

THUIN

VIGNOBLE

Le vin doux naturel fait le succès DU VIGNOBLE THUDINIEN

▶ Le vignoble Clos des Zouaves produit 2 500 bouteilles par an.

▶ Depuis 2 ou 3 ans, des vignobles poussent un peu partout dans notre région. Après les bières, ce sont les vins que les Carolos produisent. Et pourtant, à Thuin, un vignoble existe depuis presque 19 ans. C'est certainement le tout premier de la région, et le seul sur le sol thudinien.

Petit à petit, le vin qui en est produit se fait apprécier.

En 2001, la Distillerie de Biercée plante 1000 pieds sur cinq parcelles dans les jardins suspendus. 700 bouteilles en sont ressorties lors des premières vendanges en 2003. Suite à la crise de 2008, le patron de la Dis-

tillerie ne souhaite plus s'occuper de la gestion du vignoble. Une ASBL Clos des Zouaves est alors créée pour tout gérer.

C'est en 2012 que tout change. Cette année-là, à cause de mauvaises conditions météo, le vin doit être modifié. Il est alors vinifié en vin doux naturel, en bouteilles de 50 cl. "Ce vin est de type Maury, il se caractérise par un goût sucré et un degré d'alcool de 18%. Il ne se déguste pas comme un vin

traditionnel. C'est un vin plus doux pour accompagner un foie gras, du chocolat ou un dessert. Ce vin est meilleur et a un plus grand succès que le précédent qui était trop classique", explique le président de l'ASBL, Jacky Collignon. Vu le succès rencontré par le public, le vignoble de Thuin continue dans la production de ce vin doux naturel.

AUJOURD'HUI, il y a neuf parcelles de plantées sur 23 hectares, ce qui représente 1100 pieds de vignes. Près de 2500 bouteilles sont faites chaque année. L'entretien du vignoble est assuré par l'ASBL "l'essor", une ASBL thudinienne d'économie sociale. Quant aux vendanges, elles sont réalisées par des bénévoles de tous horizons. Le vin, une fois vinifié, mûrit pendant 6 mois dans des fûts en chêne. La vinification, la mise en bouteille et la

conservation se font à la Distillerie de Biercée qui dispose du matériel adéquat.

Malgré la reprise de la Distillerie de Biercée par une brasserie d'Ath, le vin thudinien est toujours réalisé là-bas. Pour la prochaine saison, l'ASBL Clos des Zouaves est en pleine négociation avec le nouveau directeur de la Distillerie pour continuer à le vinifier. "Ça devrait être bon", annonce Jacky Collignon.

DEPUIS 3 ANS, le vignoble thudinien se rend une fois par mois sur le marché des producteurs locaux sur la place du Chapitre à Thuin. Une occasion pour eux de se faire connaître un peu plus. "Ça ne nous coûte rien de venir ici. On ne fait pas de promotion pour notre vin, le fait d'avoir un petit stand permet de se faire connaître et de vendre une vingtaine de bouteilles. Depuis quelques années, le nouveau vin fonctionne bien, les gens doivent souvent le réserver assez tôt pour en avoir. Il a un grand succès." L'ASBL se rend également au salon du Rotary, sinon on peut retrouver la vente des bouteilles à la Distillerie de Biercée et dans certains commerces locaux. L.Or.



▶ Le président de l'ASBL Clos des Zouaves rencontre les citoyens au marché des producteurs. © ORLANDINO

Les vendanges se préparent

THUIN Le 7 septembre aura lieu les vendanges au Clos des Zouaves. Rendez-vous dès 9 h 30 au côté sud des jardins suspendus pour l'accueil des participants. Un petit-déjeuner vous sera offert, suivi d'un discours du président. La batterie des Zouaves accompagnera les participants jusqu'aux vignes. C'est parti pour deux petites heures de

vendanges dans une bonne ambiance. Vers 13 h 30, les vendanges devraient être finies. Le président accueillera les participants pour un pain saucisse dans une ambiance musicale avec la venue d'un accordéoniste. Le vignoble thudinien participera également à la Journée du patrimoine le même jour. L.Or.

THUIN

PRODUCTEURS LOCAUX

LES PRODUCTEURS THUDINIENS toujours présents sur le marché

▶ La saison des marchés des producteurs est presque finie.

▶ Du mois d'avril à octobre, tous les deuxièmes samedis du mois sur la place du Chapitre, quelques producteurs locaux viennent proposer leurs produits de 14 h à 18 h. Depuis trois ans, le marché des producteurs locaux accueille les commerçants avec une ambiance musicale.

Malgré les vacances et le mauvais temps, les producteurs étaient bel et bien présents ce samedi. Pour eux, c'est l'occasion de vendre leurs produits, de retrouver leurs habitués mais également de se faire connaître par de nouveaux citoyens. Pour l'édition août 2019, la place était réservée à plusieurs commerces: l'Ada, la Brasserie le Fou du Roi, la Ferme de l'Escafène, la Boîte à biscuits, l'Élevage de la Thudinie, la Chèvrerie de Cocriamont, Al

Cinse du baron, le Musée du miel, Bijoux It's Me. Le groupe The Happy Few Band était présent pour mettre un peu d'ambiance musicale sur la place.

POUR TOUS LES PRODUCTEURS, c'est une chance de pouvoir proposer leurs produits à Thuin. Karine Wille gère l'Élevage de la Thudinie: "Cela fait onze ans que je fais cela par passion. J'éleve les chevaux afin de vendre le lait de jument et de le transformer. Je propose ici des produits de cosmétique comme du savon, du gel douche, du lait corporel, de la crème, etc. Pour ces produits, c'est une société thudinienne qui les transforme. Je vends également du lait de jument frais sur commande." Ces produits sont vendus dans le point de vente de l'Élevage de la Thudinie, à la Ferme Moustichi et dans certains magasins Carrefour. Le marché des producteurs locaux à Thuin permet de se faire connaître: "Ce qui est chouette ici, c'est que l'on est chez nous. On a nos clients



▶ Un groupe de musique, The Happy Few Band, a mis un peu d'ambiance. © ORLANDINO

habituels qui reviennent chaque mois. Lorsque les balades de l'office du tourisme démarrent de la place du Chapitre, c'est aussi l'occasion de se faire connaître par un nouveau public."

La saison 2019 des marchés des producteurs est presque terminée. Il ne reste plus que deux dates: le 7 septembre et le 12 octobre. Rendez-vous le mois prochain pour découvrir les produits locaux thudinien.

L.Or.