

VENDANGES. Aujourd'hui, plus de 150 saisonniers s'attaquent aux vignes du château Beychevelle. Trois bus vont chercher les troupes à Bordeaux et sur la côte

C'est parti pour Beychevelle

Photo: M. B.

La première grappe a été cueillie vers 8 h 30 hier, avec un soleil généreux. Au château Beychevelle, grand cru classé Saint-Julien, a commencé ses vendanges en « attaquant » ses parcelles de Haut-Médoc. Sur 10 hectares, ce sont les machines, puis les hommes pour les zones les plus difficiles, qui ont ouvert dans les vignes.

Trois bus de ramassage. Aujourd'hui, c'est sur la prestigieuse appellation Saint-Julien que le gros du travail doit commencer. À la suite, 150 à 180 vendangeurs vont s'activer sur 72 hectares de vignes. Trois bus, l'un en direction de Bordeaux, les deux autres en direction de la côte (Saint-Médard, Le Fray, Lacan, Carcas, Houris), vont chercher les saisonniers tous les jours. À la propriété, et de 200 à 2000, les vendanges ont commencé. Les vendanges devraient durer trois semaines.



Les vendanges ont commencé sur des parcelles de Haut-Médoc, appartenant au château Beychevelle.

« On s'attend à un petit rendement sur le médoc, et ce dernier me semble meilleur », dit Philippe Blanc, le responsable du domaine. Époque une année compliquée. « On pensait tout avoir vécu en 2007, et 2008 est arrivée avec son lot d'épisodes pluvieux », fragmatique, Philippe Blanc souligne que « ce sont des années qui permettent d'apprendre ». Avec 200 000 bouteilles produites tous les ans, le château Beychevelle ne connaît pas véritablement la crise. Perd par la prestigieuse appellation Saint-Julien, 85 % de sa production est commercialisée à l'export. **Des projets.** Cette année, la récolte sera un peu plus petite que celle de l'année dernière.



Après les heures matinales, les vendanges ont le soleil.



Philippe Blanc, le directeur de la propriété, à la table de tri.