mines grimées des porteurs, n'est pas des plus pratiques.

« C'est sympa pour les vendangeurs, mais c'est vite fatigant »

L'objet, en plus de son esthétique plus traditionnelle que la caisse en plastique, présente quelques atouts non négligeables pour les belles cuvées : « Cela permet de n'avoir qu'une fine couche de raisins, qui sont moins contraints, plus d'aération. Et s'il



Après avoir vendangé une parcelle de Corton grand cru Grèves, l'équipe de chez Latour est montée juste au-dessus de la cuverie du domaine pour couper les grappes des Perrières. Photo LBP/M. D.

pleut, l'eau s'écoule entre les brins d'osier », détaille Florian Migeon, responsable marketing chez Louis-Latour.

« Cela rappelle l'histoire de la maison. On le fait plus souvent en blanc, notamment

dans les Corton-Charlemagne, car le pinot noir et son jus rouge salissent les paniers. C'est sympa pour les vendangeurs, mais c'est vite fatigant ». Une contrainte qui limite l'utilisation de ce folklore sur la colline de Cor-

ton, non loin de la cuverie construite en 1834.

Après un passage au tri, les raisins de pinot noir sont égrappés et stockés dans des bennes en inox posées sur des rails. Des équipements qui ont été ajoutés en 1905.

Des rendements en forte baisse par rapport à 2018

Après un passage dans un ascenseur, les raisins retrouvent un petit chemin de fer installé sur les passerelles hautes de la cuverie. Par des équipements installés au-dessus de chacune des cinquante cuves, les raisins de pinot noir sont déversés dans les cuves bois dédiées aux vins rouges.

Christophe Deola, directeur du domaine, observe les jolies grappes qui arrivent progressivement. Si la qualité ne semble pas être un problème pour ce millésime, le professionnel voit de fortes baisses de rendements par rapport à 2018 : « Nous devrions atteindre -40 % en chardonnay, et -30 % en pinot noir. Les rouges ont profité de la pluie du début du mois d'août. Certaines baies sont un peu plus grosses ».

Le viticulteur imagine déjà un millésime « de garde, en dépit des degrés plus élevés que d'habitude. Les vins rouges vont mettre un petit peu plus de temps à s'ouvrir ».

Manuel DESBOIS