

# Vin du Pays de Herve : le chai relancé

## AUBEL

Relance du projet de chai rue du Mémorial Américain, production de cidre, vin effervescent... ça bouge pour la coopérative !

**L**e projet de construction d'un chai résolument moderne, fonctionnel, respectueux de l'environnement et intégré dans le paysage est « toujours bien d'actualité » pour la coopérative Vin du Pays de Herve.

### L'emplacement est défini

Celle-ci dispose des accords de la Commune d'Aubel (propriétaire de la parcelle rue du Mémorial Américain, grâce à la Fondation Nicolai) et de l'agriculteur locataire. Les Aubelois pourront, prochainement, visualiser le lieu de la future implantation. « On espère relancer le projet d'ici la fin de l'année, maintenant que nous sommes passés à travers les vendanges, confirme le directeur de la coopérative, Michel Schoonbroodt. On va relancer le projet de chai dans l'année qui vient, et nous allons mettre un panneau sur le terrain entre le cimetière américain et Merckhof avec l'inscription "Ici, Vin du Pays de Herve va construire son futur chai". On a les autorisations, c'est toujours en phase... »



Les vendanges viennent de s'achever. Avec de nombreuses pertes... Du coup, la coopérative produit du cidre !

teurs et... de nombreux autres acteurs. « C'est un projet qu'on veut implanter sur une zone classée, donc il faut des signatures supplémentaires de la protection du patrimoine, de la Commune, etc. »

### Un concours d'architectes

Les grandes lignes sont connues, et rappelées par Michel Schoonbroodt. « L'idée, c'est d'avoir un bâtiment entouré des vignes, avec au maximum trois

mètres hors de terre. Il sera majoritairement enterré, de deux et peut-être même de trois étages si on peut se le permettre. Le but, c'est d'aller chercher l'inertie thermique et l'humidité nécessaire pour le vieillissement des vins effervescents. Nous souhaitons donc réaliser un concours d'architecture, proposer cela aux architectes coopérateurs, à la Commune d'Aubel, au fonctionnaire délégué, à la protection du patrimoine... On

souhaite impliquer les différents acteurs et regarder, ensemble, les projets afin de voir dans quelles mesures le projet sélectionné entre dans les considérations de chacun. Tout sera certainement proposé aux votes des coopérateurs, et le jury devra pouvoir écouter ceux-ci. » Recueillir l'avis de chacun, lancer un concours d'architecture... Ce type de démarche nécessite un temps certain. « L'intérêt, c'est que ce

soit un beau projet. On n'est plus pris par le timing car nous avons un premier bâtiment à Plombières (NDLR, à Ter Berg). Ce hall deviendra un bâtiment de viticulture (machines agricoles, entretien et stockage). Mais comme nous l'avons, le timing du chai à Aubel doit juste être bon, que tout le monde sente que ce projet est mûr, qu'il dispose des autorisations et du financement. Quand tous les acteurs seront prêts,

financement, visualiser le lieu de la future implantation. « On espère relancer le projet d'ici la fin de l'année, maintenant que nous sommes passés à travers les vendanges, confirme le directeur de la coopérative, Michel Schoonbroodt. On va relancer le projet de chai dans l'année qui vient, et nous allons mettre un panneau sur le terrain entre le cimetière américain et Merckhof avec l'inscription "Ici, Vin du Pays de Herve va construire son futur chai". On a les autorisations, c'est toujours en phase... »

### Projet à un million d'euros

Le chai de Vin du Pays de Herve sera à la hauteur des ambitions déjà formulées précédemment. « On parle d'un budget de plus d'un million d'euros. L'équipement, on l'a déjà en grande partie. Mais l'immobilier va nous coûter très cher. Et les autorisations ne seront pas faciles à recevoir. Ce sera long, mais en même temps c'est très ambitieux pour la coopérative et pour toute la région. Je pense, au final, qu'on sera tous très content de construire, ensemble, quelque chose qui nous dépasse. »

Et le tous ensemble à toute son importance. Il englobe évidemment les actuels coopérateurs, les futurs coopéra-

**Les vendanges viennent de s'achever. Avec de nombreuses pertes... Du coup, la coopérative produit du cidre !**

teurs et... de nombreux autres acteurs. « C'est un projet qu'on veut implanter sur une zone classée, donc il faut des signatures supplémentaires de la protection du patrimoine, de la Commune, etc. »

### Un concours d'architectes

Les grandes lignes sont connues, et rappelées par Michel Schoonbroodt. « L'idée, c'est d'avoir un bâtiment entouré des vignes, avec au maximum trois

mètres hors de terre. Il sera majoritairement enterré, de deux et peut-être même de trois étages si on peut se le permettre. Le but, c'est d'aller chercher l'inertie thermique et l'humidité nécessaire pour le vieillissement des vins effervescents. Nous souhaitons donc réaliser un concours d'architecture, proposer cela aux architectes coopérateurs, à la Commune d'Aubel, au fonctionnaire délégué, à la protection du patrimoine... On

souhaite impliquer les différents acteurs et regarder, ensemble, les projets afin de voir dans quelles mesures le projet sélectionné entre dans les considérations de chacun. Tout sera certainement proposé aux votes des coopérateurs, et le jury devra pouvoir écouter ceux-ci. » Recueillir l'avis de chacun, lancer un concours d'architecture... Ce type de démarche nécessite un temps certain. « L'intérêt, c'est que ce

soit un beau projet. On n'est plus pris par le timing car nous avons un premier bâtiment à Plombières (NDLR, à Ter Berg). Ce hall deviendra un bâtiment de viticulture (machines agricoles, entretien et stockage). Mais comme nous l'avons, le timing du chai à Aubel doit juste être bon, que tout le monde sente que ce projet est mûr, qu'il dispose des autorisations et du financement. Quand tous les acteurs seront prêts, nous lancerons la construction », précise Michel Schoonbroodt.

Un dernier élément, essentiel dans la réflexion, concerne la future liaison douce entre Aubel et Henri-Chapelle. Celle-ci passera devant le chai, et devra inévitablement faire partie du projet global puisque le chai pourrait être une halte de choix pour les cyclistes.

Quant aux premiers vins du Pays de Herve, les « vins tranquilles sont partis très rapidement ». « Il reste des vins effervescents toujours en vente sur notre site Internet. Ils seront prêts au milieu de l'année prochaine. »

» Infos : [www.vindupaysde-herve.be](http://www.vindupaysde-herve.be)

## Vin du Pays de Herve... produit du cidre 100 % local

La coopérative Vin du Pays de Herve a réalisé, il y a 15 jours, les secondes vendanges de l'année. C'est désormais l'heure du bilan : « Nous annonçons une perte de rendement de 50 à 60 %... ce qui est énorme ». Ce constat, Michel Schoonbroodt ne peut que le regretter. « D'autres viticulteurs sont dans une situation plus désastreuse encore, donc on peut déjà (presque) être content avec 40 %. Les raisons ? Une météo trop pluvieuse et les étourneaux. On va devoir se prémunir d'avantage de filets, en placer encore plus. Pendant la première heure des vendanges, on ne fait que cela : on détache les filets, on les replie, etc. Il faut protéger encore plus les vignes car les oiseaux aiment trop le raisin. » La coopérative a, cependant, encore fait preuve d'une adaptation exemplaire cette semaine. L'outil sera exploité à bon escient.

« On a réussi à trouver du jus de pomme, donc on peut remplir nos capacités de production. On va acheter 6 000 litres de jus de pommes pour faire du cidre, mais c'est quelque chose d'exceptionnel. C'est uniquement parce que nous avons une perte de rendement d'un côté. »

Et cette information, elle est on ne peut plus récente ! « En fait, nous avons du cidre qui fermente chez nous depuis ce mercredi. C'est tout récent. Cela montre que la coopérative veut rebondir. Il s'agit de jus de pomme pressé à la siroperie Meurens, on leur a acheté. Et ce sont des pommes de la région, elles proviennent d'un rayon de 20 à 30 km autour d'Aubel. »

Ce cidre sera, à coup sûr, un produit recherché et attendu par les coopérateurs... et les amateurs du genre.