

SAINT-PÉRAY

AOC Saint-Péray, c'est parti...

Depuis le samedi 4 septembre, les vignerons de Saint-Péray ont commencé à couper les raisins. En effet, cette année, la maturité est en retard d'une douzaine de jours sur l'an dernier. Benoît Nodin, Président des vignerons de Saint-Péray, nous informe que depuis le 4 septembre, seules quelques parcelles ont fait l'objet d'une coupe : les très précoces qui présentaient un potentiel de vinification à 13° et les parcelles destinées à la production de vins mousseux qui nécessitent une maturité moins élevée. Les 15 jours qui viennent devraient voir fleurir sur les routes les tracteurs chargés de vendange... Automobilistes, soyez patients... Dites-vous que ces tracteurs qui roulent lentement le font pour vous permettre d'obtenir des vins toujours meilleurs. 2010, millésime prometteur... Le temps clément a permis une

maturation régulière des raisins et les équilibres maturité/degrés sont excellents. Le mistral de ces derniers jours permet lui aussi de garantir la bonne tenue sanitaire des baies. Avec des années excellentes comme celle qui se déroule, le Saint-Péray n'aura aucun mal à être fidèle à sa nouvelle devise : « Un blanc sublime ses origines ! » Vendangeurs à vos vendangettes, viticulteurs à vos tracteurs et à vos bennes, vignerons à vos cuves... Et que le verre soit toujours plein mais avec modération...

GRAILLAT-JOLY VERONIQUE