

LE SOIR 25 JUILLET 2000

La vigne de Mellemont ou trois amis en ligne

MICHAËL CHALKLIN

Quand il faut vendanger, ils sont 50. Quand il faut entretenir la vigne, ils sont 3. Les inspireurs, planteurs et consommateurs. Etienne Rigo, l'exploitant de la ferme de **Mellemont** à Thorembais-les-Béguines (Perwez), Pierre Rion, le patron d'Iris à Louvain-la-Neuve, et François Vercheval, dessinateur à l'UCL, sont des amis, des mordus de vin et des voisins qui se suivent à Thorembais sur une ligne d'1 km. Visite de leur vigne dont la vocation est la dégustation.

Pierre Rion parle même de *l'aventure de la vigne*. Dans un premier temps, il planta 7 rangées de 14 plants dans son jardin. C'était il y a 7-8 ans. *Nous sommes de grands amateurs. C'est donc naturel de le faire soi-même. On se fréquentait déjà assez bien. Etienne venait "ricaner". Comme les Français. "Du vin? En Belgique?!"*.

Rion, Rigo. Le troisième pote n'est pas moins inoculé du virus du vin. *Un passionné de vinification*, dit de lui le premier. *Il faisait du vin avec tout.*

La vigne de **Mellemont** s'expose plein sud mais le terrain est plat. Elle se protège par contre du nord. Quant aux porte-greffes, ils sont adaptés au sol, argilolimoneux et donc très riche alors que l'on dit souvent d'une vigne qu'elle doit souffrir pour produire. *Ici, il faut donc éliminer de temps en temps les racines superflues*, ajoute M. Rion. Les rangées 1 à 26 produisent du rouge, les rangées 27 à 32 du blanc. A chaque plant, un tuteur. Trois amis, 3.800 tuteurs, 20 coups de masse par tuteur, des biscoteaux en béton. Sans oublier les 7 fils par rangée, un réseau de 35 km.

Et puis, il ne suffit pas de planter, il faut aussi désherber. Et pendant les deux premières années, les produits sont interdits. Tout se fit à la binette. *On comptait en lignes*, commente M. Rigo. *Samedi, on fait 5 lignes...*

Si on devait tout refaire aujourd'hui, je ne sais pas si on recommencerait, concède d'ailleurs l'exploitant de la ferme de Mellemont. *On achetait les petits "u" par paquets de 5 kilos. Un travail de titan. Mais il n'y a pas de stress. On n'en vit pas.*

La vigne du "Domaine de Mellement" vit en 2000 sa 5e année d'existence. La première (et petite) vendange remonte à deux ans. La deuxième, celle de l'année passée, aurait dû présenter une qualité parfaite. A raison de 0,8 litre par plant, compte tenu de "la part des anges", les trois amis auraient dû récolter l'équivalent de 3.800 bouteilles. Il n'y en aura que 500 à cause d'un incident de pulvérisation pendant la floraison. *La cuvée 2000, elle, s'annonce excellente*, prévient Pierre Rion.

Le trio d'amis privilégie la qualité. Il travaille dans les règles de l'art avec quelques mentors dans ses carnets d'adresses. *Quand on tire trop sur une vigne*, note Pierre Rion, *on dit qu'on la fait pisser*. Mais **Mellemont** ne boit pas de ce vin-là.

Le breuvage de Thorembais-les-Béguines ne devrait jamais être mis en vente mais toujours servir à la consommation personnelle. *Même si on n'exclut pas de faire plaisir aux amis quand le moment de pleine production sera venu*, commente encore Pierre Rion. *Mais le but n'est pas du tout de faire du commerce. C'est du plaisir entre amis. Mais bon, on ne va pas boire à trois 4.000 bouteilles par an.*

Entre de tels amateurs de la vigne, la concurrence est un mot extraterrestre. *C'est à qui rend service à l'autre*, conclut Pierre Rion. *De plus, les vignes se clonent très bien. On se refile gratuitement nos greffes. C'est le "passe-moi tes baguettes" (ou sarments).*