

# Des petits crus de fruits et de fleurs "vinifiés" comme des grands

Agriculteur de montagne spécialisé dans la fermentation, Fabrice Chevrier à La Bresse vient de se lancer dans la fabrication de petits crus de fruits et fleurs de A à Z, selon la méthode des vins traditionnels. Des "Cuvées vosgiennes" goûteuses.

EPINAL. - "La spécificité de mon activité, c'est la fabrication de petits crus de fruits et de fleurs "vinifiés" comme des grands crus, suivant une méthode empruntée aux vignerons traditionnels." Fabrice Chevrier, jeune agriculteur fraîchement installé dans la zone industrielle de Niachamp à La Bresse a toujours eu envie de se lancer dans l'élaboration de vins de fruits comme le faisaient son père et son grand-père.

"J'y pensais depuis plu-

sieurs années et le projet était en fermentation." Un sujet que le jeune homme connaît bien justement pour avoir obtenu un BTS en agroalimentaire, spécialisé justement dans la fermentation. Il a, par ailleurs, travaillé en Alsace, à Strasbourg notamment, dans la bière et la vinaigrerie. L'année dernière, le jeune Vosgien originaire de Ventron a décidé de franchir le pas et de s'installer à son compte. Il a racheté l'ancienne école du bas de La Bresse et a rénové le préau

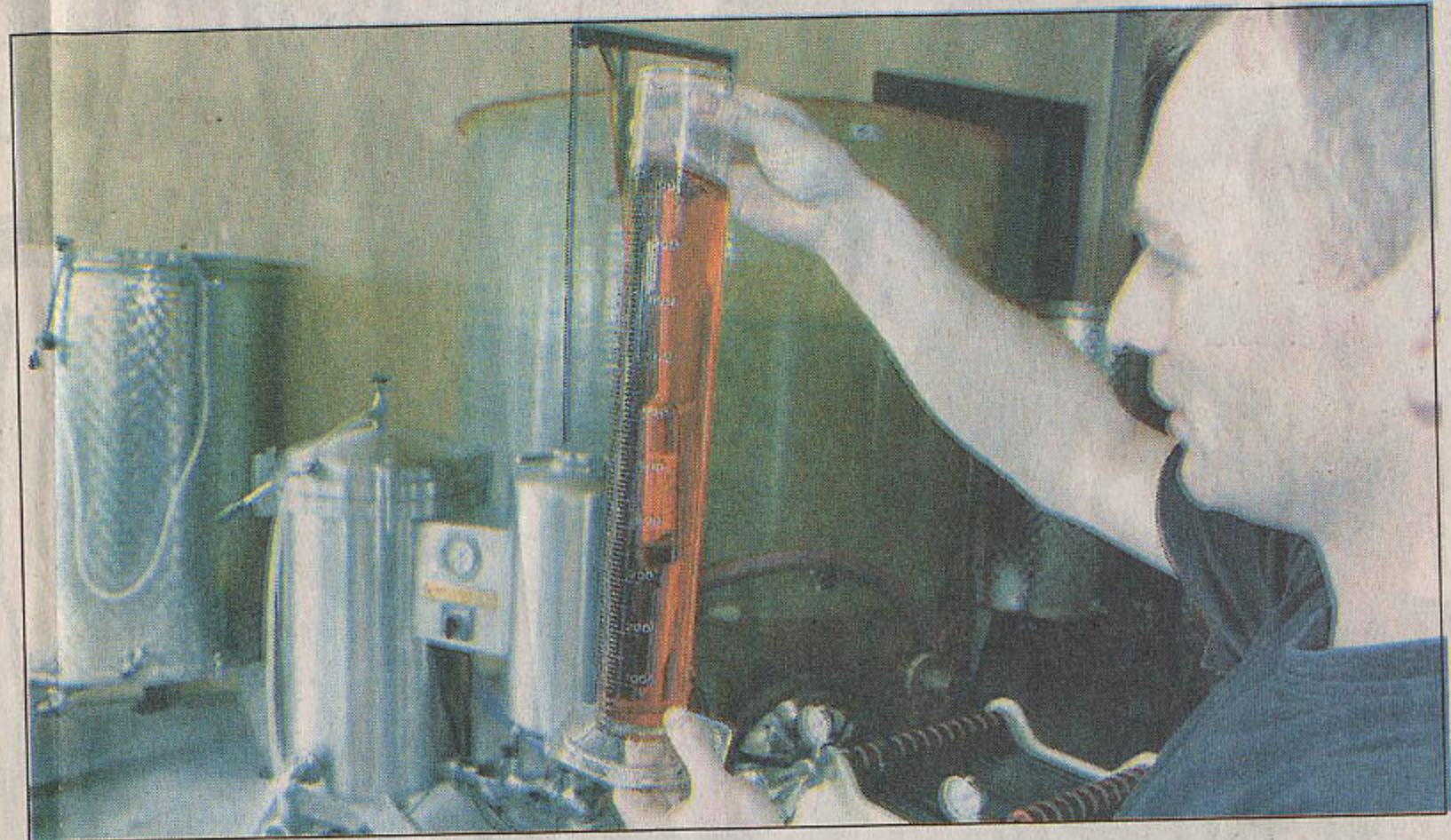
pour y installer neuf cuves ainsi que son atelier. Les deux salles de classe attenantes ont été transformées pour le moment en atelier d'étiquetage et de mise en bouteille avant d'être aménagées.

## "Méthode bordelaise ou champenoise"

L'originalité de ses vins de fruits, très clairs et peu sucrés tient réellement dans sa méthode de travail comme il l'explique aux visiteurs qui viennent régulièrement découvrir son travail : "Il fallait que je me démarque des autres. Je travaille, par exemple, le bluet comme les vins de Bordeaux, le vin de pissenlit comme le blanc et le vin de groseille comme le vin rouge."

En d'autres termes, il fait macérer les fruits. Il les sépare de leur jus et les met en cuve avec du sucre et parfois de l'eau pour casser l'acidité, voire du jus de citron par exemple pour les vins de fleurs. Ensuite il ajoute des levures sélectionnées. Vient ensuite l'heure de la macération.

"Je surveille régulièrement cette étape avec un densimètre pour voir le dégagement de CO2 et la consommation de sucre. Après un premier sous-tirage, je procède à la clarification avec un filtre à terre



Fabrice Chevrier surveille régulièrement avec son densimètre le dégagement de CO2 et la consommation de sucre. (Photos Eric THIEBAUT)

puis un filtre à plaque, dernière étape avant la mise en bouteille." Pour le reste, le viticulteur n'en dira pas plus, comme les grands cuisiniers, il garde ses secrets pour lui...

Voilà pour ce qui est de la partie logistique. Pour la partie agricole pure, le jeune exploitant a hérité de terres familiales à Ventron et Vagney, soit 1,25 hectares de terres plantées de petits fruits avec mûriers, groseilliers et bluets qu'il cultive afin d'obtenir les jus de base, qui viendront prendre place dans les cuves rutilantes de son atelier bressaud au fil des récoltes. "Cette année, je

n'ai fait que du vin de groseilles et de bluets car il faut que les récoltes se mettent en route. Mais les cultures vont monter en puissance au fil des saisons. Et dès la saison prochaine, je compte faire du vin de framboises." Pour le reste, vin de fleurs de sureau, de fleurs de pissenlits et vin de rhubarbe, l'homme se fournit dans la nature environnante et fourmille d'idées. "J'ai l'intention de faire du vin d'églantier, de sorbier et d'alisier par la suite." En attendant, l'agriculteur s'est fixé pour objectif de produire 7 000 bouteilles avant la fin de l'année. Pas fa-

cile quand on travaille seul même si son épouse Nancy lui donne un coup de main. L'office de tourisme de La Bresse, en l'invitant récemment à la foire de Saint-Denis en Normandie, vient déjà de lui offrir une première occasion de se faire connaître hors du département. Et d'écouler du même coup quelques bouteilles de ses délicieux vins aux multiples saveurs qui se marient à des mets très variés.

S.L.

■ "Les Cuvées vosgiennes", 42, route de Niachamp, La Bresse. Tél : 03.29.25.13.96. ou 06.82.12.44.75. Visites sur demande, dégustation et vente de produits.



Nancy donne toujours un coup de main quand il faut. Etiqueter les produits fait partie de ses attributions.