

Les vendanges se terminent au Braden

Mi-octobre, les Amis de la vigne ont vendangé le chardonnay sur le coteau du Braden. Courant novembre, ce sera au tour du pinot gris.

Situées juste au-dessus du boulevard Gutenberg, les vignes du Braden attirent immédiatement l'œil de l'automobiliste. La présence de plants de chardonnay ou de pinot gris en ville est rare. Et encore plus en Bretagne! « L'idée de faire du vin ici nous a été soufflée par un Quimpérois originaire du Nord. Là-bas, plusieurs vignes ont été plantées », relate Pierre Collorecc, le président des Amis de la vigne.

En 2006, 860 pieds de chardonnay et de pinot gris sont plantés sur un terrain de 22 ares appartenant à la Ville de Quimper et au Conseil général. « Nous avons été conseillés par des spécialistes, de l'Inra notamment, car les conditions climatiques et pédologiques* ne sont pas idéales. Ainsi, les pieds sont conduits en lyre (en hauteur, ndr) pour profiter du maximum d'ensoleillement », illustre Pierre Collorecc.

Vente au verre

La petite association a essuyé bien des railleries. « On nous disait que ce serait de la piquette qui n'atteindrait pas 10° d'alcool. » Les premières



Les Amis de la vigne dépendent de l'Association des habitants du Braden.

vendanges en 2009 ont donné tort aux esprits moqueurs. Le chardonnay titrait à 12,5° et le pinot à 14°. Nicolas Rappeneau, œnologue professionnel, a salué aussi la qualité de cette première cuvée. « Il a noté nos vins: 12,5 pour le chardonnay et 14 pour le pinot. C'est pas mal pour un premier vin », juge Pierre Collorecc.

Le président des Amis de la

vigne sait toutefois que la marge de progression est importante. Tant sur la conduite des vignes que sur la méthode de vinification. Il estime qu'il faudrait dix ans avant d'obtenir un vin régulier et de bonne qualité. La cuvée 2010 s'annonce un peu moins abondante que la précédente, conséquence du gel du mois d'avril. En 2009, les Amis de la vigne ont obtenu 970

bouteilles. Malheureusement, ce précieux nectar ne peut être vendu qu'au verre dans les régions non viticoles. Il faudra donc attendre les prochaines fêtes du quartier pour espérer déguster un petit verre du Coteau du Braden.

A.M.

*relatif à la nature du sol.