

# Le Moutherot est-il un grand cru de blanc ?

*Le pari est lancé par l'entreprise viticole Comte-Colin qui veut rivaliser avec les blancs de Bourgogne.*

Le Moutherot est un petit village de 70 habitants, en surplomb de la nationale qui relie Besançon à Dijon. A la croisée du Doubs, du Jura et de la Haute-Saône, Le Moutherot bénéficie d'un microclimat et d'une terre particulièrement fertile propice à l'agriculture, à l'élevage et pourquoi pas à la viticulture. Une activité agricole qui faisait jadis la gloire de la commune avant que le phylloxéra ne provoque la disparition des cépages.

Depuis l'âge de 17 ans, Henri Colin souhaitait relancer la production viticole au Moutherot et porter le vin du terroir à son faite. Un projet qu'il aura mis de longues années à concrétiser puisque ce n'est qu'en 1987 qu'il crée en association avec Georges Comte une EARL.

## Lancement onéreux

Ils mettent alors en terre leurs premiers pieds de chardonnay. Aujourd'hui 4 ha restent à planter dans les trois ans. Un délai fixé par les instances bruxelloises qu'il ne sera pas facile de respecter. « On a eu l'accord du plan d'aménagement matériel qui nous donne droit à un prêt à 3,5 %. Nous attendons encore le financement des banques. Quand on sait qu'il faut cinq à six milles pieds à l'hectare et que ceux-ci coûtent à l'unité environ 8 F, et si on rajoute à cela le prix du matériel d'exploitation, le coût de lancement est exorbitant d'autant qu'une vigne n'est pas productive immédiatement ».

Cette année, sur les deux hectares quarante déjà planté seulement deux ont été vendangés. Il faut compter trois ans après avoir mis les pieds en terre pour espérer une petite récolte. Mais, pour faire un grand vin, dix ans de travail sont nécessaires. Et c'est bien là l'objectif de l'EARL Comte-Colin. « Nous avons la prétention avec beaucoup de travail et de patience de produire un vin blanc digne des crues de Bourgogne ».



*Egrappage dans la bonne humeur.*

## Le vin chante dans les fûts

Les vendanges ont été précoces en raison des fortes précipitations du début du mois qui menaçaient de faire pourrir les grains. Mais avec la canicule de l'été, le raisin avait atteint sa maturation à temps. En fût depuis quelques jours déjà, le vin chante dans la cave du Moutherot. Une mélodie suave, douce à l'oreille et prometteuse pour le palais.

Mais attention, le vin blanc du Moutherot n'est pas encore commercialisé. Il doit vieillir doucement. MM. Comte et Colin sont intransigeant sur

ce point. « Pas question de commercialiser un vin trop jeune, tant pis pour rentabilité immédiate. Nous voulons produire un bon vin, en quantité suffisante, sans excès d'additifs chimiques ».

Actuellement 3.000 bouteilles sont produites à l'hectare. Henri Colin espère augmenter la production jusqu'à 5.000 et planter, un jour peut-être, jusqu'à 50 ha.

En attendant, taille, liage, traitement, rognage seront les tâches qui occuperont cet hiver les vigneron du Moutherot jusqu'aux prochaines plantations d'avril.

Sylvie GROS