

LE SOIR - 29 JANVIER 2002

Mellemont est fier de son blanc

MICHAËL CHALKLIN

La vigne de Mellemont, plantée en 1995 à côté de la ferme du même nom à Thorembais-les-Béguines (Perwez), reste fidèle à son credo de qualité. Le rouge n'offre pas les résultats escomptés, on le laisse petit à petit tomber. Le blanc, par contre, présente une belle tenue et devrait progresser.

Cette aventure de la vigne est partagée par trois amis, des voisins qui habitent sur une même ligne d'un kilomètre: Etienne Rigo, l'exploitant de la ferme de Mellemont, Pierre Rion, le patron d'Iris à Louvain-la-Neuve, et François Vercheval, dessinateur à l'UCL. Les 3.800 pieds s'étendent sur un terrain plat d'un hectare. Dans un premier temps, la proportion était de 80 ares de rouge pour 20 de blanc. Mais celui-ci gagne du terrain.

Car le rouge, du pinot noir, déçoit. La première récolte tomba à l'eau à cause d'un mois de septembre pourri. A chaque pied perdu, le blanc le remplace. Le cépage, dans la lignée de prestigieux vins alsaciens, est un croisement de Riesling et de Silvaner. De la dernière récolte en date, le trio d'amis a puisé entre 300 et 350 litres qui devraient correspondre à un peu moins de 500 bouteilles. La semaine dernière encore, on a procédé à un sous-tirage afin de clarifier le vin. On va encore le faire une ou deux fois afin d'avoir un vin tout à fait limpide, ajoute Etienne Rigo. La mise en bouteilles devrait intervenir en avril.

La qualité prend des rondeurs d'année en année avec l'affirmation d'un goût fruité. On est fier de notre coup. On veut que celui qui y goûte y tienne. Car on ne trouve plus un tel vin en Belgique. Du vin belge? "Bof", pense-t-on. On croit que c'est pour la joke. Nous nous sommes lancés la fleur au fusil alors que nous manquons de tradition. Il n'est pas facile de trouver des points d'appui et surtout de faire un produit apprécié. Actuellement, on va chercher du vin en Afrique du Sud, au Chili, etc. Il faut donc s'implanter dans des produits de qualité.

Le blanc de Mellemont voit de jeunes plants arriver à maturité. On devrait arriver à 1.000 bouteilles. Même si le trio ne pense pas plus aujourd'hui qu'hier se faire un peu de beurre avec son vin, le fruit de sa passion connaîtra une commercialisation. Car nous ne sommes pas des ivrognes.