

« Collaborateurs, partagez vos passions ! »

Michel GERSON :

Depuis 1999, ce professeur d'informatique cultive 200 pieds de vignes sur les hauteurs d'Ampsin. Une aventure viticole qui a débuté dès son plus jeune âge alors qu'il visitait des châteaux dans le Bordelais avec ses parents. Une passion de longue date qui est restée intacte.

D'abord professeur d'horticulture, aujourd'hui professeur d'informatique. C'est ce qu'on appelle un virage à 360° !

En effet, j'étais d'abord enseignant d'horticulture à l'IPEPS de Huy et suite à l'envoi d'une newsletter provinciale en 1996, je me suis inscrit à des cours d'informatique. Le but était d'être capable d'informatiser mes cours. Mais je m'amusais tellement bien que j'ai terminé mon cursus et me voilà professeur d'informatique à l'IPEPS de Seraing depuis 2000 !

Vous êtes propriétaire du vignoble « Le Clos du Germi ». La viticulture et la viniculture sont donc vos passions. Quelle est la différence ?

La viticulture est la culture de la vigne. Ça va des soins tels que l'état sanitaire de la plante, la taille ou encore l'entretien du terrain. La viniculture c'est l'élaboration du vin, les étapes qui vont amener le raisin à être transformé en alcool.

double arcure c'est-à-dire que je ne garde que deux sarments (NDLR : rameau vert qui pousse de la vigne) par pied. J'élimine le reste. Durant l'été, je procède au rognage c'est-à-dire que j'élimine tous les « gourmands » (NDLR : des tiges qui se développent à la base d'une feuille). Je pulvérise les plantes en cas d'attaque de maladie et je taille les vignes afin qu'elles ne dépassent pas une certaine hauteur. Toute cette partie du travail me prend une journée complète par semaine. Le fait de souvent donner cours en



« Le Clos du Germi » est situé plein sud face à la Meuse à Ampsin.

soirée, vu que j'enseigne en promotion sociale, me le permet. Ensuite viennent les vendanges qui ont lieu durant les vacances de Toussaint. Je ne récolte pas trop tôt car chaque jour de soleil fait monter le taux de sucre dans le raisin et je dois en ajouter beaucoup moins à la fermentation.

« Dans le temps, le foulage se faisait en écrasant le raisin avec les pieds dans des cuves de bois »

Faites-vous partie des partisans du bio ?

Oui bien sûr, je n'utilise que des produits biologiques, je refuse les produits systémiques. Lorsque je pulvérise, j'utilise soit du soufre, soit de la bouille bordelaise.

Comment se déroule la fabrication du vin ?

Premièrement, il s'agit d'érafler. Cela consiste à séparer les grains de raisins de la rafle (la branche). Ensuite vient le foulage, qui consiste à éclater le raisin à l'aide d'un fouloir. Dans le



temps, le foulage se faisait en écrasant les grains avec les pieds dans des cuves de bois ! Ensuite, la macération et le pressage. Le pressage c'est ce qui permet d'extraire le jus. Je mets le jus tel qu'il est dans une cuve durant 3 à 4 jours et ensuite je procède au débouillage (NDLR : séparer le jus qui s'est déjà clarifié avec les dépôts restant lors du pressage) et à la mise en fermentation. Cette phase dure 2 à 3 semaines et ça repose jusqu'en février. Je procède alors au soutirage qui va permettre encore une fois de séparer le jus du dépôt de fermentation. Fin mai, début juin, c'est la mise en bouteille, 340 exactement !

Vous ne commercialisez pas vos bouteilles mais alors où peut-on se délecter de votre vin ?

Dans des foires aux vins. Je serai d'ailleurs du 14 au 17 février prochains au Salon Vert-Bleu-Soleil aux Halles des Foires de Coronmeuse dans l'espace de la Province, ainsi qu'au Festival des Vins Wallons aux Lacs de L'eau d'heure, les 6 et 7 avril prochains. ■



Pour les vendanges, Michel mélange travail et plaisir : à gauche sa collègue Florence Giovinnazzo, à droite son épouse.

Quels cépages cultivez-vous ?

Je cultive du « Pinot gris » qui est vinifié en blanc, du « Pinot noir » qui est vinifié, en fonction du moment, soit en rosé, soit en blanc ou en rouge. Leur degré de sucre avoisine les 12 à 13°.

Le climat en Belgique n'est pas toujours au beau fixe. Vos vignes ne manquent-elles pas de soleil ?

Non car j'utilise les cépages appropriés, à savoir alsaciens. Les luxembourgeois sont aussi adaptés à notre climat.

En quoi consiste le travail d'un vigneron ?

Tout commence au printemps où j'effectue le travail préparatoire. Je cultive les vignes en



Dégustation de sa production vinicole.