

Il vous reste **1 unité(s)** article(s) à consulter.

Article paru dans L'Est Républicain en page Vosges

## Le sang bleu de La Neuveville

Hier, se déroulaient les traditionnelles vendanges du « Vin Bleu » vosgien. Le cru 2005 s'annonce déjà plus alcoolisé et plus sucré.

Une décade déjà, que les vingt-deux adhérents de la coopérative de la commune de La Neuveville-sous-Montfort que préside le premier magistrat, Jean-Pierre Droguet, se réunissent pour les traditionnelles vendanges du nectar vosgien, le « **Vin Bleu** » et de son compagnon de table, le « Rouge Fruité ». « La qualité de cette année est plus alcoolisée et plus sucrée. Elle devrait être correcte » indiquera d'entrée, Jean-Pierre Droguet. Mais la récolte est moindre car si l'année 2004 avait produit quelque quatorze tonnes de raisins, cette saison devait seulement atteindre les dix à onze tonnes. « Cela n'empêche pas qu'il sera meilleur ».

Quant au spécialiste, il a déjà évalué le degré « Le jus fait environ 12,5ème, après la fermentation il devrait tourner autour des 12ème ». On est loin des 14ème passés en 2003.

Mais ce rendez-vous annuel est aussi celui de la bonne humeur et celui de la convivialité qui commence très tôt dans les vignes, lors de la récolte. « La coopérative compte environ deux hectares et demi sur les cinq répartis sur la commune » précise Jean-Pierre Droguet. Puis vient le moment fort de la journée, l'opération de pressage où là, tout commence à partir à volo, surtout quand on a une bande jeunes lycéens contrexévillois motivés par le sujet. Après quelques heures de travail, on se croirait dans un village de Schtroumpfs à la seule différence près, c'est qu'au lieu d'être tout bleus, les vendangeurs sont tout violets, bien qu'au résultat le **vin** soit **bleu** d'où son appellation.

### Renfort apprécié

Pour les jeunes récoltants, une expérience très enrichissante pour leurs études au lycée hôtelier de Contrexéville. « Ce me semblait une excellente idée que d'emmener une vingtaine d'élèves sur le terrain pour découvrir tous les rouages de la fabrication d'un **vin**. Et pourquoi aller loin quand on a un cépage si près. Ils ont été répartis chez divers exploitants qui leur ont expliqué l'art de couper le raisin et de le transporter avec soin, le ligaturage... » précisait Catherine Ladeveze, l'un des trois professeurs présent avec Isabelle Martina et Alain Guidat.

Un renfort de poids que les membres de la coopérative ont vraiment apprécié.

Reste qu'il faudra attendre encore plusieurs mois pour que le breuvage coule dans le gosier avec modération, mais les émules du **Vin Bleu** sont déjà nombreux et la commercialisation devait connaître un certain succès.



Le pressage est l'un des moments forts de la journée et si le travail est intense la bonne humeur l'est aussi.