

Vin du Pays de Herve va pouvoir vinifier lui-même ses premières récoltes dès cet automne : le permis vient d'être octroyé pour un chai, qui sera bâti à Ter Berg, dans la commune de Plombières. Mais un second bâtiment du genre, formé de caves, devrait suivre, à Aubel, pour autant que les moyens suivent...

Vin du Pays de Herve, la coopérative viticole à finalité sociale du Plateau, va bientôt avoir son chez soi. En effet, un permis de bâtir a été octroyé pour ériger un chai, soit de lieu où l'on vinifiera la production des 8 hectares (l'équivalent de 12 terrains de foot) de vignes actuelles. La construction du hall de type agricole devrait débuter dès janvier, explique Michel Schoonbroodt. « Ce sera un bâtiment basique, mais avec un bardage en bois, pour l'intégrer au paysage. »

Cependant, la coopérative ne compte pas transformer son raisin en vin en ces lieux ad vitam aeternam. En effet, « on garde l'objectif d'un second bâtiment, entre Merckhof et le cimetière américain. Il serait enterré et selon les moyens dont nous disposerions, il pourrait compter de deux à quatre niveaux. Il serait situé du côté de la commune

d'Aubel (ndlr : à gauche en allant vers Aubel). Le parking, lui, serait situé à droite (ndlr : sur le site d'une ancienne carrière). Mais ça, ce sera un projet pour le plus long terme. » En attendant, « ce premier chai nous enlève le stress de l'urgence et avec lui, nous pourrions montrer qu'on fait un produit de qualité. Dans son cas, on table sur un coût de 300€ par m², contre 1.000 pour un bâtiment enterré. »

Cela veut-il dire que le hall à ériger à Ter Berg (Plombières) en 2020 sera bon à jeter après quelques années? Non, répond Michel Schoonbroodt. On le



« Ce premier chai nous enlève le stress de l'urgence »

Michel Schoonbroodt

transformerait alors en remise pour le matériel viticole. En attendant, ce premier bâtiment abritera les premières productions dès l'automne prochain, quand les 20.000 pieds les plus vieux commenceront à donner du fruit utilisable. Un nombre qui a été doublé en mai dernier. Les parcelles actuelles sont situées sur le territoire des communes d'Aubel, Plombières et Thimister-Clermont. Mais Michel Schoonbroodt serait partant pour en exploiter d'autres vers Charneux et au Val-Dieu.

La vigne sera traitée selon la tendance bio. Le vin produit sera du blanc, avec des bulles ou tranquille, probablement fifty – fifty, à la grosse louche. Pour l'effervescent, il faudra au minimum neuf mois de vinification, jauge Michel Schoonbroodt. Mais cela pourrait aussi durer entre 12 et 24 mois.

Les pieds sont de type johanniter, muscaris, solaris et souvignier gris. On n'a pas encore déterminé de nom pour chacun des vins, mais une commission communication planche sur différentes idées. De même, le type de bouteilles fait l'objet d'études.

Vin du Pays de Herve emploie déjà deux salariés et deux stagiaires y font leurs premières armes, via l'IFAPME, pour une formation viticulteur-oenologue.



1 L'entrée du futur chai, qui sera situé à Ter Berg. **2** En octobre, la coopérative avait invité les amateurs à déguster des vins mariés avec des fromages de qualité. Dès les prochaines vendanges, dans ce cas, il devrait être possible de goûter des crus maison. **3** Quatre personnes prennent soin des vignes, actuellement, dont deux stagiaires de l'IFAPME. © Anne Loop / Vin du Pays de Herve.

Environ 540 coopérateurs ont déjà acquis des parts. D'autres pourraient s'y ajouter. Le 28 décembre, Vin du Pays de

Herve vous invite dans la parcelle de Crawchez, rue Winandchamps, à Clermont, pour un vin chaud, de 15 à 18h. Il faut s'ins-

crire sur info@vindupaysdeherve.be avant le 26. ●

sur

YVES BASTIN