

L'AVIC, la passion de la vigne



Depuis 2003, l'Association Viticole Chantelouvaise (AVIC) assure la survie du patrimoine agricole communal en entretenant une parcelle de vignes sur les coteaux. Une activité à la fois technique et conviviale qui permet aux adhérents de gérer leur propre vignoble, de la culture du raisin à la mise en bouteille. A l'occasion des traditionnelles vendanges, qui se déroulent chaque année en septembre, Infoloup est allé à la rencontre de ces derniers. Reportage.

Sous un soleil éclatant, la bonne humeur règne au « Clos Chanteloup » carré de vignes perché dans les hauteurs de la Ville. En ce début de mois de septembre, on cueille les grappes, on enlève les pépins, on presse avant le traditionnel apéritif entre amis. Plus d'une vingtaine de passionnés sont réunis pour bichonner le fruit, le sourire aux lèvres. « Le cru s'annonce bon, très bon » nous confie Michel Mont, Président de l'association. Un mélange de fierté et d'étonnement se lit sur les regards. Et pour cause : la récolte 2018 s'impose – et de loin – comme la plus abondante depuis les premières vendanges de l'association, en 2008. Petit retour en arrière.

Entre promesses, doutes et espoir

Créée en 2003 par une poignée de Chantelouvais, l'AVIC est devenu en quelques années une association locale de premier plan. Forte d'une équipe de bénévoles rassemblant plus d'une centaine d'adhérents, elle met depuis 15 ans son énergie au service de la valorisation du patrimoine viticole de notre ville, dont le patronyme est déjà en soi tout un programme.

Or, si l'association produit aujourd'hui un vin de bonne facture, son évolution ne s'est pas faite sans accroc. A sa création, l'AVIC tente en effet de remettre sur pied un ancien carré de vignes situé à proximité des anciennes carrières de gypse. Mais les conditions ne favorisent pas la réussite du projet : le terrain est difficile d'accès et comporte des risques d'effondrement en raison de sa position géographique. L'AVIC décide donc en 2008 de changer d'implantation. Un tournant décisif pour la suite de la vie de l'association.

Un nouveau terrain est rapidement identifié sur le chemin de la croix Saint-Marc. La vue plongeante sur la capitale et le quartier de la Défense est à couper le souffle. L'ensemble du Bassin Parisien est à portée de regard. Par ailleurs, l'exposition et la pente du sol sont idéales. 790 pieds de raisin, répartis entre Chardonnay, Merlot, Sémillon et Pinot y sont plantés par les viticulteurs de l'association.

Cinq ans plus tard, en 2013, l'heure est aux premières vendanges. 19 litres de vin sont mis en bouteille. Les débuts sont prometteurs. Chaque année, les récoltes de raisin augmentent, la production de vin aussi. Malheureusement, l'année 2016 met un coup d'arrêt à cette dynamique. « Une année noire » selon Michel Mont. Une météo exécration ainsi qu'une contamination à l'oïdium – connue aussi sous le nom de la maladie de la vigne – ont raison de la totalité de la récolte.

Heureusement pour l'AVIC, l'orage n'est que passager. Dès 2017, 52 litres de vin sont produits en fûts de chêne. Une reprise encourageante mais encore très loin des résultats à venir...

2018 : année record

Si la canicule du mois d'août a été dure pour beaucoup de monde, les fortes chaleurs ont été plus que profitables pour les plants de vignes. 900 kg de Chardonnay et 570 kg de Pinot ont pu être récoltés, avec un fruit sucré à souhait : du jamais vu ! In fine, ce sont près de 1 000 litres de vin qui devraient être mis en bouteille au printemps prochain ! « En cinq années de vendanges, jamais l'AVIC n'a connu de cuvée aussi prolifique », confie M. Mont. Une belle réussite pour tous les bénévoles amateurs de l'association, qui se félicitent de l'amélioration continue de leur production. « On en apprend tous les jours », confirme Marylène Laillé, membre de l'AVIC. Une réussite qui n'entame en rien leur envie de partager leur savoir-faire. « Les portes de l'association sont ouvertes à toutes celles et ceux qui veulent s'essayer à la viticulture conclut Michel Mont. Par ailleurs, notre association a toujours besoin de bras supplémentaires pour la période des vendanges mais aussi pour les périodes de cuvage et de vinification ».

A bon entendeur salut !

Infos pratiques

AVIC

Contact

Renseignements et adhésions :

Association Viticole Chantelouvaise (AVIC)

3 rue des Pommiers

06 31 84 21 90 // 07 49 21 50 39

Président : Michel Mont - michel.mont@sfr.fr