

LA SÉRIE

Imaginé, initié, nourri et photographié par Alain Dewez, elle court sur les neuf samedis des vacances d'été.



La famille des vignobles de Huy

LES VINS

Les cépages classiques des débuts répartis sur 1.600 pieds comme le Muller-Thurgau, le chardonnay ou le Pinot gris continuent d'être cultivés mais sur une nouvelle parcelle, 600 pieds de cépages interspécifiques sont venus les compléter. Avec l'espoir d'améliorer encore la vendange. Ces croisés viennent apporter un nouvel essor au vignoble. C'est sur les conseils, et au regard de l'expérience de Philippe Grafé au domaine du Chenoy, que les comparses, convaincus, ont planté Solaris, Bronner et Johanner, plus résistants, plus faciles à conduire. Le vin produit est de type sec, frais, et plutôt à servir à l'apéritif. SA. GO.



Le vignoble du Bois Marie

Au départ création de Charles Legot, le vignoble du Bois Marie est planté en 1964. Le but était de redonner vie à un vignoble préexistant, dont on retrouve des traces au Moyen Âge. Après le décès de M. Legot, le vignoble est repris par Alain Dirick (46 ans), Marcel Mestrez (50 ans) et Frédéric Lepage (43 ans). Le vignoble est parfaitement exposé plein sud, avec vue plongeante sur la Meuse. Fort pentu, il est difficile à cultiver, et de fait, n'autorise qu'un travail uniquement manuel. Vu la faible quantité produite, les vins sont essentiellement en vente au domaine et dans quelques restaurants de la région. SA. GO.

Clos du Bois Marie, 142a chaussée Wareme, 4500 HUY 0477/89.75.15 www.pays-de-huy.be/boismarie.htm/

Au clos du Bois Marie, ils sont trois. Copains depuis plusieurs décennies, liés non pas par leurs métiers, mais par la vigne. Aussi. Entre autres. Le jus de la treille, celui qui leur fait dire : « *Le vin c'est la convivialité.* » Et qu'est-ce qu'il ne faut pas lui sacrifier, quand on n'est pas vigneron à titre principal ! Quand on est comptable, cheminot ou arboriculteur, et qu'il faut consacrer tous ses samedis, voire une partie de ses dimanches, au difficile exercice de la culture du cep, puis de la récolte, gratifiante ou non, et ensuite de la vinification avec ses aléas. « *Le samedi, un essai de la passer à la vigne. Parfois c'est difficile, alors on s'arrange, et s'il faut venir en semaine, on se débrouille.* »

Marcel, Frédéric et Alain en mesurent à chaque millésime les grandes et petites conséquences, et les satisfactions. « *Faire du vin, ça implique aussi nos familles. Nos femmes qui viennent donner un coup de main, les amis. Et puis après on boit un coup, et on mange bien.* » Trait propre à nombre de vigneron, ce sens de la fête, avec évidemment le vin comme élément central. « *Comme beaucoup de Belges, les premiers vins qu'on a goûtés, c'était les Alsace et les Luxembourg.* » Pas forcément éloignés du profil de leur vin à eux. « *Mais ce n'est pas en buvant un Alsace que j'ai eu envie de faire du vin, ou de faire comme de l'Alsace. La vigne est là, elle donne ce qu'elle a, on fait avec.* », dit Alain. Venir au vin coulait de source. Un apprentissage par les vins de fruit notamment pour Alain Dirick : « *Quand j'étais gamin, j'avais un copain dont le père faisait des vins de fruit. Je traînais, je m'inté-*

fois de chai, de cuverie et de salle d'expérimentation, on s'aperçoit du travail qui porte ses fruits. La jolie fraîcheur, la nervosité qui tient le vin comme une colonne vertébrale, quelques notes florales. Probablement parce que les cépages sont ramassés ensemble, et vinifiés, ce qui permet selon les années, et les maturités différentes au jour de récolte d'obtenir des jus marqués plutôt par l'un ou l'autre cépage.

« *On est forcément très curieux de savoir que les gens peuvent avoir de nos vins. C'est intéressant pour nous, surtout d'avoir des points de vue parfois très différents.* » Curiosité qui les pousse à faire déguster aussi le marc de Huy : « *Beaucoup disent que ça leur fait penser à une grappa.* » La méthode est comparable et les 46 degrés affichés pourraient faire croire à l'alcool raide qui ravigote les soirées d'hiver. Finalement, le liquide translucide, si effrayant de prime abord pour les palais sensibles, se révèle d'un fruit et d'une douceur très agréable. « *C'est Etienne Bouillon (célèbre distillateur de Grâce-Hollogne, connaissant un succès grandissant avec l'élaboration d'un whisky belge notamment) qui nous distille ça. On attend d'avoir assez de marc, puis on lui apporte, et voilà ce qu'il en fait.* »

Partager. Un mot qui revient souvent dans le discours de ces passionnés. Qui prend toute sa dimension lors des réunions de la Société Horticole et Vinicole de Huy, dont les compères font évidemment partie : plus de 70 vigneron, tous issus de la vallée mosane, réunis sous l'égide de M. Dupont. Vigneron depuis 1975, ce n'est qu'à partir de 1990 qu'il a osé faire goûter sa production. « *Et encore, à ma femme et à ma fille. L'association et notamment M. Legot ont été pour beaucoup dans mes progrès en vinification.* »

Aux assemblées mensuelles, les 45 membres réguliers organisent voyages et excursions, et surtout partagent leur savoir. « *Quand quelqu'un a un souci, on le règle tous ensemble.* » C'est la grande force des vigneron hutois : fédérer un nombre impressionnant de petits vignobles (moyenne de 500 pieds) et les faire progresser, tous ensemble. Huy, un des plus anciens vignobles belges, ne néglige pas son avenir. SANDRINE GOEYVAERTS

L'ŒNOLOGUE

Sandrine Goeysvaerts
Attirée très jeune par le monde de la gastronomie et par celui de la littérature. Liégeoise, elle a eu du mal à choisir. Etudes gréco-latines, puis langues romanes, avant de bifurquer vers une formation hôtelière. Premier sommelier de Belgique Junior en 2003, lauréate du Sourire de Reims, ses expériences du vin sont diverses : sommelier, responsable en grande distribution, et maintenant caviste indépendante. A bientôt 30 ans, elle garde l'écriture comme passion, au travers notamment de collaborations à divers blogs, ou webzines.

SA CAVES : Vins Lacroix et fils, 21 rue Arnold Lecrenier à 4470 St-Georges-sur-Meuse. 04-275.20.18. www.vins-lacroix.be/contact@vins-lacroix.be/

La critique

Côtes de Sambre et Meuse Clos « Bois Marie », cuvée 2009

Au premier coup d'œil, on est frappé par sa robe d'un beau doré clair, de faible intensité mais d'un bel éclat. Elle présente également de fines particules en suspension. C'est tout à fait normal pour ce vin qui est non filtré ! C'est là, le désir du vigneron que de laisser un maximum de matière au vin afin d'exprimer au mieux les arômes. Le premier nez est déjà aromatique sur des notes de fruits blancs bien mûrs (pêche blanche, abricot). Après agitation, ce vin propose des notes de fruits plus intenses et des notes florales d'aubépine et d'acacia. L'attaque en bouche est vive avec une belle touche minérale. Les touches florales prennent le dessus sur le côté fruité et donnent ainsi de la droiture, de la finesse et de l'élégance au vin. Pour apprécier pleinement le Clos « Bois Marie », il convient de le servir à une température de 10°. Tout en légèreté, il accompagnera parfaitement une entrée légère (salade, carpaccio), une sole meunière, une viande blanche (lapin), un fromage de chèvre. Et puis, n'hésitez pas à le déguster tout simplement à l'apéritif avec de petites mises en bouche adaptées.

LE SOMMELIER

Fabrice d'Hulster
36 ans, marié, deux enfants, directeur de salle et sommelier du restaurant Sea Grill à Bruxelles, il est diplômé en œnologie-sommellerie au cours enseigné par Eric Boschman et diplômé de l'école hôtelière de Marcinelle en technique hôtellerie. Cette année, il a été élu « sommelier of the Year » de la Région de Bruxelles. En 2009, sommelier de l'année par le Wine World Taster of The Year.

Les apparentés Mellemont et Viniflem

Mellemont. Vignoble de copains, Etienne Rigo (52 ans, agronome), François Vercheval (54 ans, dessinateur industriel) et Pierre Rion (51 ans, ingénieur civil), passionnés de vins. Le vignoble se trouve dans le Brabant wallon. Initié avec 100 pieds en 1991 plantés par Pierre Rion, il est complété en 1994-95 par 3.300 pieds. La première vraie récolte a lieu en 1999. En 2005, le vignoble double sa surface. Actuellement, elle est de 2 ha, essentiellement de Muller Thurgau et de quelques autres cépages blancs et de pinot noir. Rouge et blanc sont vinifiés de façon classique. Les vins sont commercialisés dans quelques restaurants et boutiques. SA. GO.



Ferme de Mellemont, av. Lieutenant Bigourdan, 1360 Thorombais-les-Begunies. www.domaine-de-mellemont.com/ La cave, 24 rue du village, 4400 Flémalle. 0486/95.02.15. www.viniflem.be/boutique/

Viniflem. Jean-Pierre Van Lier plante le 1^{er} mai 1997, avec quelques amis et collègues, 1.500 plants de chardonnay sur une parcelle à proximité du Fort de Flémalle, au lieu-dit les Pennes de Mont. Le sol est composé d'argile et de limon. Actuellement le vignoble compte également 1.250 Pinot-Gris, 1.000 Régent et 200 Gewurztraminer et 3.700 pieds à Aigremont. Sont commercialisés quatre blancs et un vin rosé. Ils bénéficient des appellations coteaux de Sambre et Meuse et vdp jardins de Wallonie. SA. GO.

La cave, 24 rue du village, 4400 Flémalle. 0486/95.02.15. www.viniflem.be/boutique/

Quiz de l'été

Gagnez chaque week-end un cours d'œnologie à l'Atelier Yves Mattagne!

Le Soir invite les gagnants du concours (un par semaine), le 14 septembre prochain, à une dégustation gouléyante et gourmande, en compagnie du sommelier Fabrice d'Hulster du Seagrill, à l'Atelier Yves Mattagne. Les heureux élus repartiront avec un colis de vin belge et une magnifique carafe de décanatation. Pour tenter de remporter ce quiz, répondez aux questions ci-dessous.

Grille-réponse à compléter et à renvoyer avant le 31 août

- Au Service Marketing, Concours Vins belges, 100, rue Royale à 1000 Bruxelles.
- Entourez la bonne réponse**
- Question 1 :** Le vin blanc du Clos du Bois Marie est de type :
a) effervescent b) moelleux c) sec
- Question 2 :** Le marc de Huy se rapproche a) du pékat b) de la poire c) de la grappa
- Question 3 :** Dans les années 60, Charles Legot planta des céps de :
a) muller-thurgau b) pinot c) chardonnay
- Question subsidiaire :** Quel est le poids en grammes de 3 journaux Le Soir de ce samedi 6 août (hors encarts publicitaires)?

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

N° : _____ Boîte : _____ CP : _____

Localité : _____

E-mail : _____

