

Provence. Le domaine Château Minuty emploie des saisonniers venus d'un village d'Andalousie

Vendanges à l'espagnole

Gassin

Envoyé spécial

► Une brise marine, fraîche comme un souffle d'automne, vient toiletter la vigne avant la dernière coupe. Une main sous la grappe, une pression sur le séca-teur, Maria remplit d'un geste vif le seau du porteur. Le soleil se couche sur les coteaux de Gassin, et ce vent qui monte de la Méditerranée est une bénédiction pour le vigneron : il assèche le raisin et le nettoie des maladies. Il est une aubaine aussi pour le vendangeur : sur les 80 hectares de Château Minuty, ainsi préservés de la chaleur, ils sont une quarantaine à travailler comme Maria, 61 ans, la doyenne. Tous espagnols, tous andalous, issus d'un même village de la région de Grenade...

Château Minuty, l'un des 23 crus classés de Provence, produit 70 % de rosé dont une cuvée toujours embouteillée dans ce flacon ventru qui dit tant le plaisir du vin tropézien. Il appartient à la famille Matton depuis trois générations. Culture raisonnée, rendement limité, vinification exigeante, et ces vendanges à la main qui préservent la matière première alors que trois quarts des domaines du Var sont passés à la machine.

« J'étais venu avec mes parents et mes trois frères »

Juan de Dios a fait sa première vendange il y a presque trente ans, à une époque où les Espagnols arrivaient par milliers dans des trains spéciaux. « J'étais venu avec mes parents et mes trois frères, raconte-t-il. A la frontière, on récupérait le contrat de travail et on montait dans le train

français qui déversait les vendangeurs de Perpignan à Vintimille. » Son cahier à la main, pour noter le nombre de caisses de grains qui sortent de chaque parcelle, Juan, 44 ans, est aujourd'hui le contremaitre de Château Minuty. Au début des années 1990, il est venu s'installer en Provence et c'est lui qui, chaque fin d'été, organise la transhumance depuis Guajar Fondon, 400 habitants, ses oliviers, ses amandiers, et « l'église en haut de la colline, comme ici à Gassin ». Avec sa femme, pieusement nommée Purificacion - « on a fait la communion ensemble et les vendanges aussi », sourit-elle -, ils rentrent en juillet pour les vacances, l'occasion aussi de recruter. « Je me mets d'accord avec la même personne que l'année passée si elle est libre, explique Juan. Sinon j'en trouve d'autres, des Rodriguez, des Garcia, des Romero, ils sont tous cousins ! »

« Le déplacement est plus fatigant que le travail »

Cette année, ils sont partis à trente-sept, 1.500 kilomètres dans un bus chargé aussi de victuailles. « Le trajet dure vingt-quatre heures, j'en ai eu les pieds gonflés. Le déplacement est plus fatigant que le travail », soupire Maria, assise près de sa cousine Amelia. Lever à 6h30, une dizaine d'heures dans la vigne, pauses comprises, pendant 22 ou 23 jours pour un salaire net compris entre 2.000 et 2.300 €, on dit que les conditions sont bonnes à Château Minuty. Son fils, Je-

sus, l'a accompagnée aussi. Ouvrier dans le bâtiment, la crise de l'immobilier espagnol l'a fait revenir pour la première fois depuis huit ans. « Je me suis retrouvé au chômage cette année, alors les vendanges, c'est un bon mois de salaire, dit-il. Et puis on se connaît tous. »

Retraités, ouvriers agricoles, étudiants, ils sont une famille qui se mêle le soir au dîner, puis s'amuse au son de la musique avant de regagner les dortoirs, un pour les hommes, un pour les femmes. Ce que Gerardo, 40 ans et dix-sept saisons consécutives de coupe, appelle « la colonie de vacances après le travail ». « L'ambiance est bonne et c'est impératif pour la tâche qu'ils ont à faire », assure Jean-Etienne Matton, qui dirige le domaine avec son frère François. Ce que leur père Etienne, 81 ans, traduit à sa façon : « Pour faire une bonne vendange, il faut y mettre du cœur »

« Toute la Provence travaillait avec des Italiens après la guerre, reprend le patriarche. A dos de mulet, ils venaient des montagnes au-dessus de Gènes et San Remo. Et puis ils ont cessé à la fin des années 1970, avec le développement de leur région, et ont été remplacés par les Espagnols. » Aujourd'hui, dans une région où la main-d'œuvre est devenue essentiellement locale, seuls les Matton ont gardé les Espagnols ; ils font même profiter deux vignobles voisins de la filière. « Je crois qu'ils reviennent chaque année par fidélité et parce que c'est le plus sûr moyen de passer un mois ensemble », affirme Jean-Etienne Matton. Mieux, parmi les huit employés attachés à l'année au Château Minuty, il y a maintenant six Andalous de Guajar Fondon...

Guillaume Rebière

Reportage photo

Anais Brochiero pour le JDD

Un millésime 2008 incertain

Alors que les vendanges vont s'achever dans l'optimisme en Provence, elles connaissent de quinze jours à un mois de retard dans la vallée du Rhône. La météo fraîche et pluvieuse du printemps, l'instabilité de l'été et les tempêtes récentes devraient conduire à une baisse des volumes récoltés (de 5 à 10 %) et rendre la qualité du cru incertaine. En Bourgogne aussi, on s'inquiète de la maturité du raisin : « On a craint pour ce millésime mais depuis le retour du soleil, on a une belle montée de sucre », constate le syndicat des vignerons. On vendangera cette semaine, beaucoup plus tard que l'an passé (fin août). Dans le Bordelais, même incertitude sur les rendements et la qualité du vin. En Alsace, en revanche, la récolte « se présente bien », selon l'Association des viticulteurs (AVA) et certains n'hésitent pas à anticiper « un millésime exceptionnel ».



Cette semaine, vendanges à Château Minuty, l'un des 23 crus classés de Provence. A droite, Jean-Etienne Matton, l'un des propriétaires du domaine, et Juan de Dios, le contremaître espagnol.

