



Des Vignes sur un Terril ?

En l'espace de 5 ans, cette initiative de reconversion du terril de la fosse N°2 Bis à Haillicourt (fermée en 1956), a démontré à tous que ce vestige du patrimoine minier peut prendre une toute autre dimension viticole !

La Municipalité vous propose de revenir sur les grandes étapes de cette vaste entreprise qui attire les regards des médias et des amateurs de bon vin depuis la première cuvée 2013, reconnue très prometteuse par les spécialistes.



Tout d'abord, il y'a l'idée

Celle de planter des vignes sur un terril !

Ce projet qui peut paraître fou au premier abord, a germé dans les têtes de trois hommes, passionnés de viticulture, qui sont loin d'être des « illuminés » :

- M. Henry Jammet, viticulteur Charentais (Saint-Sornin) et enseignant en viticulture, croit aux atouts du terril :

«Sur sa face sud, il capte bien les rayons du soleil en automne et avec sa pente, il sèche très vite. Nous avons planté les 2000 pieds de chardonnay blanc (habilement renommé « Charbonnay ») à mi-pente pour éviter les gelées de printemps et c'est un terrain noir schisteux qui paraît très adapté d'un point de vue agronomique».

Il a également prévu une hauteur de feuille de 40 centimètres plus élevée que d'habitude afin de favoriser la photosynthèse.

La seule inconnue pour lui est l'odeur de charbon, qui devrait se traduire «par une forte identité» du vin.

- M. Olivier Pucek, un de ses voisins de vigne à Saint-Sornin (Charente), qui l'a entraîné dans l'aventure est originaire de la région d'Haillicourt, il s'est installé en Charente où il est devenu directeur de cabinet du président du conseil général :

«Je me suis passionné pour la viticulture et comme j'ai longtemps vécu près des terrils, j'ai pensé qu'ils pourraient constituer un milieu très favorable».

Il a emmené M. Jammet sur sa terre d'origine en 2008 et ce dernier a été « subjugué » par le lieu et l'accueil.



Deux ans et autant de volonté ont été nécessaires pour convaincre l'Etablissement public foncier, propriétaire des lieux.

«Le projet n'est pas incompatible avec le projet de trame verte»

Indique Dominique Boidin chargé de gestion de patrimoine. La convention signée pour 18 ans avec les vignerons, exige une culture biologique.

- M. Gérard Foucault, Maire d'Haillicourt et ancien paysagiste, n'a pas caché son enthousiasme dès l'évocation de ce projet. Il se réjouit qu'on ait prévu à terme de faire un vin bio à partir du terroir du 2 Bis :

« Cette utilisation noble des terrils est caractéristique d'un changement d'attitude. Longtemps considérés comme des déchets du passé minier à dissimuler, ils sont devenus des motifs de fierté que l'on visite pour se remémorer 270 ans d'histoire industrielle ou pour découvrir la faune et la flore particulière qu'ils recèlent. »

L'idée est en marche

Parvenus à un accord, les trois hommes se lancent véritablement dans l'aventure :

M. le Maire d'Haillicourt, a convaincu son conseil municipal de financer le tiers du projet, soit un budget annuel de 8.000 euros.

Les deux autres tiers sont apportés par une société créée pour l'occasion «2 Bis Tertous» avec parmi les actionnaires le député PS local Serge Janquin.

«La société pourra commercialiser sa part de la production de vin mais pas la mairie. Nous l'utiliserons pour les vins d'honneur», sourit le maire.

C'est à la mi-mars 2011 qu'ont été plantés les 2.000 pieds de chardonnay blanc sur un tiers d'hectare du terroir avec une déclivité de 80%, auparavant débroussaillé par des chantiers d'insertion.





L'entreprise a très vite suscité de nombreuses réactions :
« Jusqu'à voir ces premières vignes, les habitants nous prenaient pour des raconteurs de cafougnettes ! »
déclare Monsieur le Maire.

Une idée gagnante ?

Deux ans étaient nécessaires et autant de vigilance de la part des agents municipaux, pour que la vigne permette ses premières vendanges.

C'est donc le lundi 21 octobre 2013, qu'ont eu lieu ces vendanges, très largement suivies par les médias.

En présence des 3 initiateurs, l'exploitation est synonyme de réussite puisque 250 kilos de chardonnay ont été récoltés à la main par les bénévoles de l'association.

Le viticulteur, Henry Jammet est enthousiaste :

« On a un vin à 12°, une acidité à 7,5, c'est très favorable, je ne sais pas quelle empreinte le sol va laisser, mais il aura du goût et de la rondeur ».

Mis en cuve dans la cave du presbytère, il fallait attendre un an de vinification avant de savoir si ces pronostics étaient corrects.

Un an plus tard, toutes les personnes ayant participé au projet étaient conviées à LA dégustation tant attendue.

Les bouteilles à l'étiquette noir charbon sont débouchées et les réactions ne se font pas attendre :

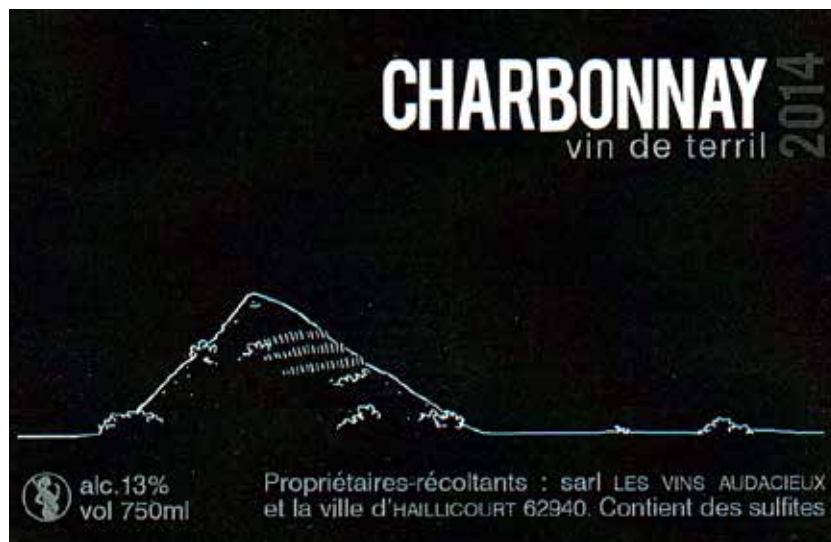
« Très frais, très fruité, on retrouve une saveur de poire et même une pointe de vanille grâce au fût de chêne. »

Henry Jammet déclare :

« Je crois qu'on a pas à rougir, loin s'en faut ! »

Forts de cette réussite, de nouveaux investisseurs ne tardent pas à s'engager dans cet audacieux projet.





Quel avenir pour le Charbonnay ?

- Les secondes vendanges ont eu lieu le mercredi 15 octobre 2014, cette récolte augurait une production de 260 bouteilles.
- L'entreprise répondant aux prévisions de production, de nouveaux aménagements ont été entrepris sur le terril : Toute la parcelle de vignes a été clôturée, 500 pieds supplémentaires ont été plantés pendant l'été 2015.
- Les troisièmes vendanges se sont déroulées le mardi 20 octobre 2015, la production est d'environ 300 bouteilles, soit un petit peu moins que prévu.
Les oiseaux s'étaient chargés d'anticiper la récolte!

En collaboration avec le personnel du syndicat mixte EDEN 62, (sauvegarde et protection de l'environnement), M. le Maire d'Haillicourt, Gérard Foucault, poursuit ses démarches pour mettre en valeur le patrimoine minier autour du terril viticole du 2 Bis mais aussi autour des terrils jumeaux de la Fosse 6 où un sentier de promenade a été aménagé.

Un escalier de 420 marches permet d'accéder au sommet d'un terril, la vue panoramique est exceptionnelle.

Des circuits touristiques sont actuellement à l'étude à l'office de tourisme de Béthune-Bruay pour inviter les visiteurs étrangers à faire escale dans le Bruaysis et ainsi découvrir le premier terril viticole français qui attire bien les regards des médias, les principales chaînes de télévision française ont en effet suivi de près l'évolution de ce projet.

Au delà de cette médiatisation, les principaux acteurs du terril viticole poursuivent leurs efforts pour que le «vin de terril» haillicourtois trouve sa place aux meilleures tables de France...

