

Une cave pleine de promesses

Il vient d'enchanter les palais du jury de Vosges-Terroir avec ses apéritifs « petits crus ». Visite chez le Bressaud Fabrice Chevrier.



Fabrice Chevrier élabore ses apéritifs à partir de petits fruits ou de fleurs sauvages en provenance directe de ses plantations situées à Ventron.

De bons échos étaient déjà parvenus à ses oreilles. Partout où ses apéritifs « petits crus » avaient été dégustés, on en avait dit que du bien. Mais Fabrice Chevrier attendait tout de même avec une certaine impatience le verdict en forme de reconnaissance officielle du jury de Vosges-Terroir.

Tombée mardi, la sentence a finalement dépassé toutes ses espérances. Avec une pluie de compliments et d'honneurs à la clé.

De légitimes louanges pour des vins qui enchantent le palais. Pour preuve encore les réactions enthousiastes de seniors meurthe-et-mosellans de passage hier matin aux « Cuvées Vosgiennes ». Aucun doute, Fabrice Chevrier a fait les bons mélanges. Et déniché les bonnes recettes.

Que ce soit en terme de recherche sur l'acidité et le taux de sucre des jus, de sélection des levures et de travail sur la fermentation. Alchimie réussie.

« Ensuite, le plus compliqué a été de passer des bonbonnes de 70 litres aux cuves en inox de 800 ou 1.500 litres. La levure ne réagit pas de la même manière en fonction du volume », souligne l'artisan dont l'objectif était d'élaborer des vins légèrement moelleux, mais surtout équilibrés. En clair, « pas trop sucrés ».

A base de rhubarbe, de fleurs de pissenlits, de groseille ou de bluets des Vosges, ses apéritifs, entre 11 et 14,5 degrés, sont conformes à ses aspirations.

Artisanal de bout en bout

Fabrice Chevrier utilise des méthodes artisanales d'un bout à l'autre de l'élaboration de ses produits. Cela commence par le ramassage des fleurs (1 m³ = 800 litres) et par la cueillette des fruits en provenance de ses plantations (1,25 ha) situées à Ventron, à 640 mètres d'altitude.

« Afin d'éviter l'acidification de la canne entre la cueillette, le transport et le travail en cave, on emploie



Depuis le début de l'année, les « Cuvées Vosgiennes » proposent des visites - dégustations.

Photos Nicolas BARREAU

une technique particulière pour la récolte de la rhubarbe », dit-il par exemple.

Le bouleau et le sapin

La suite, c'est le travail de vinification. Titulaire d'un BTS en industrie agro-alimentaire spécialité fermentation, le jeune Bressaud a mêlé pratique et théorie, entre les conseils de ses aïeux et sa propre expérience. Ce cocktail a donné un résultat affriolant. Pour le reste, encore l'artisanat : « J'effectue moi-même l'embouteillage. Pour les étiquettes ou les tracts publicitaires, j'utilise l'informatique ».

Fabrice est officiellement installé depuis le printemps 2004. « J'ai travaillé durant trois ans dans un laboratoire d'une grande entreprise de l'agro-alimentaire. Ensuite dans la qualité des eaux en Alsace. Mais la fermentation me manquait. On s'est finalement lancé en 2003 », raconte-t-il. Nancy, sa compagne, lui donne un coup de main à l'espace vente et dégustation.

Malgré un démarrage encourageant et des stocks qui fondent à vue d'œil, Fabrice ne veut pas faire beaucoup de volume. « On ne dépassera pas 10.000 bouteilles. Notre

philosophie, c'est d'inventer et de faire découvrir », confie-t-il. Un nouveau petit cru aux fleurs de sureau vient d'ailleurs de naître. Et ce n'est pas fini : « Un vin à la sève de bouleau est à l'essai. J'aimerais aussi travailler à partir du sapin et développer la méthode champenoise ». Installées dans une ancienne école de la Bresse, les « Cuvées Vosgiennes » ont de beaux jours devant elles.

P. -H.W.

● Les « Cuvées Vosgiennes » : Fabrice Chevrier, 42 route de Niachamp, 88250 La Bresse. Tel 03 29 25 13 96