

GENS D'OUEST

L'ancien bouilleur de cru fait son vin

Romain Jéhan est un Normand facétieux. A 79 ans, le voilà qui produit, en plein pays des pommiers, un vin rouge maison très respectable. Un comble, après une vie déjà bien remplie de bouilleur de cru dans la Manche.

«Attention hein, faire du pinard c'est aut'chose que faire du cidre!» En pleine Normandie, à Saint-Hilaire-du-Harcouët (Manche), Romain Jéhan s'amuse de sa remarque. Le voilà, à 79 ans, heureux de présenter le millésime 1998 de son vin, lui qui a passé sa vie à «bouillir» dans les fermes du pays pour tirer du calva. «A 15 ans, j'allais déjà à la chaudière. Finalement, je suis devenu bouilleur ambulante.» Romain a même compté parmi les figures réputées de l'Ouest en promenant son alambic fait sur mesure à Paris «avec du cuivre sorti de la mine».

L'heure de la retraite sonnée, il a mis à profit sa science de la pomme pour produire une cuvée vinicole typée mais plutôt bonne. Les pieds de bacot ramenés de la région lyonnaise, les muscats et les rayons d'or défient, ici, le climat bas-normand en donnant d'abondantes grappes. «La terre est plus fertile que dans le Midi. Alors, les pieds se développent davantage.»

Mais entre la cueillette annoncée pour les semaines à venir et la bouteille, le chemin peut être long. Une fois les grappes cueillies



De ces jolies grappes normandes, Romain Jéhan espère tirer, comme chaque année, une centaine de bouteilles.

et les grains pressés, il faut en effet démarrer la fermentation. «Et là, il y a une astuce: si on n'a pas 15° de température, ça marche pas. J'ai dû installer ma cuve chez moi, dans la cuisine; dehors, c'était trop froid.» Le coup de pouce d'un peu de levure de pain si besoin, le pressoir et voilà le moment de «peser» le breuvage. Le vigneron-bouilleur sait «depuis longtemps faire monter ou descendre l'alcool». Un peu de sucre pour compenser le manque de soleil et direction le fût: «Le moment du collage. On verse un mélange de

blanc d'œuf et de sel sur le vin et, en quelques jours, la lie tombe au fond. On peut soutirer.»

Au moins 100 bouteilles rempliront encore cette année la cave de l'actif retraité. Dans son jardin, au milieu des vignes en partie suspendues, Romain Jéhan s'appête à prendre le sécateur pour la cinquième année: «Je pensais cette fois faire aussi un peu de pineau. Mais les pieds de blanc ont pourri avec le mauvais temps.»
Fichue Normandie.

Thierry HAMEAU.