

SAVEURS DE CHEZ NOUS

«L'an prochain, ce seront nos premières vendanges pour les 600 pieds plantés en 2010.» **Marcel MESTREZ**

2 200 pieds de vigne poussent sur les coteaux hutois grâce à Alain Dirick, Marcel Mestrez et Frédéric Lepage.

À Huy, sur les coteaux, au Clos Bois Marie



Du vin comme il y a plus de mille ans

Alain Dirick, Marcel Mestrez (et Frédéric Lepage) cultivent le vin. Et une tradition millénaire.



Faire du vin à Huy ? «Les trois sots» ont eu cette idée (un peu) folle en 2007. Pour sauver un patrimoine séculaire.

• Anne-Françoise BERTRAND

C'est un peu par hasard qu'Alain Dirick, Marcel Mestrez et Frédéric Lepage ont repris les 1600 pieds de vignes de Charles Legot en 2007, après son décès. Mais avec un seul objectif : perpétuer une tradition ancestrale sur les coteaux hutois et garder vivant un patrimoine historique et culturel unique.

Depuis, chaque samedi que Bacchus fait, ils sont sur «leur» terrain. Exposé plein

sud. Schisteux comme il faut. Mais très escarpé. Le travail est pénible mais ne les a pas découragés puisqu'ils ont replanté 600 pieds de vignes un peu plus loin dans la rue. Du Johanniter, du Phoenix et du Solaris. Des «interspécifiques», plus résistants et donc plus écologiques puisqu'ils réclament moins de pulvérisations. «On a planté tout ça il y a plus de deux ans», explique Marcel Mestrez. L'an prochain, ce sera donc nos premières vendanges. Et on est plutôt confiants...»

En attendant, les trois compères veillent à la vinification du raisin récolté en octobre dernier. Du Riesling-Sylvaner, du Chardonnay et du Pinot Gris. Comme chaque année, ils devraient en produire un millier de bouteilles. Lundi, ils en ont tiré deux verres. Le breuvage est encore trouble, encore un peu acide. Mais promet de bel-

«On veut surtout faire connaître le vin de Huy à Huy. Parce que c'est un patrimoine.»

les choses. «Pourtant, on a eu un mauvais printemps et un été humide», précise Marcel Mestrez. Celui-ci sera plus frais que l'an passé : il ira très bien avec du poisson froid ou des crustacés.»

Du vin qu'on retrouvera dans des épiceries fines et des restaurants de la région. «On veut surtout faire connaître le vin de Huy à Huy», explique Alain Dirick. Du vin qu'ils proposeront aussi à la vente lors de leur foire aux vins lancée à Wanze il y a quelques années. Comme leur marc, le seul marc hutois. Et bientôt peut-être comme leurs «bulles». «On

aimerait bien faire une sorte de crémant, oui», ajoute Alain Dirick. Ça aussi, ce serait encore une première à Huy.»

Le vin, une histoire de choix

Le but d'Alain Dirick, Marcel Mestrez et Frédéric Lepage n'est pas lucratif. Les rentrées financières correspondent aux sorties. «Dès qu'on a un peu d'argent, on le réinjecte. Il faut racheter des fils, des tuteurs, des cuves, améliorer notre système de vinification qui est plutôt archaïque...»

Et il faut pour cela que les trois soient d'accord. «Déjà, opter pour du rouge ou du blanc, c'est un choix», rajoute Marcel Mestrez. Puis on n'a pas toujours le même avis sur le palissage, les cépages, le nombre de grappes par pied... Mais c'est ça aussi qui fait la richesse de notre passion !» ■

Alain Dirick : 0477 89 75 15, www.boismarie.be

IDENTITÉ

Alain Dirick, Marcel Mestrez et Frédéric Lepage ont repris le vignoble que Charles Legot avait planté au début des années 1960.

Mais la tradition vinicole hutoise est bien plus ancienne : avant l'an 1000, on cultivait déjà la vigne à Huy, à l'intérieur des remparts. Une tradition qui a décliné au fil des siècles et qui s'est complètement perdue après la deuxième guerre mondiale. Mais qui a revécu, entre autres grâce à Charles Legot, donc. Puis d'autres vignerons amateurs. Qui perpétuent aujourd'hui, par exemple au sein de la Société royale horticole et vinicole de Huy, des techniques et des gestes ancestraux. Avec le soleil comme moteur. Et beaucoup de passion.

VITE DIT

«Le vin des grands malades»

Pendant des centaines d'années, le vin produit sur les coteaux hutois s'appelait «le vin des grands malades», parce que les bénéfices de la vente des bouteilles allaient à la léproserie. Les nouveaux vignerons lui ont choisi un nom «plus commercial».

Le vide-bouteilles comme «logo»

Sur les étiquettes des bouteilles de marc du «Bois Marie», on voit un des vide-bouteilles utilisés jadis par les vignerons hutois pour ranger leur matériel. Il en existe encore plusieurs à Huy.

Concours
gagnez un bon d'achat
chez le producteur
présenté ce jour

En envoyant simplement un mail à l'adresse suivante :

isabelle.delage@provincedeliege.be

en indiquant «Concours Producteurs du terroir»

suivi de vos nom, prénom, adresse complète et n° de téléphone

OU Par courrier à l'adresse suivante :

Concours «Producteurs du terroir»

Services Agricoles de la Province de Liège - 123, rue de Huy à 4300 Waremmes en indiquant vos nom, prénom, adresse complète et n° de téléphone.

Un tirage au sort aura lieu chaque semaine qui récompensera un participant n'habitant pas sous le même toit.

Avec le soutien de la Chambre d'Agriculture de la Province de Liège



14-100853302-02