

Le Coteau du Braden met de la joie à Quimper

Cultivée sur un sol acide, bravant les incertitudes du climat breton, la vigne associative du Braden défie les lois de la viticulture. Et révèle pourtant un petit blanc savoureux.

Insolite

« Chaque année nous demandons l'autorisation aux faïenceries Henriot d'utiliser un de leurs motifs pour illustrer l'étiquette de nos bouteilles, explique Hubert Loison, membre de l'association des Amis de la vigne du Braden. Entourée de feuillages déclinés dans un camaïeu de tons, l'étiquette du cru 2015 se compose d'un bel oiseau bleu déployant ses ailes dont l'espèce, qualifiée d'exotique par les Amis de la vigne, n'est pas très bien identifiée.

La vigne a vu le jour en 2005, sur un terrain municipal et départemental de 22 ares, situé sur les hauteurs de Quimper, non loin de l'hôpital Laennec. Il est aujourd'hui planté de 860 pieds de Chardonnay et Pinot gris produisant du vin blanc. « Le collage des étiquettes est la dernière manipulation des bouteilles, rappelle Yves Biheul, responsable des opérations. Le millésime 2015 sera ensuite distribué aux adhérents le samedi 24 septembre ». L'association, qui compte 70 bénévoles, n'est pas autorisée à vendre le vin.

La distribution des bouteilles aux adhérents marque la fin d'un cycle complet de travail de la vigne sur le coteau du Braden, « Le millésime 2015 présente des notes de fruits et d'agrumes, précise Rémy Ferrand. On note aussi un peu d'acidité, sans doute à cause du climat qui nous oblige à vendanger un peu avant la maturité totale du raisin. Fin septembre début octobre,



Les 634 bouteilles du millésime 2015 du Coteau du Braden ont reçu leurs étiquettes et vont être distribuées aux adhérents de l'association. L'association n'a pas le droit de vendre sa production.

le raisin ne mûrit plus, et il pourrit. De plus, le sol est très acide et le transmet au vin ».

À la dégustation, les avis sont unanimes, ce millésime 2015 reste une belle réussite. « Nous avons des contacts avec de nombreuses personnes ou associations qui veulent se lancer dans la conduite d'un vignoble, se réjouit Hubert Loison. Des viticulteurs de la Champagne, du Languedoc ou plus proches,

comme Arz ou Arzon, sont intéressés par notre expérience. Nous devenons une référence en la matière ».

Pour l'heure, ce sont les vendanges qui devraient avoir lieu en fin de mois qui font l'objet de toutes les espérances. Les pluies du printemps n'ont pas favorisé la pollinisation des fleurs et les attaques d'oidium font craindre quelques pertes au niveau du volume de production. En

revanche, le beau soleil de ces derniers jours devrait, si l'ensoleillement perdure jusqu'au début octobre, présager d'un bon cru pour 2016.

Avant les vendanges, c'est la bonne période pour les écoles qui sont nombreuses à visiter la vigne et le chai, et rencontrer ceux qui font vivre cette belle aventure depuis 2005. Tél. 06 70 35 65 69