

RADIOSCOPIE DES VIGNOBLES DE WALLONIE

# LE VIN WALLON: BON, MAIS PAS ENCORE RENTABLE

*En une petite dizaine d'années, le vin wallon a conquis de véritables lettres de noblesse. Singulièrement dans le domaine des vins effervescents où le fameux Ruffus est réputé au-delà de nos frontières. Dans son sillage, le vignoble wallon se professionnalise. Un secteur de taille modeste, qualitatif, mais encore loin de la rentabilité.*

XAVIER BEGHIN

« **A** h bon, on fait du vin en Wallonie? » Cette réflexion étonnée d'un acteur français, grand amateur de vins, n'est en soi pas étonnante. Mais oui, la Belgique produit du vin, et même du bon. C'est Charlemagne qui a apporté la vigne dans nos contrées. Elle va connaître ensuite une expansion incroyable jusqu'au 17<sup>e</sup> siècle, avec 50 vigneron à Huy ou 19 pressoirs à Louvain. Puis, l'évolution des conditions climatiques va réduire la production de vin quasi à néant. Sans oublier la concurrence féroce de la bière. Le vrai renouveau viendra de trois passionnés dans les années 1950: Charles Henri à Seraing, Jan Bellefroid à Borgloon et Charles Legot à Huy. Tous trois ont planté de petits vignobles (20 à 25 ares) mais sont restés bien seuls pendant des années. Puis en 1993, Pierre Rion, cofondateur de la société Iris et aujourd'hui *business angel* et président du Conseil numérique wallon, va, avec ses deux associés Etienne Rigo et François Vercheval, planter successivement quatre hectares au domaine de Mellemont en Brabant wallon.

« Dire que j'ai créé le premier vignoble wallon comme je le lis parfois est donc un peu excessif, raconte Pierre Rion, désormais président de l'Association des Vignerons de Wallonie. Nous avons été les premiers à donner une dimension à la vigne wallonne. Et il faut admettre que nous avons souvent été pris pour des

illuminés. Puis, au début des années 2000 est arrivé Philippe Grafé au domaine du Chenoy avec ses cépages interspécifiques (*des cépages obtenus par croisement de variétés différentes, appartenant ou non à l'espèce 'vitis vinifera' et plus résistants aux maladies de la vigne, Ndlr*). Un domaine de 10-12 hectares qui se voulait professionnel. D'autres ont suivi son exemple comme Jean-François Baelé au Ry d'Argent ou la famille Leroy qui, avec son Domaine des Agaises, a ouvert la voie des mousseux via, là aussi,

**Avant de se lancer, il faut bien comprendre que reconverter une terre agricole en vignoble n'est pas une opération rentable immédiatement.**

un grand vignoble professionnel. Je suis un entrepreneur qui aime ouvrir des voies plus qu'un capitaine d'industrie. A Mellemont, nous avons ouvert la voie. D'une centaine de bouteilles dans les années 1990 à un million aujourd'hui sur toute la Wallonie, c'est beau non? »

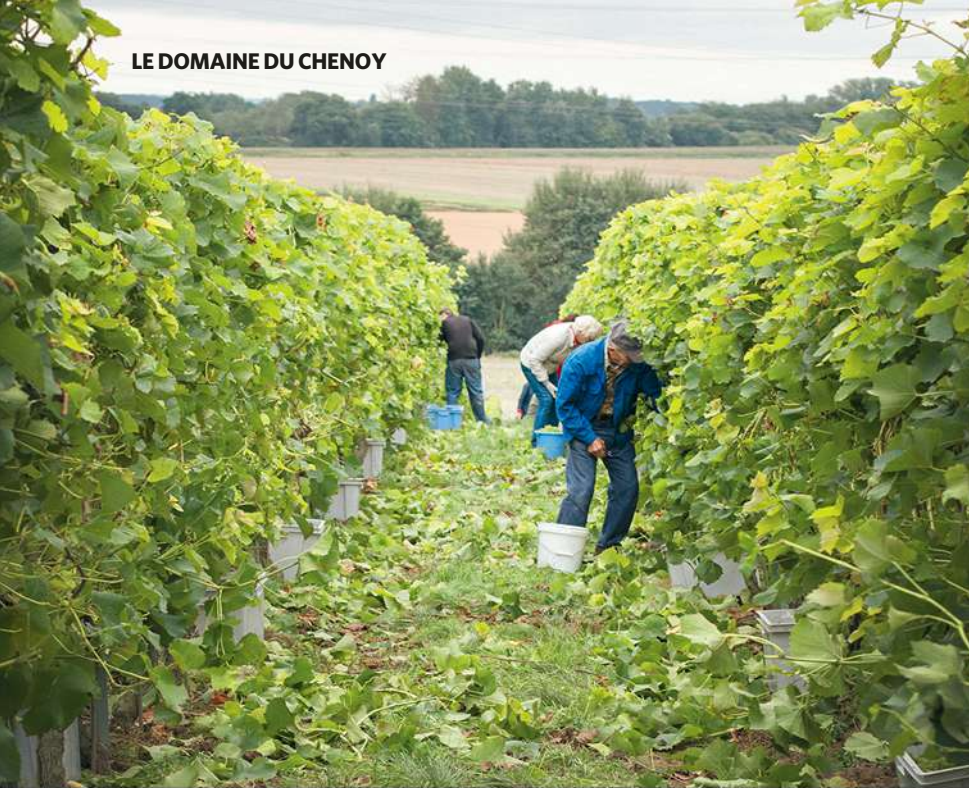
## Une centaine d'hectares

Mais que représente réellement le vignoble wallon? En fait, il est comparable à un gros château bordelais! En effet, suivant les chiffres des uns et des autres, la super-

ficie des vignes avoisine aujourd'hui 115 hectares avec 65 sous appellation (*lire l'encadré « Pas de Vin de Wallonie »*). Mais de nombreux projets sont en train de voir le jour et le nombre d'hectares devrait rapidement augmenter. Le poids économique de cette activité est, évidemment, encore faible. Un million de bouteilles avec un prix moyen de 10 euros n'engendre pas de chiffres d'affaires très importants. Mais la vigne wallonne crée de l'emploi direct pour une bonne trentaine de personnes et fait vivre des fournisseurs (fabricants de bouteilles, d'étiquettes, de bouchons, etc.). Il y a évidemment de la place pour faire plus, beaucoup plus. « Je cite toujours l'exemple du Luxembourg, poursuit Pierre Rion. Ils sont 500.000, n'exportent pas et produisent 13 millions de bouteilles. Extrapolé à son territoire et sa population, la Wallonie devrait donc produire 100 millions de bouteilles. Ce n'est pas du tout irréaliste. »

## La locomotive

Même s'il produit les trois couleurs (vins rouge, rosé et blanc), le vignoble wallon semble taillé pour le mousseux, vu son terroir et le climat qui y règne. Il représente déjà 60% et ce chiffre ne devrait que croître. C'est un véritable marché de niche. Lors de la présentation de sa Foire aux vins début septembre, Delhaize a livré les chiffres du marché du vin en Belgique (étude Nielsen) pour le premier semestre 2016 (comparaison avec la même période en 2015). Les effervescents belges



**JEAN-FRANÇOIS BAELE, PROPRIÉTAIRE DU RY D'ARGENT**  
 Pour rentabiliser ses investissements et faire tourner ses machines, ce jeune vigneron créatif se diversifie.

**PIERRE RION (À DROITE), AVEC SES ASSOCIÉS ETIENNE RIGO ET FRANÇOIS VERCHEVAL**  
 «Nous avons été les premiers à donner une dimension à la vigne wallonne. Et il faut admettre que nous avons souvent été pris pour des illuminés.»



A.V.W./ODILE VANHELEWONT

## PAS DE VIN DE WALLONIE

**A**ssez curieusement, l'appellation Vin de Wallonie n'existe pas. Il est donc rigoureusement interdit de l'utiliser sur une étiquette. A sa place, le législateur reconnaît trois AOC (appellation d'origine contrôlée) et une dénomination avec indication géographique protégée (IGP):

★ **AOC Côtes de Sambre et Meuse:** c'est la plus sévère des quatre appellations. La zone de production correspond au bassin hydrographique de la Meuse. 34 cépages sont autorisés. Tous doivent appartenir à l'espèce *Vitis vinifera*.

★ **Vin de pays des jardins de Wallonie (vin de table en IGP):** les vins doivent être issus de vendanges récoltées en Région wallonne. Les cépages autorisés doivent appartenir à l'espèce *Vitis vinifera* ou provenir d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre *vitis*.

★ **Crémant de Wallonie et vin mousseux de qualité d'appellation d'origine contrôlée (AOC):** la différence entre les deux appellations réside dans les cépages. Seuls le chardonnay, le pinot noir, le pinot blanc et le pinot meunier entrent dans le crémant. Pour le mousseux, trois cépages s'ajoutent: le pinot gris, l'auxerrois et le riesling. Ces appellations garantissent au consommateur que les raisins ont été plantés et vendangés en Wallonie et que tout le travail de transformation a été réalisé à l'intérieur de la zone définie. Maintenant, il faut être de bon compte, il existe de très bons produits 100% wallons qui n'ont pas l'appellation. Le plus bel exemple est le Ruffus qui n'a aucune appellation.

se comportent remarquablement bien: +11,5% en volume et +14,9% en valeur. Et ce n'est que justice car les bulles belges et singulièrement wallonnes sont très qualitatives. La réussite des vins wallons tient beaucoup au rôle de locomotive joué depuis 10 ans par le Domaine des Agaises (près de Binche) et son fameux mousseux appelé Ruffus. Aujourd'hui, le domaine de la famille Leroy compte 23 hectares (18 seulement en production) sur une faille calcaire, soit le même terroir qu'en Champagne. Très réussi et donc

très prisé, ce mousseux se fait hélas trop rare chez les cavistes belges, malgré les 180.000 bouteilles produites en 2015. «Cette pénurie n'est pas du tout voulue, explique Arnaud Leroy. Nous sommes limités par notre raisin. A terme, nous devrions atteindre 250.000 bouteilles, mais je suis sûr que cela ne suffirait pas. Nous sommes une société familiale sans investisseur extérieur et nous sommes limités par nos ressources. Quand nous sommes arrivés sur le marché, il n'y avait quasi aucune bulle belge. Or le Belge est

fou de champagne. Alors, oui, nous nous sommes imposés. Les premiers à en vivre de façon professionnelle. Les premiers à confectionner un produit belge de très haut niveau. Une locomotive, sans doute, puisque nous en inspirons d'autres et que le Ruffus reçoit de nombreux prix internationaux.»

Pas loin de là en effet, sur la même faille calcaire, s'est installé le Chant d'Eole, fruit de l'association entre une famille d'exploitants agricoles de la région de Mons et d'un vigneron champenois d'ori- ➔

gine belge. Vu les premières bouteilles de méthode champenoise sorties en 2015, il s'agit d'un nouveau domaine très prometteur. Et c'est heureux, car l'un des gros problèmes du vin wallon est sa rareté.

Pour y remédier, il faut susciter des vocations. Mais avant de se lancer, il faut bien comprendre que reconverter une terre agricole en vignoble n'est pas une opération rentable immédiatement. «L'un des principaux problèmes du vin wallon est son prix, confie Marc Vanel, journaliste spécialiste du vin belge et auteur de trois ouvrages sur le sujet. Il est un peu cher mais c'est logique vu le coût de la main-d'œuvre et des énormes investissements nécessaires en matériel. En vitesse de croisière, exploiter 5 ou 15

hectares, cela revient au même, mais il faut y arriver. Geurt Van Rennes, vigneron à Hasselt très impliqué dans la viticulture durable, dit toujours qu'il faut 10 ans et 10 hectares pour faire du vin à 10 euros. En Wallonie, un vin qui sort de cave à 6-7 euros se retrouve chez le caviste à 10-12 euros. C'est un peu cher. Dès qu'un domaine dépasse le seuil critique de

100.000 bouteilles, cela devient intéressant. Mais pour l'instant, seuls le Domaine des Agaises et le Chant d'Eole, tous deux avec leurs mousseux en méthode champenoise, y parviennent.»

**Pour que la production viticole wallonne poursuive son essor, il est aussi important de la faire connaître du grand public.**

**Diversification**

Même son de cloche chez Jean-François Baele, propriétaire du Ry d'Argent dans le Brabant wallon. «Il faut huit ans sans emprunt pour devenir rentable, explique-t-il. Pour autant que vous ayez tout vendu, que le produit soit bon, plaise au public et que vos vendanges se soient déroulées sans souci. Il faut donc tenir bon pendant huit ans. Heureusement, j'ai un associé qui me permet de me développer et de grandir.»



Cette liste n'est pas exhaustive. Elle ne comporte que les vigneronns qui produisent suffisamment de bouteilles pour pouvoir les vendre.

Jean-François Baele est un jeune vigneron très créatif qui croit dur comme fer en l'avenir du vignoble wallon. Il possède désormais trois vignobles différents à Bovesse (terroir originel du Ry d'Argent), Orbaix (Wavre) et Fumal (Huy). Il a beaucoup investi en matériel et a construit une magnifique cuverie qu'il va encore agrandir. Pour rentabiliser ses investissements et faire tourner ses machines, il se diversifie. « Je suis l'un des seuls en Belgique à avoir investi dans une chaîne de dégorgement des mousseux, poursuit-il. Je fais tout, sauf le tirage qu'un prestataire de services vient réaliser chez nous. J'ai toujours besoin de raisin pour faire tourner mes installations. J'ai donc créé une deuxième société avec mon œnologue et un vigneron champenois. Nous fabriquons des mousseux à façon à partir de vins de base achetés dans l'Union européenne. Cinquante pour cent de cette production sert à produire de la marque distributeur pour d'autres vignobles. Le reste est commercialisé sous la marque Philippe Lenoble. C'est un produit wallon puisque tout est fait chez nous, mais il est élaboré avec des raisins venus d'ailleurs. Et ce n'est pas tout: nous allons lancer sous peu un champagne de pommes en méthode champenoise et collaborons avec la brasserie Oud Beersel pour la production de Bzart, une bière champagnisée. »

### Promotion

Pour que la production viticole wallonne poursuive son essor, il est aussi important de la faire connaître du grand public. Depuis l'arrivée de Pierre Rion à la tête de l'Association des Vignerons de Wallonie (AVW), les choses bougent. D'abord au niveau légal avec la clarification des étiquettes (il faut désormais indiquer si le raisin n'est pas wallon) et l'élargissement de la commission d'appellation. Enfin, le nouveau président se démène aussi pour imposer les vins wallons dans les réceptions officielles.

« Vous croyez que quand Alain Juppé reçoit, il sert du vin chilien ? », assène Pierre Rion. Il faut avoir ce réflexe, c'est crucial. Le vin wallon est bon et n'est pas plus cher qu'un



### QUID DES VENDANGES 2016 ?

Depuis quelques jours, on entend et lit un peu tout et son contraire sur la qualité probable des vendanges wallonnes de cet automne. Comme vous le diront tous les vignerons, rien n'est sûr tant que le raisin n'est pas dans la cuve.

Pour bien comprendre le problème de la récolte 2016, il faut se rappeler qu'en Belgique, la culture de la vigne comporte trois périodes critiques :

• **Mi-avril**: les premiers bourgeons apparaissent et les coursons ou jeunes pousses naissent. Ce sont eux qui vont porter les fruits. Des gelées tardives peuvent brûler ces coursons et anéantir la récolte de l'année sur le cep.

• **Mi-juin**: moment de la floraison de la vigne. S'il pleut trop, la fécondation se passe mal et la quantité produite va en souffrir.

• **A partir de mi-août**: c'est la période qui détermine la qualité. Il faut donc une belle arrière-saison. Comme cette année.

Il faut encore ajouter les maladies (mildiou, oïdium, botrytis) ou les averses de grêle dévastatrices. Réunie le 8 septembre dernier au Chant d'Eole (Quévy), l'Association des Vignerons de Wallonie a fait le point. Tous ont souffert sans exception soit des gelées tardives, soit des averses de juin, soit du mildiou qui a proliféré en juillet. Selon Pierre Rion, la perte moyenne de l'ensemble du vignoble devrait atteindre 50%. Avec évidemment de fortes variations: -30% pour les Agaises ou le Chant d'Eole, -55% à Mellemont, -60% à Bioul ou chez Bon Baron. Et une perte quasi totale à Torgny! Par contre, la belle arrière-saison que nous connaissons devrait garantir une récolte de bonne qualité.

autre. Dernièrement au Grand Prix de F1 à Francorchamps, nous avons été reçus avec du mauvais vin français. C'est un comble tout de même! Il faut l'imposer dans les cahiers des charges des traiteurs. Mais cela bouge, André Antoine a imposé que le bar du Parlement wallon ne serve que du vin wallon. Au cabinet Marcourt, on a offert du vin wallon comme cadeau de fin d'année. Et, quand j'entends Paul Magnette inciter à consommer wallon, je dis bravo. Mais quand je constate que dans le panier offert aux futurs retraités du ministère, il y a plein de produits qui ne sont pas wallons, là je ne comprends pas du tout. Acheter wallon, cela fait fonctionner notre économie locale tout de même! »

Conscient de l'importance du vin, René Collin, ministre wallon de l'Agriculture, a octroyé à l'AVW un subside de 100.000 euros pour assurer sa promotion. Cela a permis l'engagement d'une animatrice/coordinatrice, Brigitte Tack. « Ce subside nous a aussi permis de confectionner du matériel de promotion, explique-t-elle. Nous avons ainsi été présents à la Foire de Libramont ou au premier salon 'C'est bon, c'est wallon' à Marche-en-Famenne. Nous commençons à sentir l'impact positif de ces actions. Les restaurateurs veulent du vin wallon, des agriculteurs ont envie de se lancer et la presse étrangère veut nous rendre visite. René Collin a le projet de lancer trois routes wallonnes du vin avec une signalétique ad hoc et des possibilités d'accueil dans les vignobles. Honnêtement, je pense que nous serons prêts en 2018. Mais d'ici là, il devrait y avoir une grande journée portes ouvertes dans les vignobles en 2017. »

L'œnotourisme est une stratégie idéale pour faire connaître les vins belges. On le voit, il n'en est qu'à ses débuts. Vous pouvez consulter les sites des différents vignerons pour vous tenir au courant de leurs activités. Sinon, le site [winesinbelgium.be](http://winesinbelgium.be) propose des escapades sur mesure pour de petits groupes. Histoire de partir à la découverte d'une nouvelle facette du terroir wallon. Une facette dont il faut être fier. ☺