

PAYS DE HERVE - COOPÉRATIVE VITICOLE

Ruée sur les 6.000 bouteilles du premier millésime de Vin du Pays de Herve

Vin du Pays de Herve a vendangé cet automne et, dans la foulée, la coopérative propose ses premiers vins à la vente, en priorité à ses quelque 600 coopérateurs, avant d'ouvrir aux non-coopérateurs. Résultat : une ruée.

On vous l'avait annoncé : Vin du Pays de Herve avait vendangé cet automne pour son premier millésime à mettre en bouteilles. De premiers flacons qui devraient être disponibles vers Pâques pour les vins blancs tranquilles et après neuf mois au moins pour les effervescents. Mais dès à présent, la coopérative a lancé une souscription pour mettre en vente les 6 à 7.000 bouteilles qui devraient être le fruit de ces premières vendanges. Et, se réjouit Michel Schoonbroodt, en 48 heures, quasi toutes les bouteilles de vin tranquille ont trouvé preneur. Une vraie ruée. Pour les effervescents, l'enthousiasme a été un tout petit peu moins grand. Pour eux, il est donc possible que des non-coopérateurs



Michel Schoonbroodt et Laszlo Ruwet et leur première barrique wallonne. © VDPH ET BARWAL

puissent réserver des bouteilles, à partir de la mi-novembre.

Un enthousiasme qui tend à montrer que cette coopérative, qui table sur les circuits les plus courts possible, rencontre un intérêt certain dans la population.

Ces premières bouteilles sont dues aux grappes cueillies sur trois hectares plantés en 2018 à Te Berg

(Montzen) et Crawhez (Clermont). La parcelle de Messitert (Aubel), qui avait reçu ses pieds la même année, a été elle complètement ravagée par le gel de la mi-mai. Mais pour elle, ce n'est que partie remise pour le millésime prochain. En 2021, outre ces premières parcelles, la coopérative devrait pouvoir récolter sur 4 hectares plantés

en 2019, sur diverses parcelles, à Hombourg. Quant au dernier terrain, d'un hectare, planté en 2020 à Te Berg, il faudra encore patienter une année supplémentaire.

BARRIQUE BIEN DE CHEZ NOUS

Autre nouveauté, chez Vin du Pays de Herve, qui cherche encore à mobiliser des fonds et des coopérateurs, via son site : elle vient d'acquiescer une première barrique, de 228 litres, pour compléter son armada de cuves en inox. L'originalité de ce tonneau est qu'il est fait en bois de chêne qui a grandi dans les forêts wallonnes, du côté de Rochefort. D'autres barriques devraient suivre, pour développer le potentiel viticole. La première a été fabriquée à l'initiative de Barwal, une société wallonne qui se profile comme une alternative aux fûts en chêne français en

neuf mois au moins pour les effervescents. Mais dès à présent, la coopérative a lancé une souscription pour mettre en vente les 6 à 7.000 bouteilles qui devraient être le fruit de ces premières vendanges. Et, se réjouit Michel Schoonbroodt, en 48 heures, quasi toutes les bouteilles de vin tranquille ont trouvé preneur. Une vraie ruée. Pour les effervescents, l'enthousiasme a été un tout petit peu moins grand. Pour eux, il est donc possible que des non-coopérateurs

puissent réserver des bouteilles, à partir de la mi-novembre. Un enthousiasme qui tend à montrer que cette coopérative, qui table sur les circuits les plus courts possible, rencontre un intérêt certain dans la population. Ces premières bouteilles sont dues aux grappes cueillies sur trois hectares plantés en 2018 à Te Berg

(Montzen) et Crawhez (Clermont). La parcelle de Messitert (Aubel), qui avait reçu ses pieds la même année, a été elle complètement ravagée par le gel de la mi-mai. Mais pour elle, ce n'est que partie remise pour le millésime prochain. En 2021, outre ces premières parcelles, la coopérative devrait pouvoir récolter sur 4 hectares plantés

en 2019, sur diverses parcelles, à Hombourg. Quant au dernier terrain, d'un hectare, planté en 2020 à Te Berg, il faudra encore patienter une année supplémentaire.

BARRIQUE BIEN DE CHEZ NOUS

Autre nouveauté, chez Vin du Pays de Herve, qui cherche encore à mobiliser des fonds et des coopérateurs, via son site : elle vient d'acquérir une première barrique, de 228 litres, pour compléter son armada de cuves en inox. L'originalité de ce tonneau est qu'il est fait en bois de chêne qui a grandi dans les forêts wallonnes, du côté de Rochefort. D'autres barriques devraient suivre, pour développer le potentiel viticole. La première a été fabriquée à l'initiative de Barwal, une société wallonne qui se profile comme une alternative aux fûts en chêne français, en créant une tonnellerie belge utilisant du bois bien de chez nous. Dans un premier temps, on fera mûrir dans cette première barrique un cru spécial que l'on assemblera avec du vin conservé dans les cuves en inox, afin d'obtenir une version originale. Les quelque 600 coopérateurs actuels ont permis de réunir grosso modo 830.000 €. Un capital que la coopérative espère augmenter de manière à pouvoir concrétiser son projet de chai visitable et enterré sur la crête, non loin du cimetière américain, en territoire aubelois. Un projet pour lequel des discussions sont en cours, d'un point de vue administratif. Ce chai construit, la coopérative conserverait l'actuel, situé à Te Berg, pour y stocker notamment du matériel de culture. ■

Yves Bastir



Michel Schoonbroodt et Laszlo Ruwet et leur première barrique wallonne. © VDPH ET BARWAL