

VILLIÉ-MORGON **Vendange de nuit : une cuvée plébiscitée par les Parisiens**

Viticulture. Le raisin avait été vendangé en pleine nuit. Mise en bouteille, par Anita et André Kuhnel, la cuvée « Reine de nuit » peut désormais être dégustée. Mais elle est déjà plébiscitée par les Parisiens.

Une lampe frontale vissée sur la tête. Les médias régionaux et nationaux pour témoin. Le résultat de la vendange de nuit, organisée au mois d'août pour la troisième

Pas de belles cuvées sans beaux raisins

année consécutive par Anita et André Kuhnel, est excellent si l'on en juge les propos d'Alain Fontaine, restaurateur à Paris, dans le 2^e. « Quand je l'ai dégusté, je suis tombé sur le postérieur », commente-t-il, tandis qu'il tend un verre du précieux nectar aux passants, qui tombent eux aussi sous le charme. « Beaucoup sont repartis avec des cartons de

six sous le bras » précise le professionnel qui a décidé d'en faire le vin du mois.

Alors en quoi vendanger le raisin la nuit peut-il tout changer ? « Quand vous ramassez un raisin par 30°, vous altérez sa qualité, explique Anita Kuhnel. Les levures sont par exemple bien meilleures si le raisin est frais. Il faut savoir qu'elles meurent au-delà de 35°. Et quand on refroidit la cuve, parce qu'il fait trop chaud, on fait circuler le vin, ce qui amène de l'oxygène et un risque d'oxydation. Le vin doit se reposer le plus possible. »

Intarissable sur le sujet, Anita Kuhnel enchaîne : « Un raisin est frais et fringant le matin ; il est flétri et fatigué l'après-midi. Cette parcelle de moulin à vent orienté sud, sud-est est toujours très précocée. Le terrain est sablon-

neux, il offre de petits rendements. Quand une vigne est située dans un endroit comme celui-ci, on n'a pas le droit de faire les choses à moitié. C'est un petit bijou qui mérite le meilleur. C'est pour cette raison que nous cravachons trois cents jours par an ». Pour la vigneronne, il n'y a pas de beaux millésimes et de belles cuvées sans beaux raisins : « Il y a un très gros travail en amont. Cette année par exemple, nous avons limité les porteurs au niveau de la taille et limité la végétation par rapport aux risques de pourritures. Il faut sans cesse essayer d'anticiper, réussir à deviner ce qui va se passer, c'est très compliqué ». La façon de vinifier compte évidemment : « Nous utilisons un vieux pressoir qui n'extrait pas la partie verte de la rafle. Nos vins sont plus sur



■ Les vignerons sont allés à la rencontre des Parisiens. Photo DR

le fruit, on ressent moins le côté astringent ».

Alain Fontaine, le restaurateur parisien acquiesce : « Je connaissais André et Anita pour leur chénas, qui fait partie des meilleurs que j'ai dégustés, mais ce moulin à vent est extraordinaire. Il y a

de la matière dans ce vin et une belle histoire à raconter à nos clients qui sont toujours très demandeurs. Ils sont surpris de découvrir qu'il existe de si belles choses en Beaujolais. En tout cas, les Parisiens sont très demandeurs ». ■

Cécile Deplaude