

Les petits crus de la ligne bleue

Des passionnés font revivre l'art de la vigne dans la plaine des Vosges. Leur rouge a obtenu en 2002 l'appellation "vin bleu".

La couleur peu commune, à la limite du bleuté et du violacé, une consistance tannique et un bouquet fruité unique en son genre. L'appellation de "vin bleu" était toute trouvée pour ce pur jus de raisin vosgien vinifié à La Neuveville, non loin des coteaux du Montfort où il reçoit les petits soins de passionnés locaux. Il y a quelques années, ils ont décidé de redonner vie à la vigne locale.

Aujourd'hui, ils sont 22 producteurs à avoir rejoint la coopérative de La Neuveville-sous-Montfort qui, depuis 1995, gère la production de deux petits vins de pays au goût typé: le "vin bleu" et le "fruité". Une renaissance pour ce lieu vosgien qui comptait, au début du siècle, pas moins de 6.000 hectares de vignes. Le phylloxéra, la jalousie de vigneron du sud et les guerres avaient eu raison de cette tradition ancestrale. «J'ai retrouvé des traces de viticulture très anciennes dans les archives locales», confirme Jean-Pierre Droguet, président de la coopérative.

Oberlin et Kuhlman

La détermination de nombreux habitants du secteur ayant hérité de parcelles de vigne, associée à celle de la chambre d'Agriculture des Vosges, a inversé le cours des choses. Les viticulteurs, sur les conseils de Jean Vançon, l'un des pionniers de cette aventure, replantent petit à petit des plants d'Oberlin et de Kuhlman pour compléter le domaine existant. En 1999, la petite association prend le chemin d'une véritable coopérative. La commune de la Neuveville apporte sa pierre à

Un nectar 100% vosgien encore trop rare sur les tables des restaurateurs-aubergistes du coin.



l'édifice en créant un bâtiment et la chambre d'Agriculture s'investit en apportant du matériel pour faire le vin. De 7.400 bouteilles en 1999, la coopérative est passée à 12.100 en 2004 avec

quelques fluctuations. La production locale est vendue en partie, et le reste sert à la consommation personnelle des adhérents et bénévoles qui consacrent leur temps libre au culte de Bacchus.

Avec les graines et la peau

«Le "fruité" est un vin léger qui ressemble au gris de Toul et qui se consomme frais. Il est pressé aussitôt après les vendanges et fermenté directement sur jus», explique Jean-Pierre Droguet. «D'où sa couleur claire». Le "vin bleu" doit sa particularité au fait qu'il macère avec les graines, la pulpe et la peau. «Ensuite, seulement, il passe à la fermentation alcoolique puis malolactique.»

Seul regret des producteurs locaux, l'absence dans la plupart des fermes-auberges vosgiennes de ce petit cru, véritable ambassadeur du vin de table vosgien. «Au départ, l'idée de refaire du vin était partie de là. Malheureusement, tous les restaurateurs-aubergistes ne jouent pas le jeu. C'est dommage, car ce sont deux petits vins de table agréables qui pourraient prétendre un jour à être classés en vin de pays», remarque le président de la coopérative. C'est tout le mal qu'on souhaite à ce petit nectar bien savoureux.

Textes Sabine LESUR
Photo Christopher COURTOIS

Le saviez-vous ?

■ Vendanges

Les vendanges se font généralement le même jour pour tout le monde sur les coteaux du Montfort. Elles se déroulent en septembre en fonction de la maturation du raisin. Un moment d'exception dans ce petit village qui ressemble à une vraie réunion de famille.

■ Fête du terroir et de l'artisanat

Tous les ans, la coopérative organise la fête du terroir et de l'artisanat avec de nombreux artisans traditionnels, des produits du terroir et un repas campagnard, arrosé de "vin bleu" et de "fruité" bien évidemment.

Rendez-vous le 4 septembre pour cette édition. Le groupe folklorique spinalien "Les Pinaudrés" animera la journée.

■ Portes ouvertes

Chaque week-end après la Saint-Nicolas, la coopérative ouvre ses portes au public pour faire découvrir ses vins et son travail. C'est l'occasion de remplir la cave ou de trouver des idées-cadeaux

pour les fêtes puisque la coopérative vend des coffrets de vin de trois bouteilles.

■ Tarifs

Les bouteilles sont vendues 4€ l'unité avec des prix dégressifs à partir d'un carton de six bouteilles.

■ Idées de dégustation

Le "fruité" peut se boire très frais à l'apéritif avec un sirop de pamplemousse ou de cassis. Le "vin bleu" se déguste plutôt à température ambiante.

■ Travaux pratiques

Durant l'année à venir, l'école hôtelière de Contrexéville a signé un partenariat avec la coopérative pour apprendre à ses élèves les secrets de la viticulture, des vendanges à la mise en bouteille.

■ Renseignements auprès de Jean-Pierre Droguet, président de la coopérative, au 03.29.07.71.38 ou Jean Vançon, vice-président, au 03.29.07.73.45.