

LE VIN DU CLOS BOIS MARIE

# Avec les conseils de Charles Legot

**L**es trois amis Marcel Mes-trez, Alain Dirick et Frédéric Lepage sont des passionnés du vin. Au point qu'ils ont décidé de fabriquer leur propre vin. "Je faisais du vin dans mon jardin", explique Frédéric Lepage. "Je me suis beaucoup renseigné pour le faire, j'y suis parvenu mais je n'étais pas très satisfait du résultat. C'en était pas vraiment du bon vin". Par la suite, Frédéric Lepage a rencontré Charles Legot qui présidait l'association horticole et viticole de Huy et qui était aussi connu pour son vignoble le Clos Bois Marie. "C'était un passionné. Il avait redémarré la culture de la vigne à Huy en 1963. Son expérience il l'a partagé sans compter ! Je suis donc devenu membre de cette association qui réunit les vignerons amateurs de la région dont mes deux amis aussi".

En 2007, au décès de Charles Legot, Frédéric Lepage et ses amis décident de se lancer. "Nous nous sommes lancés dans le vin par amour de ce produit artisanal. Nous voulions surtout produire un bon vin lutois. Au fur et à mesure des années, nous y sommes arrivés avec du travail, des hésita-



Le vignoble de Charles Legot. **SP**

tions et surtout beaucoup d'aide des autres vignerons amateurs de l'association Horticole et viticole", explique Alain Dirick.

Le vin des trois amis est maintenant bien reconnu des amateurs du vin de la région. Le vin du Clos Bois Marie a reçu l'appellation d'origine contrôlée "Côtes de Sambre et Meuse". Il se vend dans quelques commerces de la région et auprès des producteurs au prix de 8€ la bouteille. **«**

N.B.