

CALUIRE-ET-CUIRE Vignoble

Vin du Val Foron : une cuvée au cœur de la ville



Le site remarquable des vignes du Val Foron. Photo Progrès / Jacques FONTES

Cuvée prometteuse d'un vin naturel produit par des bénévoles enthousiastes.

Le samedi 11 mai prochain, entre 10 et 16 heures, les membres de l'association "Vignes du Val Foron" auront le plaisir de faire déguster et de mettre à la vente auprès des adhérents la cuvée de 2018.

« Une cuvée qui s'avère de très bonne qualité. En revanche, la quantité n'est pas à la hauteur de celle que nous avions obtenue lors de certaines années ; elle se situe à un peu moins de 2 000 bouteilles », confie Marie-Hélène Rouchon, présidente de l'association et adjointe déléguée à l'environnement. Il faudra donc ne pas tarder à rejoindre les vignes le 11 mai si l'on souhaite goûter à cette belle cuvée.

Un vin original

Le vin du Val Foron est doublement original. Il peut tout autant régaler que surprendre. Non pas qu'il soit un vin d'exception mais un vin discret. Sa discrétion, il la doit à l'espace qu'occupent ses ceps cachés au cœur de la ville. Combien sont-ils à ignorer l'implantation des vignes du Val Foron tant celle-ci paraît secrète ? Toutes aussi secrètes sont les phases conduisant à la fabrication même du



Marie-Hélène Rouchon, présidente de l'association, fière de présenter la première bouteille de la cuvée 2018. Photo Progrès/JACQUES FONTES

vin. Car c'est bien sûr place, au creux du vallon, que sont assurées par les membres de l'association, les vendanges et la vinification. C'est sur place aussi que sont réalisés filtrage, embouteillage et bouchonnage. Cette triple opération est conduite par un professionnel du Beaujolais. Enfin, c'est sur place que les adhérents effectuent le capsulage et l'étiquetage des bouteilles avant leur mise en carton. « Comme l'ont fait avant nous les Frères des écoles chrétiennes depuis le XIX^e siècle, c'est dans une ambiance conviviale que nous nous investissons pour produire un vin na-

tural en accord avec la politique de la ville, celle du zéro phyto. Dès l'arrivée du printemps, nous sommes tenus de désherber manuellement les vignes puis de les sulfater suivant un traitement sous certification Ecovigne. Nous n'en sommes pas moins fiers d'assurer la sauvegarde de ce patrimoine remarquable que sont les vignes au cœur de la ville », se plaît à dire la présidente.

De notre correspondant
JACQUES FONTES

L'association "Vignes du Val Foron" : 53 rue François-Peissel, 69300 Caluire-et-Cuire.

DES BÉNÉVOLES MOTIVÉS

Dominique Gayet, Caluirard

Adhérent depuis cinq ans, j'ai intégré le groupe de bénévoles depuis un an à peine, encouragé par la présidente qui souhaitait élargir l'effectif. J'ai immédiatement trouvé une atmosphère conviviale correspondant à ce que je recherchais. Je retrouve aussi l'esprit et les valeurs que développe la municipalité.

Michèle Any, Caluirarde

Vingt ans de bénévolat dans plusieurs autres associations depuis qu'elle a perdu son mari qui était horticulteur à Cuire-le-Bas, en bord de Saône. « J'avais



Étape d'étiquetage avec Jacques Joatton. Photo Progrès/Jacques FONTES

déjà l'habitude du travail de la terre. Je trouve ici le prolongement d'un travail de plein air exercé dans la bonne humeur. »

Jacques Joatton, Caluirard

« C'est le côté nature que j'apprécie dans ce bénévolat. Pouvoir découvrir tout au long de l'année l'évolution de la végétation tant des vignes que de leur environnement immédiat, est un vrai plaisir pour moi. S'ajoute la diversité des tâches à accomplir depuis l'entretien du cep jusqu'à la mise en carton des bouteilles. »



Phase ultime : la mise en carton avec Dominique Gayet. Photo Progrès/Jacques FONTES