

# LES ELEVES DU LYCEE NICOLAS APPERT D'ORVAULT AUX VENDANGES



**Journée vendanges le lundi 13 septembre 2010 :**  
avec les classes 1PRO 2ème année Bac Pro  
Restauration cuisine et restaurant, un effectif de 47  
élèves et 3 professeurs accompagnateurs, Cécile  
Boursiquot et Laurent Morel professeurs de cuisine et  
Didier Pichot professeur de restaurant.

## Présentation du producteur :

Le château la Tarcière se situe au cœur du vignoble du Muscadet et de l'aire d'appellation Sèvre et Maine.

Ce domaine, site d'une demeure médiévale qui fut à l'origine de la commune de la Chapelle-Heulin, produit du Muscadet depuis plus de 150 ans.

La famille BONNET-HUTEAU exploite ce vignoble en s'appliquant à développer toute la palette des saveurs du Muscadet Sèvre et Maine Haute expression .

Depuis 10 ans déjà, Rémi et Jean-Jacques Bonnet, pratiquent une viticulture respectueuse du sol et de la nature, avec des rendements limités et des vendanges manuelles.

Le Château de la Tarcière est ainsi agréé Terra Vitis.

**L'après-midi Rémi Bonnet** présente aux élèves le matériel et les techniques de vinification du Muscadet Sèvre et Maine sur lie.

Ensuite sur le chemin du retour Monsieur Bonnet présente aux élèves une machine à vendanger et leur explique son fonctionnement.

Merci à Rémi et Jean-Jacques Bonnet pour leur investissement auprès de nos élèves afin de leur apporter un peu de leur passion du vin.



## Organisation de la journée :

Départ du lycée à 7h30 et début des vendanges vers 8h30,

Accueil par Rémi Bonnet, quelques mots d'accueil, présentation de l'exploitation  
Explication du maniement des sécateurs avant la distribution et de la technique pour couper les grappes et les nettoyer, surtout ne pas en oublier !

Vendanges manuelles d'une parcelle Bio.

Les seaux contenant les grappes sont vidés dans des hottes, 5 garçons se sont portés volontaires pour porter ces hottes . Le poids est important et la technique pour les vider dans la cuve ne vient qu'après un petit apprentissage et du courage.

Les vendanges se poursuivent toute la matinée avec une pause bienvenue à 10h30.

Une fois les cuves bien remplies, retour à l'exploitation pour un apéritif et un repas très convivial dans le chai.

