

PORTRAIT Il anime depuis trois ans l'association Mi-syrphe Mi-raisin

Luc Bellemere, la passion des vins d'autrefois



Luc Bellemere, sous une tonnelle de baco noir appartenant à Jean-Pierre et Jeanine Brouns. Chaque année, ce passionné de vin récupère ici 20 à 30 kilos du précieux breuvage.

C'est son grand-père qui lui a donné la passion du vin. Pour le boire et le fabriquer. À 40 ans, Luc Bellemere, passionné d'oenologie, habite une maison tranquille à Joannas, sur les contreforts du massif de Tanargue.

Il y a basé le quartier général de l'association Mi-syrphe Mi-raisin. « Créée en 2006 avec des amis, elle fait découvrir des cépages oubliés autrefois visibles en Ardèche », explique-t-il.

Le jeune homme s'est entouré d'une dizaine de particuliers, qui ont chez eux, des grappes de couderc, de seibel, de baco noir ou de con-

cord. Des cépages hybrides, rares, arrachés dans les années 50 à la demande de l'appellation de l'Institut national des appellations d'origine (Inao). Ils donnent des vins inimitables au goût de cerise, de fraise des bois, de goudron, d'humus ou de violette.

Vins associatifs

C'est sur les secteurs de Joannas, Chazeaux, Chassiers, Barnas et Saint-Michel-de-Chabrilanoux que Luc Bellemere récolte sa production. « Les gens ont des grappes sous leurs tonnelles ou sur leurs terrasses. Ils me laissent les récolter en échange de quelques bouteilles ».

Il en fait des vins de cépage ou des assemblages différents d'une année sur l'autre. Tout dépend des récoltes et des vendanges. « L'avantage avec une structure associative, c'est qu'on peut attendre le dernier moment pour la cueillette. Ça limite l'acidité du vin ».

Naturels

Les vins produits sont 100 % naturels. Il n'y a pas d'utilisation de levure commerciale pour la vinification. L'utilisation de sulfites est limitée au minimum. Les cépages utilisés résistent bien aux maladies. « L'an passé, ma production de couderc n'a pas été touchée par le mildiou. « Du

REPÈRES

BIO EXPRESS

■ 1992 : Diplômé de l'IAAL, école d'ingénieur agroalimentaire à Lille.

-1993 : Rentre à l'institut d'oenologie de Bordeaux. Entame des recherches sur la fermentation malolactique du vin.

-1994/1999 : Professeur de SVT en collège en Haute-Normandie.

-1999/2001 : Intermittent du spectacle et musicien pour le groupe Square Roots.

-2001/2004 : Technicien oenologue à la société Viti RD à Villetelle dans l'Hérault.

-2006 : Crée l'association Mi-syrphe Mi-raisin pour promouvoir des connaissances sur les insectes et le vin.

pain béni. Je me demande parfois pourquoi on utilise des cépages si sensibles aux maladies. Pour faire plaisir au lobby agrochimique ? ».

Mi-syrphe Mi-raisin ne revend pas de bouteilles. Les 800 litres de précieux breuvage produits l'année dernière, « une goutte d'eau » ont été redistribués entièrement aux vendangeurs, aux propriétaires des parcelles et aux quatre-vingts membres de l'association.

Jonathan ITTAH

PRATIQUE

Mi-syrphe Mi-raisin.

Renseignements au 04 75 88 27 69.