

# Vendanges à l'ancienne au Baou



Les Vignerons du Baou ne sont jamais à cours d'idées pour animer leur cave ! Samedi dernier, ils ont organisé une vendange à l'ancienne. Au lever du jour, les grappes de syrah et grenache ont été coupées à la main. A noter que, comme il avait plu dans la nuit, le

président Frank Gagiat était passé tôt le matin dans les vignes avec la sulfateuse pour envoyer de l'air et sécher ainsi le vignoble !

Après avoir égrappé manuellement les 2 000 kg de raisin cueillis, ces derniers ont été transvasés dans



trois tonneaux de 600 litres chacun. Et là, les participants à cette activité qui le souhaitent ont relevé le pantalon pour fouler les grains avec les pieds !

Dans un mois, après fermentation, le caviste sortira les raisins et remettra le jus filtré dans les barri-

ques pour fabriquer un vin rouge haut de gamme qui sera mis en bouteille en décembre 2018.

Après la séance de pressage très animée, les quatre-vingts personnes présentes se sont retrouvées autour d'un délicieux aïoli.

**V. G.**