

Les vins belges

1/5

VITICULTURE

Pour beaucoup d'entre nous, l'été sera belge. Et la pandémie a mis en évidence l'intérêt du public pour les produits du terroir. Entre autres les vins qui, chez nous, ne manquent ni d'attrait ni de diversité. « Le Soir » va à la (re)découverte des vignobles wallons. Laissez-vous surprendre.

Le succès grandissant des vins belges

Dans une Belgique réputée pour ses bières, le vin est en train de trouver sa place. Le boom viticole est palpable : les surfaces et la production ont quintuplé ces dix dernières années. Mais ça reste pour l'heure un produit de niche.

ANNE-SOPHIE LEURQUIN
(AVEC STÉPHANE VANDE VELDE)

Disciples de Bacchus et du roi Gambrius, les Belges cultivent aujourd'hui davantage la vigne que le houblon. Sans pouvoir parler de tradition, l'histoire viticole belge s'est surtout écrite ces dernières années. Elle ne date pourtant pas d'hier. Au Moyen Âge, chaque grande ville ou quasi possédait son vignoble. Le petit âge glaciaire à partir du XV^e siècle mais aussi la succession de guerres et de conquêtes de notre territoire ont petit à petit mis fin à l'aventure viticole. Publié en 1850, le premier recensement agricole faisait état de 166 hectares de vignes. Aujourd'hui, la Belgique en compte près de trois fois plus. Certains évoquent à terme une capacité de 10.000 hectares.

Si des petits vignobles amateurs ont refait surface du côté de Huy dans les années 1970, le renouveau s'est amorcé au tournant du siècle, réchauffement climatique aidant. Parmi les pionniers, l'homme d'affaires Pierre Rion, président de l'Association des vignerons wallons, se rappelle qu'en 1990, quand il a planté 98 pieds de vigne dans son jardin pour faire son propre vin (« le seul que je n'avais pas dans ma cave »), « tout le monde (le) prenait pour un fou ». A commencer par son voisin agriculteur qui, trois ans plus tard, s'associait au projet en plantant 2.000 pieds de vigne sur 4 ha de ses terres. Le domaine de Mellemont (Thorembais-les-Béguines) était né.

« On a ouvert la voie aux professionnels qui se sont lancés au début des années 2000 », retrace le vigneron brabançon qui cite l'ancien négociant en vin Philippe Grafé (domaine du Chenoy), son voisin agriculteur Jean-François Baele (Ry d'Argent) ou encore Jeannette Van der Steen (Bon Baron) : « Ils ont eu l'ambition de faire quelque chose de professionnel en plantant une dizaine d'hectares de vignes, principalement des cépages interspécifiques, plus résistants. » C'est à la même époque qu'à Haulchin, près de Binche, Raymond Leroy s'associe à des fermiers et à un œnologue champenois pour planter des pieds de vigne sur un sol crayeux, donnant naissance à un des domaines dont la notoriété a dépassé nos frontières en collectionnant les médailles et les prix : les Agaises, plus connu sous le nom de l'une de ses cuvées, Ruffus.

2018, une année exceptionnelle

Portée par les superstars que sont désormais les bulles des Agaises ou du Chant d'Eole, la viticulture belge a le vent en poupe depuis une dizaine d'années. En 2018, année exceptionnelle pour le vin belge qui correspond aussi à un bond des plantations, près de deux



Près de Tubize, le domaine W s'apprête à sortir cette année ses premières bouteilles de vins effervescents bio. © PIERRE-YVES THIENPONT.

millions de litres de vin (principalement du blanc et de l'effervescent) ont été produits en Belgique. Soit quelque 2,6 millions de bouteilles, le double de l'année précédente.

La locomotive viticole se trouve dans le Hainaut (562.210 litres en 2018), suivi par le Limbourg (376.549 litres) et la province de Namur (267.145 litres). « Les domaines les plus importants (qui produisent plus de 50.000 bouteilles par an) se trouvent en Wallonie », précise le professeur d'œnologie Fabrizio Buccella (Inter Wine and Dine) : « Les trois quarts d'entre eux sont situés dans le sillon Sambre-et-Meuse. » Une appellation d'origine protégée (AOP) certifie les Côtes de Sambre et Meuse, de même que les Vins mousseux de qualité de Wallonie, tandis qu'une IGP protège les Vins de pays des jardins de Wallonie.

Les vignobles grignotent toujours plus de terres, portés par des investisseurs privés ou par des agriculteurs (re)convertis : un peu plus de 347 hectares en 2017, 384 ha en 2018, autour des 450 ha aujourd'hui. Selon le SPF Economie, la superficie et la production viticole ont quintuplé ces dix dernières années. En 2009, pour leur livre *Vignobles de Belgique*, Eric Boschman, Marc Vanel et Kris Van de Sompel recensaient 80 vigneron. « Ils sont près du double aujourd'hui », estime Marc Vanel. « Chaque fois que je visite un domaine, on me parle de deux autres tout juste créés. Il y a une vraie explosion, même si on n'en parle pas encore puisqu'il faut attendre quatre ans avant la première vraie vendange. »

De sérieux atouts

« C'est un vrai boom, porté par de sérieux atouts », confirme Vincent Dienst, le maître de chai du château de Bousval, qui a consacré son mémoire de bio-ingénieur (UCLouvain) sur le potentiel viticole en Belgique avant de parfaire sa formation avec un diplôme d'œnologie en France. « Beaucoup d'éléments l'expliquent, à commencer par le réchauffement climatique. Les températures moyennes sont comparables à celles de la Champagne et de la Bourgogne dans les années 80. Pour faire du bon vin, il faut avant tout des raisins mûrs. »

La vigne demande également des

soins et un sol adaptés : « La diversité géologique est incroyable en Belgique, presque unique au monde ! On a toutes les variétés calcaires, mais aussi des sols schisteux, des galets et des sols sableux qui drainent beaucoup l'eau, ce qui est un réel avantage pour la vigne... » Car la vigne déteste avoir les pieds dans l'eau et s'enfonce dans le sol pour y puiser ses ressources. Les vigneron rivalisent d'imagination pour l'y forcer, en créant par exemple une concurrence végétale à ses pieds : « Il faut lui donner la vie dure, sur un sol caillouteux. Sans cela, vous aurez de la flotte dans la bouteille », résume Vanessa Vaxelaire, du domaine du château de Bioul.

La vigne se développe dans des régions où la température moyenne annuelle est comprise entre 10 et 20 °C. Si le climat tempéré océanique belge est donc propice à sa culture, il est aussi humide et incertain. Mais pas tant que ça : « Les gradients de précipitations dans le sillon Sambre et Meuse sont de 800 mm/an, comme à Bordeaux », tempère Vincent Dienst. Le réchauffement climatique engendre aussi des phénomènes extrêmes, comme le gel ou la grêle, contre lesquels les vigneron doivent se battre avec des moyens adaptés et souvent coûteux (éoliennes, stations météo, canons à chaleur, bougies...).

Des prix élevés

La prévalence du blanc et du mousseux (environ 80 % de la production totale) s'explique par notre position septentrionale qui permet de faire des vins vifs aux tanins contenus et pas trop lourds en alcool, mais aussi par la fragilité des raisins noirs, plus exposés aux maladies et aux champignons qui se développent avec l'humidité. « C'est plus difficile de faire du rouge en Belgique », concède Jean-François Baele (Ry d'Argent), dont les vins sont notamment vendus en grande surface (chez Carrefour), tandis qu'un autre vin belge, le Château Bon Baron, est déjà disponible au Delhaize et bientôt chez Colruyt. « Même si le rouge se vend, les échos gustatifs sont moins bons. Autant je peux mettre une claque à une maison champenoise sur mes bulles à 20 euros, autant je ne peux arriver à la cheville d'un Bordeaux à 8 euros. Le contexte d'attrait du local explique aussi le succès de nos vins, y compris les rouges. »

« Les vins belges sont chers, mais c'est une chance de pouvoir les vendre à ces prix-là. Ce n'est pas le cas partout sur la planète. C'est pour cela qu'il faut faire

de la qualité. Ces trois dernières années, on y est. Désormais, dans les dégustations à l'aveugle, il n'y a plus de brebis galeuses », se félicite pour sa part Vanessa Vaxelaire.

Ces prix sont liés à une série de facteurs, détaille Hubert Ewbank de Westpin (Chant d'Eole) : « Si on regarde le prix des terres, les accises et autres taxes, faire un vin belge à moins de 10 euros, c'est impossible. La Belgique se situera dans le haut de gamme. Il y a dix ans, aucun restaurant ne voulait mettre de vin belge à sa carte. Maintenant, ce n'est plus le cas. La mentalité du public évolue également. »

Le vin belge reste un produit de niche. L'intérêt accru des consommateurs comme des restaurateurs n'en reste pas moins réel, à tel point que la pénurie guette certains domaines : « J'adorerais avoir deux pages de références belges, mais la quantité ne suit pas et la qualité pas toujours », pointe Antoine Lehebel, meilleur sommelier de Belgique en 2014, du restaurant doublement étoilé Bon-Bon qui en propose actuellement une quinzaine. « Nous sommes très exigeants, donc très sélectifs. Ce sont pour la plupart des projets jeunes, donc des vignes jeunes, mais avec le temps, les vins vont acquérir plus de complexité. Le potentiel est là, même si je pense que la clientèle restera locale, comme c'est le cas pour les vins suisses. »

Cépages traditionnels vs interspécifiques

Vitis vinifera, la vigne qui permet de récolter du raisin (et donc de faire du vin), c'est une grande famille, à l'origine de certaines de cultivars obtenus par sélection depuis l'aube des temps. Quiconque s'intéresse un minimum au vin peut citer quelques-uns de ces cépages : chardonnay, pinot noir, auxerrois... Pour faire face aux maladies fongiques comme le mildiou, de nouveaux cépages dits multirésistants ou interspécifiques ont été créés à partir des années 50 en Suisse et en Allemagne. Ce sont aussi des croisements, mais pas des OGM. Le débat a fait rage en France, certains les accusant de mettre à mal la tradition, d'autres accueillant favorablement le fait qu'ils nécessitent moins de soins et/ou de traitements. On les y utilise dans certaines proportions réglementées. En Belgique, il y a les tenants des traditionnels et des interspécifiques, tandis que d'autres mélangent leur culture pour la composition de leurs vins. Trois cépages multirésistants figurent dans le top 5 wallon en 2018 : derrière le chardonnay (47,31 ha) et le pinot noir (13,9), pointent le johanniter (7,87), le solaris (6,60) et le regent (5,56). Quatre autres interspécifiques figurent dans le top 12 wallon : le pinotin (4,87), le cabernet cortis (2,96), le dornfelder (2,75) et le souvignier gris (2,52). L'innovation variétale pour faire face aux maladies n'a rien de neuf. Il suffit d'ouvrir son esprit et son palais pour se laisser surprendre. A-S.L.

Les vins belges

2/5

VITICULTURE

Pour beaucoup d'entre nous, l'été sera belge. Et la pandémie a mis en évidence l'intérêt du public pour les produits du terroir. Entre autres les vins qui, chez nous, ne manquent ni d'attrait ni de diversité. « Le Soir » va à la (re)découverte des vignobles wallons. Laissez-vous surprendre.

Une bulle qui n'est pas près d'exploser

Si le vin belge est devenu tendance, son succès en est certainement pour quelque chose. Ruffus, Chant d'Eole et le domaine du Ry d'Argent sont autant de success-stories qui en font des locomotives pour le secteur.

STÉPHANE VANDE VELDE

Il est 10 heures du matin et c'est un ballet incessant de voitures qui occupe le parking du domaine vignoble des Agaises. Les particuliers ont un mois pour venir chercher leur commande et ils ne se sont pas fait prier deux fois. En temps normal, le prélèvement a lieu le week-end, au son de la fanfare d'Estinnes et avec possibilité de repas mais le Covid-19 est passé par là et il a fallu revoir ses batteries. Ça n'a pas enlevé le sourire du visage de Raymond Leroy qui accueille tous les visiteurs sur la même phrase : « Une petite coupe ? » Même à cette heure matinale, rares sont ceux qui résistent à l'appel des bulles.

A Haulchin, petit village de l'entité d'Estinnes, à un jet de pierre de Binche, le vignoble des Agaises fait la fierté du village. C'est ici qu'on produit le Ruffus, pionnier en matière d'effervescent en Belgique. « On me parle parfois de success-story mais c'est un peu exagéré. C'est avant tout l'histoire d'une passion », nous lâche-t-il les yeux rieurs.

« Vous êtes toujours partant ? »

Pendant vingt ans, ce négociant en vins a poursuivi une chimère : produire du vin en Belgique. Il avait bien ses quelques pieds de pinot noir dans son jardin familial, mais « certaines années, c'était très bon, d'autres médiocres », avoue-t-il sans ambages. Puis le fils d'un fermier qu'il avait contacté en 1980 pour se lancer est venu le retrouver, en 2001. « Vous êtes toujours partant ? », lui demande-t-il. « Bien sûr ! », répond-il. Rapidement, l'affaire prend de l'ampleur. Alors qu'il pensait planter 1.000 pieds, cela devient un hectare (10.000 pieds) puis deux. « On va planter deux hectares sinon c'est du jardinage », lui explique Thierry Gobillard de la maison champenoise du même nom avec lequel il s'est associé.

Près de vingt ans plus tard, le vignoble des Agaises occupe 28,5 hectares et produit 220.000 à 230.000 bouteilles en moyenne par an, réparties entre le brut, le brut sauvage et le rosé. « Il a fallu attendre quatre ans avant la première vendange, puis encore deux ans avant de vendre une bouteille. Pendant six ans, pas un ballon n'est rentré. »

Si le succès est au rendez-vous, c'est d'abord grâce au terroir crayeux de ce petit coin du Hainaut, la même terre qu'en Champagne. « La craie est une éponge. Quand il pleut, cela passe à travers et quand il fait chaud, l'eau remonte vers les racines. De plus, le terrain crayeux est très pauvre, il est minéral. C'est lui qui donne ce goût très minéral et léger au vin. »

Une demande constante

Aujourd'hui, toutes les bouteilles trouvent preneurs, ce qui a notamment permis d'atténuer l'effet coronavirus.



« C'est avant tout l'histoire d'une passion », insiste Raymond Leroy, au milieu de ses vignes. © PIERRE-YVES THIENPONT.

Alors que Ruffus fournit notamment 4.000 bouteilles au carnaval d'Haulchin, 2.000 à celui de Binche, et que le Doudou constitue un autre grand acheteur, l'annulation de ces événements aura permis de contenter les particuliers sur la liste d'attente. Cette demande constante pourrait pousser le domaine à s'agrandir de 7 à 8 hectares, à condition de trouver un accord avec les fermiers qui possèdent ces terres qui ont pris quatre fois leur valeur initiale depuis que Ruffus fait du vin. « Mais de toute façon, mon vœu est exaucé. J'ai mes vignes, je suis une des locomotives de Belgique et je crois que je peux dire qu'on fait de bons produits. »

Les investissements n'arrêtent jamais, on n'a jamais de liquidités

Raymond Leroy

Propriétaire du domaine vignoble des Agaises

”

La prochaine étape consistera dans l'agrandissement de la cave, après avoir acquis trois tours antigel. « Cette année, elles ont tourné durant quatre nuits. Grâce à cela, on a sauvé entre 20.000 et 30.000 bouteilles. Les investissements n'arrêtent jamais, on n'a jamais de liquidités. » Depuis le début de l'aventure, cinq millions ont déjà été investis dans cette passion onéreuse. « Moi, je n'ai jamais vécu du vignoble. Par contre, mes deux enfants vont pouvoir en vivre même si cela ne sera jamais à l'aune des heures passées au travail. »

A l'ombre des éoliennes sommeille le meilleur effervescent du monde

A dix kilomètres à vol d'oiseau, sur la même veine crayeuse, un concurrent est en train de lui voler la vedette. Le titre de meilleur vin mousseux du monde octroyé, il y a un an, au Chant d'Eole a placé ce domaine sur la carte. A Quévy, sur la route entre Mons et Maubeuge, on ne peut ni rater les éoliennes ni la bâtisse ultramoderne blanche du Chant d'Eole, qui au départ devait s'appeler Champ d'Eole (en hommage aux éoliennes) avant, pour éviter toute confusion avec le champagne, de trouver sa dénomination actuelle qui fait référence au doux

chant du vent passant entre les pales.

C'est l'un des deux propriétaires, Hubert Ewbank de Espin, qui nous reçoit. Le verbe est haut et passionné. Fier aussi du travail accompli depuis le lancement de ce domaine en 2011. « Notre secret ? Un terroir exceptionnel et très rare en Belgique, une équipe et des équipements performants », explique-t-il. Un rapide passage par les vignes révèle ces terres blanches typiques de la craie. La floraison est terminée, laissant la place progressivement aux raisins.

« Pour les générations futures »

Ici aussi, l'investissement est lourd. Déjà 8 millions d'euros. Et 11 millions lorsqu'à l'horizon 2022, le domaine passera à 35 ha. Au Chant d'Eole, on a voulu se donner les moyens de ses ambitions. Du maître de chai aux équipements, « on a voulu ce qu'il y a de meilleur. On s'est mis une grosse pression mais la Wallonie doit se démarquer par la qualité. Nous ne sommes pas une région de volumes. On savait qu'on allait être comparé à la Champagne : même méthode, même sol et mêmes cépages. Il fallait donc lors des dégustations à l'aveugle, on dise wow ! » Pari réussi. Le mot rentable est donc banni du vocabulaire. « On investit pour les générations futures. On veut créer une entreprise patrimoniale générationnelle. Quant à notre génération, on pourra dire qu'on se sera bien amusés. »

Depuis son titre, le Chant d'Eole est un produit prisé que l'on s'arrache. Il y a près de 400.000 demandes pour seulement 100.000 bouteilles. « Il y a une demande internationale très importante qu'on ne sait pas livrer car on donne la priorité à la Belgique. » A l'heure actuelle, seuls 3 à 5 % des bouteilles sont réservées à l'export, en priorité pour les grandes tables étoilées. C'est pour cette raison que la maison veut s'agrandir. « Les 35 hectares permettront de répondre à la demande actuelle, soit 400.000 bouteilles par an. »

Pour se diversifier, le Chant d'Eole travaille beaucoup l'œnotourisme. La salle située à l'étage du domaine sert de cadre à des événements (mariages, séminaires d'entreprises, fêtes de famille, etc.) mais aussi à des organisations maison, comme la marche gourmande (qui draine 5.000 visiteurs), le marché de Noël ou les « Destress after work ». Une autre manière de rentabiliser l'outil.

Le Ry d'Argent, une réussite en voie de transition

« Nous sommes ici sur une exploitation agricole laitière qui faisait du blanc-bleu mais aussi des cultures traditionnelles. J'ai toujours voulu reprendre l'exploitation mais le secteur laitier ne marchait pas et moi et les vaches, ça n'a jamais pris. Je voulais réorienter la ferme et lui donner une seconde vie », explique Jean-François Baele (37 ans) à la tête du domaine du Ry d'Argent à Bovesse. En 2005, suite à sa réussite au graduat, ses parents lui offrent un hectare pour se lancer dans la vigne. Le domaine du Ry d'Argent était né.

Guidé par son voisin, le domaine du Chenoy, il se lance d'abord dans les interspécifiques. Deux ans plus tard, il en est déjà à 5 hectares pour aujourd'hui se retrouver à la tête de 8 hectares. Son cheminement l'a conduit à également se lancer dans des cépages plus traditionnels comme le chardonnay ou l'auxerrois. Le tout en sortant les cultures de la dépendance aux produits phytosanitaires. En 2010, il découvre la méthode traditionnelle et décide de se lancer dans les bulles. « Ça m'a bien plu et, techniquement, ça tombait bien avec notre climat car il faut vendanger avec un degré d'alcool à 10,5°. Cependant, je reste planté comme un vignoble tranquille avec 2 m 30 entre les lignes (plutôt que 1 mètre) pour que la vigne puisse respirer. De plus, ça me per-

met de repasser en vin tranquille si besoin. » Petit à petit, le Ry d'Argent s'est diversifié au point de se retrouver avec une gamme très étendue (dix bulles différentes, quatre vins blancs, deux rouges), plusieurs marques dont certaines destinées à la grande surface (« le bon goût des Belges », « Philippe Lenoble... »). Et même de servir de prestataire de services pour d'autres vignobles afin de rentabiliser ses investissements.

Le Ry d'Argent n'a pas hésité non plus à multiplier ses parcelles dans d'autres villages. « Ma volonté était de "splitter" le risque de grêle et de gel et d'amener de la diversité dans ma cuverie. » Aujourd'hui, le Ry d'Argent sort entre 80.000 et 120.000 bouteilles sous son nom, et 150.000 bouteilles pour les autres domaines. « Certains pensent que j'en fais un peu trop et que je dois me calmer. Ils n'ont pas tort et c'est ce que je suis en train de faire. » Ainsi de la récolte 2019, il ne restera que trois bulles (dont une avec 13 cépages différents), deux vins blancs et deux rouges « afin que les consommateurs s'y retrouvent mieux dans ma gamme ». Le volet prestataire de services va également être réduit à quelques clients. Ou comment un domaine établi passe à la phase 2 de son plan. « C'est le Ry d'Argent 2.0 », conclut Jean-François Baele. S.V.D.V.

Les vins belges

3/5

VITICULTURE

Pour beaucoup d'entre nous, l'été sera belge. Et la pandémie a mis en évidence l'intérêt du public pour les produits du terroir. Entre autres les vins qui, chez nous, ne manquent ni d'attrait ni de diversité. « Le Soir » va à la (re)découverte des vignobles wallons. Laissez-vous surprendre.

A l'ombre d'une ruine ou d'un terril

En Belgique, la vigne pousse dans des endroits insolites. A l'intérieur de l'abbaye de Villers-la-Ville ou sur les remparts de Thuin, notamment.

REPORTAGE
STÉPHANE VANDE VELDE

Une vigne, ça n'a pas besoin de grand-chose pour vivre», explique Christophe Mulatin, vice-président de l'ASBL qui gère le Clos des Zouaves à Thuin. C'est sans doute pour cela que partout en Wallonie ont fleuri des projets de vignoble dans des endroits improbables, insolites ou prestigieux. On en trouve dans des ruines d'abbaye, sur les abords d'un terril ou d'une carrière. Mais aussi sur les remparts d'une ville.

C'est le cas à Thuin où les jardins suspendus, petit coin de paradis donnant sur la vallée de la Biesmelle, accueillent 23 ares de vignes en terrasses, exposées plein sud. « Dans le cadre des fonds Feder, la Ville avait décidé de réhabiliter les parcelles et les ruelles de ces jardins et a fait un appel à projets. C'est alors que la distillerie de Biercé a proposé d'y planter de la vigne et d'opter pour un cépage interspécifique, le régent », ajoute Christophe Mulatin.

Nous sommes en 2001 et le Clos des Zouaves, qui traduit dans son nom l'importance de la Saint-Roch thudinienne, marche de l'Entre-Sambre-et-Meuse, était né. Mais, passées quelques vicissitudes, dont le désengagement de la distillerie et la création de l'ASBL « Vignoble thudinien » en 2011, c'est en 2012 qu'a lieu le tournant. « Nous n'étions pas convaincus par ce que nous faisons. Sur les dix premiers millésimes, seulement deux avaient été corrects », continue Christophe Mulatin. Profitant d'une maigre récolte en 2012, l'idée d'ajouter de l'alcool pour faire un vin doux naturel jaillit. Depuis lors, le Clos des Zouaves est un vin de style Maury, vendu en bouteille de 50 cl. « Ça a sauvé le vignoble car les gens nous disent qu'ils aiment. Et comme on rajoute de l'alcool et que cela se fait dans de plus petites bouteilles, la production est passée de 700 bouteilles qui ne se vendaient pas à 1.200 bouteilles (2.200 en 2018 et 2019) qui se vendent ! »

Désormais, l'ASBL aimerait s'agrandir quelque peu mais cela passe par des rachats de parcelles (les 250 parcelles des jardins suspendus appartiennent à des particuliers) ou des locations. « Cela permettrait d'en sauver qui sont dans des états de friche », dit le président de l'ASBL, Jacky Collignon. « Car, mine de rien, notre projet a redonné vie aux jardins suspendus. Et derrière le beffroi, l'image de Thuin, c'est aussi ses jardins ! »

Les moines auraient certainement apprécié

Autre lieu pittoresque, autre endroit de charme. Les ruines de l'abbaye de Villers-la-Ville dégagent une ambiance romantique que les vignes accrochées de l'autre côté du chemin de fer renforcent encore davantage. C'est en effet dans un enclos, autrefois gagné par la forêt et qu'il a fallu dessoucher, qu'une



« On fait les choses sérieusement sans se prendre au sérieux », explique Christophe Waterkeyn au milieu des vignes, dans les ruines de l'abbaye de Villers-la-Ville. © PIERRE-YVES THIENPONT.

poignée d'illuminés, aussi fous que passionnés, ont décidé de planter, dès 1994, quelques plants de vigne.

En 2000, Villers-la-Vigne sortait ses 19 premières bouteilles. Depuis lors, le vignoble a fait son petit bonhomme de chemin. « On fait les choses sérieusement sans se prendre au sérieux », explique le président de l'ASBL, Christophe Waterkeyn. Aujourd'hui, ce clos fait 20 ares, dont 15 plantés, pouvant fournir 750 bouteilles les bonnes années, aucune les mauvaises. « C'est ce qui nous est arrivé en 2008 et 2012, il n'y avait pas de fruit ! » Outre le cadre, le clos a également ses avantages techniques : il réverbère durant la nuit la chaleur emmagasinée la journée et protège également des gelées.

C'est un vignoble historique qui existait déjà du temps des moines, didactique et associatif

Christophe Waterkeyn

”

Partagée dans la bonne humeur

Cette récolte n'a pas pour but d'être vendue, mais d'être partagée dans la bonne humeur lors des

soirées de l'ASBL de 308 membres ou des visites que celle-ci organise. « C'est un vignoble historique qui existait déjà du temps des moines, didactique et associatif », ajoute Waterkeyn.

L'esprit convivial et amateur n'empêche pourtant pas la fierté des membres, ni la qualité du vin proposé qui, dans ses belles années, a obtenu quelques médailles dans un concours allemand réservé aux vins du nord. « On a opté pour des cépages interspécifiques et on travaille en biodynamie depuis deux ans. Et je trouve que la vigne n'a jamais été aussi belle que ces deux dernières années. » Vous ajoutez à cela une macération carbonique à 100 % et vous obtenez un vin atypique (blanc, rouge et rosé) qui se déguste donc lors des visites (sur rendez-vous pour les groupes de minimum sept personnes, ou tous les premiers samedis du mois à 14 h 30). « On a tendance à dire que l'on préfère le vin d'ici que l'eau de

là », blague le président de l'ASBL en guise de conclusion.

Redonner vie au terril du Martinet

A Roux, à quelques kilomètres de Charleroi, ce ne sont pas des ruines qui servent de cadre au nouveau vignoble lancé en 2019 mais les vestiges du passé industriel de la région. C'est à l'ombre du terril du Martinet que quelques grappes ont trouvé refuge. Ce terril, longtemps méconnu et délaissé, a repris vie ces dernières années grâce au travail inlassable des habitants du quartier puis, dans un second temps, à l'envie de la Ville de Charleroi de lui donner une seconde jeunesse.

Sur le terril, bien qu'à quelques centaines de mètres des entreprises de la région, c'est un îlot de verdure et des sentiers balisés, le chant des oiseaux et une flore luxuriante, qui attendent les visiteurs. En contrebas, la Manufacture Urbaine, qui brasse sa bière, va élire domicile pour ses cuves. Et une boulangerie va également s'y implanter. Le vignoble, lui, s'accroche de l'autre côté du terril. L'idée folle de plusieurs passionnés, avec la bénédiction de Paul Magnette (PS) qui leur a octroyé le terrain (qui appartient toujours à la Ville) en 2016.

« Notre but est pédagogique et didactique », explique Henri Larsille, pensionné presque octogénaire, à l'origine de l'implantation du vignoble du Martinet. « Nous ne vendrons jamais une bouteille. Nous voulons simplement montrer à des écoles ou des particuliers le processus de la vigne. » Pour cela, sur 10 ares, 400 pieds de cépages interspécifiques (Muscaris, Johanniter et Souvignier gris qui correspondent bien à la nature du sol argilo-schisteux) ont été plantés. « Pour gérer nous-mêmes, c'est largement suffisant. Car ça demande beaucoup de travail. Nous sommes bénévoles ! Pour planter, il y avait 25 personnes mais, maintenant, nous ne sommes plus que cinq ou six fidèles, motivés et passionnés. Mais à mon âge, c'est du travail ! Je sais encore me mettre à quatre pattes mais, par contre, c'est plus difficile pour se relever », sourit Henri Larsille.

Pour financer le projet, les pieds de vigne ont été vendus à 25 euros et tout a trouvé preneur. La première vendange est prévue en 2022 et les premières bouteilles en mars/avril 2023.

Aux portes de Nivelles, la voie viticole au Chapitre

Aux portes de Nivelles, à cinq kilomètres à peine de la collégiale, le domaine du Chapitre s'étend sur les terres de la ferme familiale éponyme qui a également été baptisée la rue où elle est implantée, à Baulers. « On imagine que derrière nos vignes, c'est la forêt, mais ce n'est qu'un talus et au-delà, c'est Nivelles », s'amuse Etienne Hautier, qui a passé une grande partie de sa vie comme agriculteur avant de se lancer avec sa femme et leurs deux fils dans la viticulture, il y a sept ans. « La ferme est liée à la ville puisqu'elle appartenait à l'abbaye Sainte-Gertrude. Les premières traces écrites remontent au XIII^e siècle », complète son épouse Annie. Sur leurs quelque 10 hectares, Etienne et Annie ont planté en 2013 différents types de cépages, aussi bien traditionnels (pinot noir et chardonnay) qu'interspécifiques, ces variétés issues de croisements qui présentent l'avantage d'être plus résistantes à notre climat et de nécessiter peu voire pas de traitements phytosanitaires. Le couple de vignerons a aussi reconverti une partie des bâtiments de la ferme pour pouvoir vinifier, le tout sur fonds propres (plus d'un million investi), dont il espère le premier retour sur investissement cette année.

Deux ans avant de planter leurs premiers pieds de vigne, Etienne et Annie se sont renseignés en consultant des vigne-

rons de France, d'Allemagne, du Grand-Duché et de Belgique. Le choix de cépages multirésistants (ou interspécifiques) s'est imposé à eux, non seulement pour la possibilité de faire du vin rouge, mais aussi par leur volonté du départ de privilégier une agriculture raisonnée.

« On nous avait conseillé de ne pas planter du raisin noir, parce que faire du rouge en Belgique, c'était compliqué et rarement bon. Comme nous sommes des gens de défi, on l'a fait ! », lance Annie avec les yeux qui pétillent. La jeune sexagénaire a d'ailleurs mis toute sa force de conviction au service de ses vins : « On me disait souvent que les vins belges n'étaient pas bons. Là, il faut de la répartie. Je répondais ceci : "Vous avez déjà goûté des vins d'un pays X qui n'étaient pas bons ? Et vous avez arrêté d'en boire ?" »

Tranquilles ou mousseux, les vins du domaine du Chapitre se déclinent dans toutes les couleurs, rouge, rosé ou blanc. Plusieurs d'entre eux ont rafilé des récompenses, comme la médaille d'or décrochée par leur Brut nature en 19 au Concours mondial de Bruxelles ou le Coq de Cristal récompensant leur Saint-Rémi 2016, meilleur rouge wallon. Etienne, Annie et leurs deux fils Guillaume et Bertrand produisent aujourd'hui environ 40.000 bouteilles par an, dont les prix vont de 10 € à 20 €.

ANNE-SOPHIE LEURQUIN

Les vins belges

4/5

VITICULTURE

Pour beaucoup d'entre nous, l'été sera belge. Et la pandémie a mis en évidence l'intérêt du public pour les produits du terroir. Entre autres les vins qui, chez nous, ne manquent ni d'attrait ni de diversité. « Le Soir » va à la (re)découverte des vignobles wallons. Laissez-vous surprendre.

Aux vignes, citoyens !



Vin de Liège a fait croître ses vignes et sa réputation grâce aux coopératives.

© DOMINIQUE DUCHESNES

Vin de Liège

« Le vin, un bon prétexte pour se retrouver »

A.-S.L.

Le projet est né d'une dispute, en 2007, retrace avec son éternel sourire en coin Alec Bol, administrateur délégué de la coopérative à finalité sociale Vin de Liège. « On était une entreprise de formation par le travail en maraîchage, sur les coteaux de Liège. A l'administrateur qui s'étonnait du faible rendement, le maraîcher a répondu que la seule chose qu'il pourrait produire là, ce serait du vin... »

Défi lancé : une centaine de pieds de vigne seraient plantés sur ces coteaux, toujours au profit de la réinsertion par le travail. Renseignements pris, le projet se dessine plus ambitieux : si des vignobles ont réussi à se tailler une bonne réputation du côté de Namur et dans le Hainaut, foi de Liégeois, la Cité ardente ne serait pas en reste ! Après avoir lancé une étude de faisabilité, les administrateurs se mettent en quête du terrain idéal pour cultiver la vigne.

« La grosse contrainte de départ, l'absence de terres, est devenue un avantage puisqu'on a vraiment pu choisir la zone la plus propice tant au niveau du sol, du climat, de la pente et de l'exposition », expose Alec Bol. Le choix s'arrête sur Eben-Emael et Heure-le-Romain (Oupeye), pas loin de Vivegnis où les habitants sont les Vignerons. Dans la vallée du Geer, le sol est tout ce qu'il y a de plus calcaire et donc drainant pour la vigne, comme en témoigne le tuffeau qui affleure sur les façades. Très vite, la coopérative parvient à dégager de quoi acheter les dizaines d'hectares qu'elle ambitionne de cultiver (16 aujourd'hui, 30 maximum à terme).

S'approprier le projet

Vin de Liège voit le jour fin 2010 avec un premier capital de 85.000 €. Les premiers pieds de vigne (sept cépages interspécifiques, choisis pour leur résistance et dans l'esprit initial de cultiver sans intrants) sont plantés en 2012. Deux ans plus tard, pour la construction du chai, un nouvel appel de fonds est lancé, qui récolte 1,8 million d'euros. En 2017, rebelote pour pouvoir acheter de nouvelles terres. « En trois semaines, on a levé un million. C'était un truc de fou, il y avait des files jusque dehors », se souvient Alec Bol. Le capital s'élève aujourd'hui à 3,2 millions et compte 2.300 coopérateurs. « Il y en a qui sont très actifs, d'autres plus dormants, mais tous sont avides de goûter et d'en parler. Ce sont de vrais ambassadeurs pour nos vins. On a développé des activités pour s'approprier le projet... Le vin, c'est un bon prétexte pour se retrouver. »

En plus du plaisir et de la fierté de posséder un domaine, les coopérateurs bénéficient d'une remise et de la garantie d'avoir des bouteilles qui leur sont réservées alors qu'elles se retrouvent en pénurie chronique : « Le bon, le local et le bio, ça fonctionne », se félicite l'administrateur délégué pour qui « le meilleur reste à venir puisque les vignes vont vieillir ». La gamme compte sept vins blancs, deux rosés, trois rouges et deux effervescents, qui se vendent à partir de 10,50 € la bouteille pour un maximum de 15 €. Plusieurs médailles les ont d'ores et déjà récompensés et ils se retrouvent également à la carte de restaurants gastronomiques (dont Les Eleveurs, à Hal, ou Au gré du vent, à Senneffe).

Acheter des terres et produire du vin constitue un sérieux investissement qui met du temps avant d'être rentable. Le modèle coopératif permet d'accéder à la propriété d'un vignoble, en plus de créer du lien.

REPORTAGE

ANNE-SOPHIE LEURQUIN

L'union fait la force. Plus que la devise belge, c'est l'un des atouts des coopératives, dont les membres apportent souvent bien davantage qu'un soutien financier. C'est peut-être encore plus vrai avec le vin, ce fameux lubrifiant social qui rassemble autour de lui tous les profils et tous les horizons. Sans compter que posséder un domaine n'est pas à la portée de toutes les bourses, alors autant mutualiser l'acquisition et décupler le plaisir.

« Le vin, c'est un lien social puissant comme il en manque aujourd'hui à nos sociétés », constate Alec Bol, administrateur délégué de Vin de Liège, société coopérative à finalité sociale créée il y a dix ans. Outre les ressources financières de ses 2.300 membres, le domaine viticole liégeois peut aussi compter sur leurs diverses compétences : les graphistes pour concevoir les étiquettes, les pros du marketing pour assurer la promotion des vins, les travailleurs du bâtiment pour construire le chai ou encore le passionné de météo pour surveiller, jour et nuit, la station dernier cri... « Attention, il ne faut pas sous-estimer la

nécessité de coordonner tout cela », insiste Alec Bol, qui a établi une base de données avec les profils de compétences de ses membres. « Il faut un leadership assez fort, un mot parfois tabou dans l'économie sociale. »

La coopérative liégeoise en a inspiré plusieurs autres, comme le domaine W à Saintes (Tubize) dont les propriétaires ont modulé le concept vers un club un peu plus sélect. Ici aussi, les membres ont (en partie) financé le projet, tandis que toutes les compétences ont été mises à profit, du quidam aidant à la rénovation des lieux au tourneur sur bois qui a conçu des tabourets en forme de bouchons de champagne.

A l'extrême sud de la Belgique, dans le ravissant village de Torgny, la coopérative à finalité sociale Le Poirier du loup gère avec l'aide de la commune un petit domaine viticole qui vient de fêter ses 30 ans. « Faire du vin ensemble est fascinant parce que tout est impliqué, le terroir, la nature, les connaissances techniques, les rencontres... La convivialité, ce n'est pas qu'au moment de boire le vin », résume sa présidente, Anne-Françoise Lhermitte.

Torgny : un vignoble communal géré par une coopérative

« Je suis le seul bénévole rémunéré de Belgique », rigole Thierry derrière sa moustache, avant de se lancer dans des explications sur son employeur, le centre de réinsertion professionnelle La Toupie (Arlon), qui le paie avec des subsides de la commune de Torgny pour surveiller le vignoble détenu par la coopérative Le Poirier du loup, mais aussi encadrer la dizaine de stagiaires du centre qui y travaillent. Comprenez : l'ancien ouvrier ne compte pas ses heures, de jour comme de nuit. Comme il habite Torgny, c'est aussi lui qui surveille la météo et agit en conséquence pour protéger de manière préventive l'hectare et demi de vignes situées sur les hauteurs du village même, dans la bien nommée rue de la Montagne. Ce jeudi humide de juillet, les stagiaires du centre, quelques coopérateurs et Thierry ont effectué des travaux de palissage pour éviter que les sarments ne prennent l'humidité. Comme ce sont des cépages traditionnels (pinot noir essentiellement, auxerrois, chardonnay, pinot blanc et gewurtztraminer), cultivés en bio, ils nécessitent beaucoup de soins et d'ingéniosité pour survivre à nos latitudes, même au sud de la Belgique. Une grosse rafale de pluie a d'ailleurs chassé tout le monde, sauf Thierry qui est descendu au village pour s'occuper dans l'ancien pressoir où le vin macère en cuve. Du cru 18, année exceptionnelle, quelque 14.000 bouteilles de mousseux ont été produites dans le petit village méridional qui jouit d'un microclimat. Une fierté pour la commune qui en retire de la notoriété. Mais aussi une activité à visée sociale, qui tisse du lien tout au long de l'année, avec un momentum lors de la Saint-Vincent, le premier samedi de février, où un distillateur ambulant vient produire du ratafia avec le marc. A.-S.L.

A.-S.L.

Domaine W : « Une autre viticulture est possible, participative et écologique »

C'est une ferme brabançonne en carré, de l'autre côté de l'A8 qui longe le village de Saintes (Tubize). Construite en 1856, elle a été exploitée par cinq générations d'agriculteurs, jusqu'à ce que l'une des descendantes de la famille, Sophie Wautier, décide avec son mari Dimitri de changer de vie. « On voulait faire quelque chose ici... L'idée d'un vignoble nous est venue alors qu'on vivait dans un village viticole en Autriche. On y a d'abord acheté une parcelle

pour se faire la main », explique le couple de tout juste quadragénaires. « L'Autriche est pionnière dans la biodynamie. On a voulu ramener ce qu'on y a appris et montrer qu'une autre viticulture est possible, inclusive, sociale, participative et écologique. » Parcours d'arbres et de fleurs, le vignoble certifié bio et biodynamique (le seul en Belgique) entend faire rimer qualité et convivialité. Sur le pignon de la ferme, un panneau relaie cette volonté, invitant les

visiteurs à flâner dans le vignoble tout en respectant les lieux : « Bienvenue au domaine W, vignoble écologique et participatif du Brabant wallon, berceau du brut de Brabant. » Produit à partir de cépages champenois (chardonnay, pinot noir et meunier), dans le respect de la tradition (deux ans de repos sur lattes), ce brut bio vise le haut de gamme et entend devenir « le meilleur de Belgique, voire d'Europe ». Mais il faudra attendre 2022 pour le goûter... à

moins d'être membre du club W. La première cuvée (18, cet hiver) et la suivante seront en effet réservées aux contributeurs qui ont financé le projet à hauteur de 500.000 € (sur le million et demi investi). En plus d'une série d'activités et de rencontres, les membres sont donc payés en retour en « liquide » chaque année pendant vingt ans (20 bouteilles au total garanties dès 2020 à partir de 500 €, 40 pour le double et 120 pour le sextuple).



Les vins belges

5/5

VITICULTURE

Pour beaucoup d'entre nous, l'été sera belge. Et la pandémie a mis en évidence l'intérêt du public pour les produits du terroir. Entre autres les vins qui, chez nous, ne manquent ni d'attrait ni de diversité. « Le Soir » va à la (re)découverte des vignobles wallons. Laissez-vous surprendre.

Quand le vin belge s'anoblit

Plusieurs grandes familles ont décidé d'investir dans le vin. Pas toutes avec la même idée derrière la tête.

REPORTAGE

ANNE-SOPHIE LEURQUIN
STÉPHANE VANDE VELDE

Depuis quelques années, un nouveau phénomène secoue le monde de la vigne : l'arrivée de grandes familles nobles, souvent en possession de nombreuses terres. A l'heure où laisser son argent en banque ne rapporte plus rien, se diversifier et se lancer dans la viti/viniculture peut être un investissement rentable. Si pas dans l'immédiat, puisqu'il faut souvent attendre entre huit et dix ans pour arriver à l'équilibre, cela sert pour les générations futures. « J'avais envie de faire vivre autrement la propriété et le château, que mes enfants n'aient pas que des soucis. C'est plus qu'un investissement, c'est accrocher une propriété et sa famille à sa terre », explique Michel Verhaeghe de Naeyer, propriétaire du château de Bousval.

La Falize, un produit rare, cher qui se cultive dans la discrétion

Frédéric de Mévius, membre d'une des familles historiques d'AB InBev, a également décidé de se lancer dans la vigne, avec son domaine de la Falize, situé à Rhisnes. Mais comme tout homme d'affaires, avec discrétion et parfois méfiance, redoutant le ramdam et barnum médiatiques. Lui-même refuse toute interview et n'aime pas que l'on rattache le domaine à son nom de famille. Sa philosophie, il ne l'a expliquée qu'à une seule reprise, sur le site « de rijkste Belgen ». « Mes cousins et moi avions prévu en 2001 de convertir 250 hectares de terres agricoles traditionnelles en culture biologique. En cinq ans, nous avons voulu prouver que cette façon de travailler pouvait être aussi rentable que l'agriculture traditionnelle. »

Aujourd'hui, sa discrétion se heurte à la réflexion d'ouverture des gestionnaires du domaine qui aimeraient se servir de la notoriété grandissante de son vin pour que le pôle maraîchage du domaine en profite. A l'heure actuelle, le domaine de la Falize ne dispose pas de site internet, pas plus qu'il n'organise de visites au domaine. Il faut dire que le vin n'en a pas besoin. Il se vend comme des petits pains, sans publicité ni beaucoup d'intermédiaires, la plupart du temps sur allocations.

Au domaine de la Falize, on a d'abord géré les terres arables centrées sur les grandes cultures et le maraîchage, faisant donc du bio à une époque où les grandes structures n'osaient pas en faire, avant que Frédéric de Mévius ne décide en 2012 de planter un hectare de chardonnay, de doubler la superficie en 2015 et d'y ajouter en 2017 40 ares de savagnin. Avec l'aide de Peter Colemont, du Clos d'Opleeuw, la Falize décide donc rapidement de se tourner vers des cépages classiques. Le tout en optant pour la biodynamie.

Aujourd'hui, le domaine de la Falize sort 8.000 bouteilles d'un vin blanc que certains sommeliers ont déjà comparé à du Meursault. Et comme tout produit rare, il se paie assez cher (40 euros la bouteille au domaine, 54 euros chez un caviste). Mais tant que la demande surpasse l'offre...



Vanessa Vaxelaire est responsable avec son mari des vignes du Château de Bioul. © PIERRE-YVES THIENPONT.

Le Château de Bioul a misé sur l'interspécifique et l'œnotourisme

Autre style au château de Bioul. Ici, on vous reçoit les bras grands ouverts. D'un côté, les douves et le château de style médiéval mais remanié au début du siècle, et de l'autre, un vaste jardin planté de vignes. Le château de Bioul, longtemps fermé au public, vit une nouvelle vie depuis que Vanessa Vaxelaire – une famille longtemps à la tête de l'empire GB-Inno-BM – s'est lancée dans ce projet un peu fou de faire du vin dans ce petit village namurois, aux portes de la vallée de la Molignée. « Je voulais quelque chose qui soit lié à la terre et la vigne était chouette. Entre ça et les patates, il n'y avait pas photo », raconte-t-elle avec son franc-parler. « La seule chose qui me dérangeait dans la vigne, c'était qu'il s'agissait d'une des cultures les plus sales, les moins écologiques car elle demande beaucoup de traitements. Puis, on a rencontré Philippe Grafé qui nous a parlé des cépages interspécifiques, plus résistants à la maladie et donc qu'on traite dix

Je voulais quelque chose qui soit lié à la terre et la vigne était chouette. Entre ça et les patates, il n'y avait pas photo

Vanessa Vaxelaire

Château de Bioul

”

fois moins. Cela me plaisait d'avoir des cépages qui sortaient des sentiers battus. »

Vanessa Vaxelaire se lance donc avec son mari dans ces cépages. Désormais, ses vins se résument en deux mots : connotation nordique. « On travaille énormément sur l'acidité. C'est un mot que l'on ne peut normalement pas dire mais cette acidité donne du corps et une âme au vin. Les cépages mondiaux croulent sous l'alcool et le sucre et le consommateur se fait prendre à la dégustation par le sucre, l'opulence et la rondeur. Or, un vigneron ne fait pas du vin pour la dégustation mais pour accompagner des repas ! L'acidité permet de retrouver le plat et le vin. L'un va servir l'autre. Acidité ne veut pas dire arache-gueule. Un vin, il est équilibré ou il ne l'est pas. Il faut faire des vins que le terroir demande. »

Son aventure a débuté en 2009, sa première récolte normale (45.000 bouteilles) est arrivée en 2015, avec des pertes colossales en 2016 et 2019 à cause des gelées de printemps. « Cette année, on s'est battu six nuits consécutives lors des saints de glace avec des tours antigel et des bougies. » Ces gelées ont retardé son business plan de deux ans mais selon elle, après dix ans, on peut vivre de la vigne. Aujourd'hui, le château de Bioul, qui fait du parcellaire, tantôt sur un terrain schisteux, tantôt sur du calcaire, compte 12 hectares de vigne. « Je ne compte pas m'agrandir davantage. Je ne veux pas devenir une machine, je veux juste rester dans le Top 5 qualitatif et comme on travaille en biodynamie, au-delà de 12 hectares, cela devient difficile. »

Depuis deux ans, Vanessa habite dans le château, autrefois résidence de son père. « Le vin n'allait pas payer le château. On a donc décidé de se lancer dans l'œnotourisme en 2019, avec un musée sur l'histoire de la famille et du domaine, et une possibilité de restauration. »

Le domaine de Bousval, au plus près de la nature

Un chai qui se distingue sur le plan architectural permet aussi de placer un domaine sur la carte de l'œnotourisme – comme ce bijou architectural en forme de bouteille, signé par le Belge Lionel Jaded, pour le château Castigno (Carcassonne) ou, plus près de chez nous, le chai de Bousval. C'est dans l'optique d'un rapprochement total avec la nature, en écho à la philosophie du vignoble du domaine (en cours de certification bio), que ce dernier a été pensé par le propriétaire des lieux, Michel Verhaeghe de Nayer, et par l'architecte Charly Wittcock. Inauguré en mai dernier, le bâtiment surmonté d'une toiture végétale dessine une courbe de bois qui se fond en ondulant dans la nature environnante.

« Seuls sa structure et son cœur sont en béton, tout le reste est en bois », détaille fièrement Michel Verhaeghe de Nayer, avant d'ouvrir les portes du chai flambant neuf qui possède son propre laboratoire et différents types de cuves pour que le maître de chai, Vincent Diest, puisse se livrer à toutes les expériences de vinifications possibles : dans l'inox, une amphore de terre cuite, un œuf en béton... Sans oublier l'alambic traditionnel venu d'Alsace pour faire une

« grappa » brabançonne.

« On est des adolescents, on aime faire des essais, parfois des erreurs, des expériences », plaisante le propriétaire, jeune quinquagénaire qui siège au conseil d'administration de Sibelco et travaille dans l'immobilier. Mais des ados réfléchis : l'une des contraintes imposées à l'architecte était par exemple d'optimiser l'espace pour pouvoir travailler avec la gravité, grâce à un système de trappes et de tuyaux pour mettre le vin en barrique sans utiliser de pompe. Fortunés aussi : entre 2,5 et 4 millions d'euros ont été investis ces huit dernières années dans le vignoble et son chai.

Quand Michel Verhaeghe reprend le château familial en 2004, les terres situées sur les hauteurs sont épuisées par des années d'agriculture intensive. A partir de 2012, l'idée de les transformer en vignoble pour en faire un projet pérenne qui puisse bénéficier aux générations suivantes commence à titiller le propriétaire terrien. A la fois en tant qu'amoureux de la nature et entrepreneur avisé, il fait analyser le sol par un géologue chargé d'étudier la viabilité du projet. Verdict : il faut d'abord mettre les terres au repos pour qu'elles puissent se régénérer, puis installer des drains et ajouter 5.000 tonnes de pierres calcaires. Les premiers pieds de vigne (pinot noir, chardonnay, pinot gris) sont plantés à partir de 2014, à la main, sur une petite dizaine d'hectares, en même temps que des prairies fleuries pour favoriser la biodiversité, complétées par des hôtels à insectes et des perchoirs pour rapaces, prédateurs de rats taupiers.

« On travaille avec une vision bourguignonne des choses, grâce à l'aide de l'œnologue Pascal Marchand qui nous conseille. C'est-à-dire avec des rangs très serrés, des pieds rapprochés et enherbés, ce qui force la vigne à descendre puiser ses ressources dans le sol mais permet aussi la biodiversité. Attention, on est influencé par la Bourgogne, mais on ne veut pas faire du bourgogne. On veut vraiment se différencier avec un vin de notre terroir. » Un pari réussi : la gamme de vins rouges et blancs du Château de Bousval est à la carte de restaurants gastronomiques (Bon Bon et la Table de Maxime). On les trouve aussi en vente à la propriété (sur réservation) et chez des cavistes spécialisés ou des épiceries fines, de 21 € à 31 € la bouteille.