



Premiers vins pour Occarius en 2020

[\(http://www.marcvanel.be/premiers-vins-pour-occarius-en-2020/\)](http://www.marcvanel.be/premiers-vins-pour-occarius-en-2020/)



[\(http://www.marcvanel.be/premiers-vins-pour-occarius-en-2020/\)](http://www.marcvanel.be/premiers-vins-pour-occarius-en-2020/)

Créé voici quelques années, le Vignoble d'Occarius à Ocquier, en province de Liège, prépare ses premiers vins. Cépages résistants au programme.

« Tout vient à point à qui sait attendre » est une devise qui s'applique parfaitement à Marc Monfort, heureux propriétaire du Vignoble d'Occarius avec son frère Didier, son épouse Karine et quelques autres actionnaires.

A l'origine de sa vocation viticole, une rencontre avec Philippe Grafé en 2002 chez des amis communs. A l'époque, celui-ci vient d'acquérir le terrain qui va devenir le Domaine du Chenoy, et Marc Monfort va suivre l'évolution de la plantation et du vignoble durant de nombreuses années, ne manquant pas de participer aux vendanges de la maison.

Inspiré par cette expérience, Marc Monfort plante 250 pieds de Regent en 2004, chez lui à Vedrin. Comme cela, juste pour le plaisir, et il commence également à se former à la viticulture, notamment à l'IFAPME ou avec Jean-François Lénelle qui travailla quelques années au Chenoy avant de partir sous les cieux plus cléments de Vacqueyras au domaine de la Tête Noire (<http://www.latetenoire.fr/>) avec Hubert Toint et de retour à présent.

D'autres rencontres viennent enrichir les connaissances de l'apprenti-vigneron, Christophe Geneste de l'excellent Château Les Marnières à Bergerac, ou d'autres viticulteurs wallons, comme la bande de Li-Bèch-aus-Rotches à Jemeppe-sur-Sambre ou Jean-François Baele, au Ry d'Argent. Le monde du vin wallon n'est finalement pas si grand...

Plantation

Début 2016, les dernières hésitations tombent, Marc Monfort se lance et achète un terrain à Ocquier, son village natal et où habitent toujours ses parents. Situé entre Durbuy et Modave, ce n'est pas un village très connu, mais c'est pourtant l'un des villages les plus typiques du Condroz avec de belles bâtisses en pierres de pays et une église romane du XIe siècle. Bien campé sur un coteau relativement pentu, le vignoble offre d'ailleurs une belle vue sur la vallée.

Travaillant dans la police routière (au centre Perex, pour être précis), Marc Monfort a la chance de travailler « à pauses », par tranche de 12 heures, ce qui lui permet une assez large liberté pour s'occuper de ses vignes.

Dans un premier temps, il plante 3800 pieds en 2017, 300 en 2018 et 2500 pieds de Johanniter en 2019, mais cette fois au bénéfice d'un agriculteur voisin mais travaillés par Marc Monfort. De même, celui-ci s'occupera en 2020 de planter et d'entretenir 2500 nouveaux pieds à Borlon pour un particulier.

Trois des quatre premiers cépages résistants choisis pour Occarius sont directement inspirés de l'expérience du Chenoy : Regent, Pinotin et Solaris, complétés par du Sauvignac, un croisement de Sauvignon x Riesling autrefois connu sous l'acronyme VB Cal 6-04 et qui a donc enfin un nom. Cette année, de nouveaux pieds de Solaris ont été plantés, ainsi que du Dornfelder et du Johanniter pour produire des effervescents. Le terrain voisin pourrait encore accueillir quelque 3000 pieds.

Première récolte

Gel, millerandage, échaudage... le millésime 2019 fut difficile, surtout lorsqu'on attend la première « vraie » récolte. Seuls les pieds de 2017 ont été vendangés et permettront de produire 26hl de vins qui sortiront donc en 2020, soit un peu plus de 3500 bouteilles. Un chai a été aménagé et comporte diverses cuves inox permettant de vinifier chaque cépage séparément.

« Pour la vinification, nous avons la chance, explique Marc Monfort, d'être épaulés par Serge Mouriessé, œnologue-conseil situé au cœur du village de Châteauneuf-du-Pape et très présent sur les salons wallons du vin (Florefe, Hannut, Huy). Deux vins seront produits cette année, un blanc 2/3 Sauvignac et 1/3 Solaris, et un

rosé de Pinotin, complété par la petite récolte de Li-Bètch-aus-Rotches et du Dornfelder provenant d'autres petites parcelles des environs. A terme, nous souhaitons ne faire que des vins d'un seul cépage, blancs et rouges, environ 7500 bouteilles. »

Occarius vend également « Vitis d'Occarius », une eau de vie (46° vol. alc) de raisins rouges distillée par Etienne Bouillon (Lambicool). Le résultat est très séduisant, très parfumé, proche d'une grappa. A découvrir.

Infos : www.levignobledoccarius.be (<http://www.levignobledoccarius.be>)

L'adresse: rue en Roua à 4560 Ocquier.

Marc Vanel, 3/12/19

Didier et Marc Monfort

f

0



0

g+

0



0

POST PRÉCÉDENT

← Vers l'excellence en Terre des Brouilly (<http://www.marcvanel.be/vers-lexcellence-en-terre-des-brouilly/>)

POST SUIVANT

Du caviar belge livré par drone ? → (<http://www.marcvanel.be/du-caviar-belge-livre-par-drone/>)

Bons plans (<http://www.marcvanel.be/category/bons-plans/>) (14)

France (<http://www.marcvanel.be/category/france/>) (31)

Reste du monde (<http://www.marcvanel.be/category/reste-du-monde/>) (17)

Étiquettes

ARTISANS ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/ARTISANS/](http://www.marcvanel.be/tag/artisans/))

AUBE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/AUBE/](http://www.marcvanel.be/tag/aube/))

BANFI ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/BANFI/](http://www.marcvanel.be/tag/banfi/))

BELGIQUE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/BELGIQUE/](http://www.marcvanel.be/tag/belgique/))

BIO ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/BIO/](http://www.marcvanel.be/tag/bio/))

BORDEAUX ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/BORDEAUX/](http://www.marcvanel.be/tag/bordeaux/))

CARLOS FALCÓ ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/CARLOS-FALCO/](http://www.marcvanel.be/tag/carlos-falco/))

CAVISTE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/CAVISTE/](http://www.marcvanel.be/tag/caviste/))

CHAMPAGNE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/CHAMPAGNE/](http://www.marcvanel.be/tag/champagne/))

CONCOURS ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/CONCOURS/](http://www.marcvanel.be/tag/concours/))

CONFRÉRIES; ASSOCIATIONS ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/CONFRERIES-ASSOCIATIONS/](http://www.marcvanel.be/tag/confreries-associations/))

CÉPAGES RÉSISTANTS ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/CEPAGES-RESISTANTS/](http://www.marcvanel.be/tag/cepages-resistants/))

CÔTES DU RHÔNE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/COTES-DU-RHONE/](http://www.marcvanel.be/tag/cotes-du-rhone/))

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/COTES-DU-RHONE-VILLAGES/](http://www.marcvanel.be/tag/cotes-du-rhone-villages/))

DURIEUX ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/DURIEUX/](http://www.marcvanel.be/tag/durieux/))

ESPAGNE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/ESPAGNE/](http://www.marcvanel.be/tag/espagne/))

FLANDRE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/FLANDRE/](http://www.marcvanel.be/tag/flandre/))

GENOELS ELDEREN ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/GENOELS-ELDEREN/](http://www.marcvanel.be/tag/genoels-elderens/))

HISTOIRE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/HISTOIRE/](http://www.marcvanel.be/tag/histoire/))

HUY ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/HUY/](http://www.marcvanel.be/tag/huy/))

ITALIE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/ITALIE/](http://www.marcvanel.be/tag/italie/))

JOHANNITER ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/JOHANNITER/](http://www.marcvanel.be/tag/johanniter/))

KRUG ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/KRUG/](http://www.marcvanel.be/tag/krug/))

LANGUEDOC ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/LANGUEDOC/](http://www.marcvanel.be/tag/languedoc/))

LIÈGE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/LIEGE/](http://www.marcvanel.be/tag/liege/))

LUXE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/LUXE/](http://www.marcvanel.be/tag/luxe/))

MEUSE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/MEUSE/](http://www.marcvanel.be/tag/meuse/))

MONTALCINO ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/MONTALCINO/](http://www.marcvanel.be/tag/montalcino/))

NAMUR ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/NAMUR/](http://www.marcvanel.be/tag/namur/))

OZARK HENRY ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/OZARK-HENRY/](http://www.marcvanel.be/tag/ozark-henry/))

REGENT ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/REGENT/](http://www.marcvanel.be/tag/regent/))

RHÔNE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/RHONE/](http://www.marcvanel.be/tag/rhone/))

SALON ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/SALON/](http://www.marcvanel.be/tag/salon/))

TOSCANE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/TOSCANE/](http://www.marcvanel.be/tag/toscane/))

VALLÉE MOSANE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/VALLEE-MOSANE/](http://www.marcvanel.be/tag/vallee-mosane/))

VANEL ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/VANEL/](http://www.marcvanel.be/tag/vanel/))

VENDANGES ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/VENDANGES/](http://www.marcvanel.be/tag/vendanges/))

VIGNOBLES ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/VIGNOBLES/](http://www.marcvanel.be/tag/vignobles/))

VIN ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/VIN/](http://www.marcvanel.be/tag/vin/))

VIN BELGE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/VIN-BELGE/](http://www.marcvanel.be/tag/vin-belge/))

VINS BELGES ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/VINS-BELGES/](http://www.marcvanel.be/tag/vins-belges/))

VINS WALLONS ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/VINS-WALLONS/](http://www.marcvanel.be/tag/vins-wallons/))

VITICULTURE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/VITICULTURE/](http://www.marcvanel.be/tag/viticulture/))

VVS ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/VVS/](http://www.marcvanel.be/tag/vvs/))

WALLONIE ([HTTP://WWW.MARCVANEL.BE/TAG/WALLONIE/](http://www.marcvanel.be/tag/wallonie/))

Contact

Marc Vanel

Tél. +32 474 389 351

marc[at]piezo.be



Suivre

Facebook (<https://www.facebook.com/marc.vanhellemont>)



Suivre

Twitter (<https://twitter.com/MarcVanel>)



Suivre

LinkedIn (<https://be.linkedin.com/in/marcvanhellemont>)

© 2016 Marc Vanel, All Rights Reserved. Made by Simpl. (<http://www.simpl.be>)