
Découvrir

Du vin au pays de la bière !

Dans les Flandres, les caves de l'hôtel de ville d'Hondschoote abritent un musée... des vendanges ! Une initiative de la Confrérie des compagnons du vin de Flandre qui souhaite valoriser sa production viticole.

L'histoire, ou plutôt la légende, est née dans un bistrot, à côté de la mairie, en 1991, un soir d'automne. Alors que quatre amis, Vincent Bartolone, Régis Decoster, Hervé Sagaard et Claude Gosset, maire de la commune à l'époque, partagent une bière, le premier nommé leur fait part de son problème : il ne sait que faire des grappes de raisin qui ont poussé sur les vignes de son jardin.

« *Tu n'as qu'à faire du vin* », lui rétorque-t-on sur le ton de la plaisanterie. Il ne faut pas 24 heures pour faire mûrir l'idée. Le lendemain matin, les quatre amis se retrouvent en mairie, et l'édile décide d'allouer une parcelle pour développer ce projet un peu fou. Les premiers pieds de vigne seront installés dans l'enceinte du stade municipal Michel-Chautard.

Derrière, tout s'accélère. L'association est enregistrée au Journal officiel en avril 1992. Son premier président est Vincent Bartolone. La Confrérie des compagnons du vin de Flandres, dite les Tastewijn (Goûteurs de vin), naît dans la foulée. C'est aussi cette année-là que les premiers pieds, près de 400, sont plantés. Il s'agit de chardonnay, un cépage courant qui s'adapte à pratiquement toutes les terres.

Les conseils sont pris auprès de Claude Fouchez, vigneron de Touraine aujourd'hui membre d'honneur des Tastewijn et de la commune d'Hondschoote. Chaque pied planté est parrainé par un souscripteur contre la somme de 20 francs, c'est-à-dire 3,05 euros. Les premières récoltes se font

en 1995.

Musée du vin dans les caves de l'hôtel de ville d'Hondschoote

Philippe Houzé

Boire de la Fleur de Lin

Aujourd'hui, l'association présidée par Gérard Devienne produit un vin blanc, sec et fruité, la Fleur de Lin, référence au terroir local. Depuis 1995, les volumes ont augmenté, la vinification a gagné en qualité, et la confrérie a investi dans du matériel professionnel tout en prenant conseil auprès de vignerons qualifiés.

Pour inciter les particuliers à planter des pieds de vigne à Hondschoote et ses alentours, la Confrérie a édité un petit livret explicatif avec quelques consignes essentielles. Actuellement, plus de 4 000 pieds sont répertoriés, « et ça continue », souligne le président.

Chaque année, une cinquantaine de contributeurs en moyenne sont récompensés en bouteilles de vin pour chaque apport de 5 kilos de raisin. « *En moyenne, c'est 600 à 700 bouteilles produites à l'issue des vendanges, même si on a pu monter une fois jusqu'à 1 500, et descendre une autre fois à 200 en raison d'une mauvaise récolte.* »

Musée du vin dans les caves de l'hôtel de ville d'Hondschoote

Philippe Houzé

Les Bulles flamandes pour pétiller

Depuis quatre ans, Tastewijn travaille sur une méthode champenoise pour obtenir un vin pétillant. Le 27 mai 2022, ils ont sorti 200 premières bouteilles de Bulles flamandes, nom donné à cette production très particulière.

« Ces bouteilles sont issues des vendanges 2018-2019 au cours desquelles on avait mis quelques grappes de côté pour réaliser différents essais en collaboration avec des laboratoires champenois », développe Gérard Devienne. Après des tests à l'aveugle, les résultats sont « très prometteurs », laisse-t-il entendre, ravi du travail fourni par les bénévoles.

« En termes de production, nous souhaitons faire 50-50, mais on s'est rendu compte que si on avait une grosse récolte comme en 2009, on risquait de manquer de place dans notre chai », prévient le président.

Les bouteilles ne sont pas destinées à être vendues, mais distribuées aux compagnons et aux contributeurs, ou proposées en dégustation lors de différentes manifestations auxquelles participe la confrérie. Par exemple la Fête des vendanges, le troisième dimanche d'octobre, qui célébrera cette année, avec deux ans de retard, son 25e anniversaire.

Musée du vin dans les caves de l'hôtel de ville d'Hondschoote

Philippe Houzé

Musée du vin dans les caves de l'hôtel de ville d'Hondschoote

Philippe Houzé

Infos pratiques

Musée des vendanges Jean-Pierre Pinceel

Caves de l'hôtel de ville, place du Général de Gaulle à Hondschoote

Visite du musée avec dégustation sur réservation auprès de l'Office de tourisme Hauts de Flandre à Hondschoote au [+33 \(0\)3 28 62 53 00](tel:+332328625300)

5€ pour la visite, dégustation offerte et verre à emporter

Vous aimerez *aussi*

—

[Gastronomie Ch'ti](#)

[La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)

—

--

—

-

[Adresses gourmandes](#)

[Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)

—

--

—

[Culture bière](#)

[Le guide des meilleures taprooms du Nord](#)

[Voir tous les articles](#)

De **ecarru**

Crédit photo en-tête **Philippe Houzé**

Publié le **26 juillet 2022**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)