

Huy-Waremme Portrait

NOUVEAU ET UNIQUE

Après la Saint Mengold, Huy a aussi son marc!

Cet alcool 100 % hutois a été créé par trois producteurs amateurs, passionnés par le vin

Après la bière Saint Mengold, les vins hutois... la ville de Huy va aussi avoir son alcool! Trois passionnés du nectar de Bacchus viennent d'inventer un marc 100 % hutois.

Les Hutois, Marcel Mestrez, Alain Dirick et Frédéric Lepage sont trois amis réunis par une même passion: le vin. Depuis 9 ans, ils font partie de l'ASBL les Bacchusards qui organise la foire aux vins de Wanze. Mais, pour eux, la passion était encore plus forte. Du coup, ils décident de fabriquer leur propre vin et ce, avec les bons conseils de Charles Legot, qui présidait l'association horticole et viticole de Huy. Quand celui-ci est décédé en 2007, les trois amis s'en sont chargés. C'est à ce moment-là que naît l'idée de créer le marc de Huy.

"Nous avons trouvé des caves de

vin qui n'avait pas été mis en bouteille par Charles Legot", explique Frédéric Lepage. "Il était de très bonne qualité mais il s'était un peu altéré avec le temps. Nous avons donc décidé de le faire distiller et nous avons obtenu une eau-de-vie délicieuse. Dans la même optique, nous avons voulu continuer et nous avons fait faire le

"NOTRE MARC EST AUSSI EXCELLENT QUE NOTRE EAU-DE-VIE"

marc de Huy. Nous sommes très satisfaits du résultat. C'est délicieux et très original".

Le marc est un alcool digestif fabriqué à partir des déchets fermentés du pressage du raisin. Il existe des marcs de nombreux grands vins dans le monde. Il fallait donc

que le vin hutois ait lui aussi son marc. Celui de Huy est unique au monde comme le vin dont il est issu. "Nous avons eu l'idée de créer notre marc après avoir fait notre eau-de-vie. Il s'est avéré être aussi excellent que l'eau-de-vie. En fait, la qualité du marc dépend de la qualité du vin. Et nous sommes donc ravis de voir que notre vin fait un alcool délicieux".

Actuellement, les trois producteurs ne souhaitent pas vendre leur marc à l'étranger: "Nous voulons le faire découvrir aux gens de la région. Notre but est de faire savoir aux gens d'ici que les produits de notre région valent le détour et c'est pour ça que nous ne vendons que dans des magasins régionaux".

Ce marc, lui, sera produit chaque année ce qui donnera à de nombreux Hutois l'occasion de découvrir ce produit unique. ■

N.B.



Visitez notre site internet
WWW.LAMEUSE.BE



Les trois producteurs du Marc de Huy: Frédéric Lepage, Marcel Mestrez et Alain Dirick.

■ N.B.

INFOS

Prix: 23 euros

Pour acheter les produits du clos Bois Marie, rendez-vous sur le site Internet www.bois-marie.be. Vous y découvrirez les points de vente. La bouteille de marc est vendue au même prix que celle d'eau-de-vie: 23€ la bouteille. ■

N.B.

Une eau-de-vie en édition limitée

L'eau-de-vie de Huy a été fabriquée à partir d'un vin qui n'avait pas été mis en bouteille. Le temps passé étant trop long, le vin n'était plus vendable en l'état. Et pour ne pas le perdre, les trois producteurs ont décidé d'en faire une eau-de-vie.

"Nous l'avons fait faire chez Lambicool à Grâce-Hollogne. Et nous avons été très surpris de la qualité du produit fini. L'eau-de-vie est vraiment excellente. On y retrouve les qualités du vin, elle est donc très fruitée et assez douce. Elle a un goût très fin".

Cet alcool n'est pas destiné à tout le monde. Il faut vraiment être un amateur d'alcool pour savoir l'apprécier. Comme tout alcool, elle est déjà très forte: 46°. "Ces bouteilles ne sont pas destinées aux gens qui n'y connaissent rien. Elles coûtent 23€ pièce. Nous n'avons jamais essayé de faire des mélanges. Il est



■ N.B.

clair que nous ne voulions pas que cet alcool soit destiné à mettre dans le café. Mais nous supposons que c'est possible".

Attention aux amateurs qui voudraient goûter cette eau-de-vie unique au monde, il n'y aura pas toujours des bouteilles.

"Le vin de M. Legot n'est pas sans fin. Nous avons fait faire toutes les bouteilles que nous pouvions mais quand elles seront toutes bues ou vendues, nous ne pourrions pas en refaire. Il faut donc en profiter dès aujourd'hui". (N.B.)

LE VIN DU CLOS BOIS MARIE

Avec les conseils de Charles Legot

Les trois amis Marcel Mes-trez, Alain Dirick et Frédéric Lepage sont des passionnés du vin. Au point qu'ils ont décidé de fabriquer leur propre vin. "Je faisais du vin dans mon jardin", explique Frédéric Lepage. "Je me suis beaucoup renseigné pour le faire, j'y suis parvenu mais je n'étais pas très satisfait du résultat. C'en était pas vraiment du bon vin". Par la suite, Frédéric Lepage a rencontré Charles Legot qui présidait l'association horticole et viticole de Huy et qui était aussi connu pour son vignoble le Clos Bois Marie. "C'était un passionné. Il avait redémarré la culture de la vigne à Huy en 1963. Son expérience il l'a partagé sans compter ! Je suis donc devenu membre de cette association qui réunit les vignerons amateurs de la région dont mes deux amis aussi".

En 2007, au décès de Charles Legot, Frédéric Lepage et ses amis décident de se lancer. "Nous nous sommes lancés dans le vin par amour de ce produit artisanal. Nous voulions surtout produire un bon vin lutois. Au fur et à mesure des années, nous y sommes arrivés avec du travail, des hésita-



Le vignoble de Charles Legot. **SP**

tions et surtout beaucoup d'aide des autres vignerons amateurs de l'association Horticole et viticole", explique Alain Dirick.

Le vin des trois amis est maintenant bien reconnu des amateurs du vin de la région. Le vin du Clos Bois Marie a reçu l'appellation d'origine contrôlée "Côtes de Sambre et Meuse". Il se vend dans quelques commerces de la région et auprès des producteurs au prix de 8€ la bouteille. **«**

N.B.