

Troisième récolte de raisin sur le coteau de Vingt-Hanaps

Le jus de la treille ornaise

Dimanche, les troisièmes vendanges avaient lieu sur un coteau de Vingt-Hanaps. Une cinquantaine de bénévoles se sont penchés sur les pieds de vigne toute la matinée. Trois cents litres de vin ont été produits l'an passé. Un petit gamay de derrière les fagots ornaï...

Le premier jus de raisin est proposé un quart d'heure après le début de la récolte. Le fruit est pressé sur place, dans le champ, pour le plaisir. Un nectar. « **Il nous a fallus deux ans de démarches avant d'obtenir le droit de faire de la vigne. Elle existait déjà au XVIII^e siècle puis elle a disparu** », commente Philippe Bouvier. Avec 700 pieds plantés en juillet 2000, le maire de Vingt-Hanaps vante la qualité de son vin : « **Nous avons connu une première récolte en 2002 avec 40 litres qui n'étaient pas extraordinaires. Mais aujourd'hui, nous avons un certain savoir-faire et notre vin augmente en qualité. Il titre environ 13,5°.** »

Dimanche, panier dans une main et sécateur dans l'autre, bottes aux pieds, une cinquantaine de bénévoles ont récolté les grappes d'un raisin noir légèrement racorni. Gérard Rabinel, président des vigneronns du Hanap (nom pour une mesure d'environ un litre) est venu grossir les rangs. « **L'ensoleillement, cette année, n'a pas été mauvais. Le raisin est mûr. Seul problème : la fraîcheur des nuits. On traite avec de**



Troisième récolte dans la brume matinale à Vingt-Hanaps.

la bouillie bordelaise. C'est pratiquement du vin bio. » Trois cents litres sont prévus pour la cuvée 2004. Le vin est entièrement réalisé au village, sur les conseils d'un viticulteur de Bergerac « **qui passe tous les mois faire des prélèvements** ». Et pour la consommation ? « Pas

question de le commercialiser notre vin. On se sépare les bouteilles entre nous, les bénévoles. » L'an dernier, le gamay était apprécié par deux œnologues : ils lui ont trouvé un petit goût de quetsche, de framboise et de cassis.

Dimanche midi, privilège des

grands jours, le repas des vendeurs était arrosé par la cuvée 2003. « **Et en juin prochain, souligne monsieur le maire, on espère faire une fête pour la mise en bouteilles de l'année 2004.** »

Michèle DEVILLARD.