

PIERRE-ANDRÉ GALLAY



Route de l'Etraz 5  
CH - 1185 Mont-sur-Rolle

+41 79 458 76 72  
pierre-andre@gallay-gallay.ch  
www.gallay-gallay.ch



## L'année 2020 en un clin d'œil

Cette année Covidentielle aura marqué les esprits, bousculé nos habitudes, soulevé des élans de solidarité envers les personnes précarisées ainsi que les petits commerçants. Arrivés au terme de cette année vitivinicole, on aimerait tourner la page et se dire qu'à l'aune de la nouvelle année la pandémie est derrière nous.

Lorsque les gros toussent, c'est tous les petits qui s'enrhument et c'est le confinement général. Les apéros zoom s'organisent, les gens consomment du QoQa koala chinois au quotidien et Pascal Meyer est propulsé ministre de l'économie vaudoise.

Le monde vit au rythme du virus et notre Ministre de la santé Berset bat la mesure:

*„Il faut agir aussi vite que possible,  
mais aussi lentement que nécessaire.“*

Les petits artisans subissent un véritable hold-up, les géants de la vente en ligne et la grande distribution voient leur chiffre d'affaires exploser. Privés des estaminets, les amis se retrouvent chez leur vigneron et ce pour notre plus grand plaisir. Face à cette crise, c'est un Robin des Bois de la boisson, un Chasselas-man héros des apéros qu'il leur faut.



Gestes barrières, on ne se salue plus, on se s'embrasse plus non-plus, tant pis pour la poignée de main, on se dit bonjour au revoir de la tête, on prend ses distances, tombent les masques et on joue du coude, santé l'ami!

À la sortie de l'hiver, quelques semaines avant l'apparition des bourgeons, une pénurie de main d'œuvre se fait déjà sentir dans les exploitations agricoles et le recrutement s'annonce difficile.

Privé de mes saisonniers, c'est le charme qui opère, non pas celui de votre vigneron, mais de la famille, en l'occurrence ma maman et ma sœur qui se mettent au travail pour assurer l'ébourgeonnage. Grand merci à elles.

Pour compléter les rangs, chauffeur de taxi et restaurateur font preuve de résilience et s'improvisent ouvriers agricoles.

Ce millésime si particulier va sans doute laisser un goût amer à bien des égards, mais d'un point de vue viticole il saura vous enjouer.

Une météo clémente, de gros épisodes de bise et un temps sec à la sortie de l'été induisent un léger déficit hydrique, traduisant un état de maturité et une concentration remarquable du raisin.

Cette petite rétrospective 2020 ne doit pas nous faire oublier les difficultés que traverse la branche viticole depuis la récolte 2018. En attendant un vrai leadership, la production continue de se saborder, certains font front et veulent regagner des parts de marché en déposant une nouvelle marque, baptisée „Escargot“. Face au désarroi de nombreux de mes collègues, espérons que son efficacité n'avance pas à l'allure d'un gastéropode.

### Récolte 2021, labellisée Bio-Bourgeon

Après ces deux années 2019-2020 en reconversion biologique, je devrais, sauf survenue d'un nuage nucléaire, obtenir mon label Bio-Bourgeon pour la récolte 2021. La direction empruntée il y a deux ans n'a jamais été une option, mais les chemins à parcourir sont nombreux et vous faites parties Chères Amies, Chers Amis, Chères Clientes, Chers Clients de mes compagnons de route.

Merci pour votre confiance!

### Almanach du Gally boiteux

Le stade C (débourrement) est atteint le 2 avril. Une grosse série de bise en mars et des températures fraîches ont retardé légèrement l'éclosion des bourgeons.

Il a plu entre 57 et 169 mm dans la région de la Côte du 8 au 22 juin avec une moyenne des températures à 15 C°. Ces conditions très humides et fraîches viennent perturber la floraison de la vigne. Avec le grossissement des baies, les problèmes de coulure (échec de la floraison) et de millerandage (baies parthénocarpiques ;



Coulure

le fruit se développe partiellement en l'absence de toute fécondation) s'observent sur l'ensemble du vignoble. Il faut désormais se préparer à une petite récolte.

Au niveau phénologique, à partir de la véraison, (stade M) la vigne arrête sa croissance et la maturation du raisin démarre, le sucre augmente et les acidités diminuent. Si l'absence de précipitations à cette période est toujours favorable à la qualité, les fortes chaleurs de l'été et des épisodes de bise à répétition ont entraîné un léger déficit hydrique. Ces phénomènes météo maintiennent les raisins de petites tailles et accélèrent la maturité.

Les vendanges démarrent sous un soleil radieux le 10 septembre, avec le rosé et le chardonnay. Journée du jeune genevois, quelques amis en congé sont venus taquiner le sécatour.

Pour la suite, un appel sur Facebook pour palier aux difficultés de recruter du personnel récolte près de 45'000 vues. Je me suis retrouvé avec une équipe de vendangeurs de choc accompagnée par une splendide brochette de copains venus me prêter main forte durant toute la durée des vendanges.

Un grand merci à tous!



Camion frigorifique, pour refroidir la vendange