

HISTOIRE

La plus vieille vigne de France de blanc vendangée

REIMS Une vendange « d'histoire », c'est presque ainsi que l'on pourrait qualifier la récolte de sept pieds de verjus.

Plus de 300 ans. Voilà l'âge des sept pieds de verjus (raisin blanc) qui ont résisté sur le site du chantier de Sciences Po Reims, ancien Collège des Jésuites. Cette première récolte avait donc un petit goût d'insolite et de mystérieux ce 21 avril. En présence du maire, du chef des Crayères Philippe Mille qui se servira du jus en cuisine et des représentants de l'Union des œnologues qui suivent son évolution, les jardiniers de la Ville ont récolté quelques kilos de ces précieux raisins. La vigne était réputée pour donner beaucoup de raisins et des grappes conséquentes, allant parfois jusqu'à 2,8 kg.

Une convention de partenariat a ainsi été signée entre la Ville, l'architecte des Bâtiments de France et l'Union des œnologues pour mener des recherches scientifiques avec l'Institut français de la vigne et du vin. Jusqu'ici, les raisins ne servaient pas à la vinification. Mais pourquoi pas pour un test.

En attendant, l'histoire rappelle que ce cépage ancien, du XVII^e siècle, était abondamment utilisé dans la cuisine, en particulier dans les sauces, pour relever le



Le chef Philippe Mille testera le jus du raisin dans les cuisines des Crayères. Bernard Sivade

goût. Plantés par les pères jésuites, ces pieds de verjus ont été classés au titre des Monuments historiques en 1921 et 1933 puis authentifiés, grâce à l'ADN du cépage, en 2012 par l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), alors qu'on croyait ce cé-

page disparu et venu d'Ashkelon (Palestine). Il n'en était finalement rien : le cépage est bien issu du nord de la France et a résisté à l'épidémie de phylloxéra du début du XX^e siècle. La maladie avait détruit une grande partie du vignoble champenois. ■