

Begnins: le pressoir entre par le toit...

Le temps des vendanges, malgré la maturité tardive du raisin, approche à grands pas. On se hasarde, on articule des dates... De toute façon, la dernière quinzaine d'octobre n'est pas si éloignée. Tout devra être prêt pour recevoir le moût nouveau.

C'est ainsi qu'à Sarreaux-Des-sous, vaste domaine que dirige M. Bolay, chef vigneron, on vient



Par le toit, une des cuves de 5 400 litres a précédé le pressoir.
(Photo Serra)

d'achever d'importantes transformations.

Il s'agissait de faire passer par une ouverture pratiquée dans la toiture un pressoir de 3,5 tonnes et six cuves de 500 à 600 kilos chacune.

Une entreprise morgienne assurera cette tâche délicate. Une grue, avec son bras de 30 mètres, souleva le lourd pressoir pneumatique de 60 hl, et l'introduisit, de pointe, par l'ouverture aménagée sur la dalle préparée à cet effet. Le beau temps de la semaine dernière, l'absence de vent facilitèrent l'opération. Il faut souligner l'habileté du grutier qui travaillait sans visibilité, se fiant aux directives d'un ouvrier placé à même le chantier.

Six cuves de 5400 litres chacune prirent le chemin des airs pour rejoindre le pressoir.

Ce nouveau genre de pressoir pneumatique « Wilmes », de fabrication allemande, pouvant contenir 12.000 kilos de vendange, procède à l'extraction du jus, à l'abri de l'air. Cette opération se passe à l'intérieur de la cage: le jus ne ruisselle donc pas sur le bord de la cuve, ce qui a pour avantage d'empêcher l'oxydation du moût. Ce pressoir est appelé à remplacer deux pressoirs horizontaux à chaînes. Les cuves permettront d'augmenter la capacité de stockage et faciliteront le cuvage des rouges.

Le domaine de Sarreaux-Des-sous, par ces installations renouvelées et modernisées, est prêt pour le temps de la vendange.

Edouard-Louis Paillard