

«Ce qui nous marque, c'est le chemin parcouru, grâce à la mise en commun des expériences de chacun.»

1600 pieds du Clos Bois Marie sont essentiellement du Muller-Thurgaut (Rivaner).

«Côtes de Sambre et Meuse»



Lundi 2 août 2010

Le Clos « Bois Marie » est AOC

Pour la seconde année, le vin de Huy du Clos « Bois Marie » est le seul reconnu Appellation d'origine contrôlée «Côtes de Sambre et Meuse».

● Chantal TRINTELER

On connaît les Bacchusards par leur désormais traditionnelle foire aux vins annuelle organisée à Wanze. Dans le groupe d'amis, trois ont décidé d'aller plus loin que le plaisir de la dégustation. Marcel Mestrez, Frédéric Lepage et Alain Dirick se sont lancés dans la viticulture depuis 2007. Non dans un but commercial, mais avant tout pour perpétuer un patrimoine et une très vieille tradition mosane vieille de plus d'un millénaire. Pour la seconde année, ils ont obtenu l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Sambre et Meuse» pour leur vin de Huy appelé Clos Bois Marie. Et ils sont les seuls.

La demande d'AOC doit se renouveler chaque année. «Il y a deux appellations l'autre étant "Jardin de Wallonie". Pour celle de "Côtes de Sambre et Meuse", il faut se situer le long d'un des deux fleuves ou un de leurs affluents», précise Alain Dirick.

Bien sûr, n'est pas reconnu AOC qui veut. «Des échantillons ont été prélevés au mois de juin. Nous avons reçu la réponse du Ministère wallon de l'Agriculture ce mois de juillet. L'appellation est régie par des règles européennes. Il y a un cahier des charges à respecter. Et la production doit répondre à une qualité organoleptique. Le jury belge est composé de vignerons et de professionnels. Ce label permet la commercialisation de nos bouteilles et de mettre aussi un

millésime. Nous en produisons un millier par an.»

Les trois amis souhaitent surtout que le cru hutois soit essentiellement vendu dans la ville. Il est aussi sur la carte de plusieurs restaurants hutois, certains restaurants wanzois et un à Braives.

Une culture relancée par Charles Legot

Le Bois Marie est le nom du lieu du vignoble et ses alentours sur la route de Waremme. En 1964, Charles Legot a réinstauré et redynamisé la culture de la vigne et a encouragé des membres de la société Horticole et Viticole. «Au décès de Charles Legot, son épouse cher-

chait quelqu'un pour reprendre le vignoble.»

Les trois amis ne se lancent pas dans l'aventure aveuglément. «Notre but est de conserver un patrimoine et de perpétuer une tradition.» Lors de la mise en bouteilles de la récolte 2009, les jeunes viticulteurs étaient accompagnés de Jules Marquet, secrétaire de la Société Horticole et Viticole et de Dany Hasoppe, membre depuis 1991. «Nous avons été initiés par Jules et tous deux sont là pour nous aider. Ce qui nous marque, c'est le chemin parcouru, grâce à la mise en commun des expériences de chacun notamment lors des réunions mensuelles à la société», ajoute Alain Dirick. ■



La vigne du Bois Marie se compose de Muller-Thurgaut, Pinot Gris et de Chardonnay.

Les 3 amis se sont lancés dans la viticulture pour perpétuer la tradition. Aujourd'hui "Clos Bois Marie" est reconnu AOC.

VITE DIT

Plus de 1000 ans d'histoire

Avant l'an 1000 on cultivait déjà la vigne à Huy à l'intérieur des remparts. À Amay, elle est déjà cultivée au 7^e siècle sous l'impulsion de Sainte-Ode. La vigne était principalement cultivée par les moines pour produire le "sang du Christ" à la messe. Le Clos Bois Marie est l'ancien vignoble de l'Hospice des Grands Malades donné en 1251 en rentage perpétuel à l'Hospice. De 1200 à 1600, les versants allant de Bas-Oha à Chockier n'étaient que vignobles. Commence le déclin 17^e siècle.

Les 1600 pieds du Clos Bois Marie sont essentiellement du Muller-Thurgaut (Rivaner). Le reste est du Pinot Gris (20%) et du Chardonnay (20%).

Le premier Marc de Huy

En 2009, le vignoble a produit également Le Marc de Huy, Clos Bois Marie à 46°. Ressemblant à une Grappa, il résulte de la fermentation des drêches (peaux et pépins). Il est distillé à Grâce-Hollogne.

Huy: 600 jeunes pieds en plus

Un peu plus bas sur la chaussée, l'on aperçoit un nouveau vignoble. Marcel Mestrez, Frédéric Lepage et Alain Dirick ont acquis un terrain à Jean Dormal. Il est content de le voir transformer en vignoble.

«La propriété devenait trop grande à entretenir», dit-il. Les trois amis ont planté là 600 pieds. «Ici cette une variété de cépages issue d'un croisement naturel entre des variétés traditionnelles et sauvages, précise Alain Dirick. Cela s'appelle des variétés interspécifiques. Ceux-ci sont des Johanniter. Ils résistent aux trois grandes maladies de la vigne dont le mildiou. Ils sont déjà bien présents en Allemagne, en Autriche et en Suisse. Cela demande donc



moins de pulvérisations. Cela est donc moins polluant; ce qui contribue également à la sauvegarde de l'environnement.»

Les petites grappes allaient déjà être coupées afin de permettre au pied de se fortifier pour l'an prochain. ■ Ch.T.

En contrebas le long de la chaussée de Waremme, 600 nouveaux pieds ont été plantés.