

## Entreprises #Afterwork



Le maître de chai du domaine de Bousval, Vincent Dienst, et son propriétaire, Michel Verhaeghe de Naeyer: «Ici, on peut partir d'une page blanche, tout est à faire, à inventer. J'adore ça.» © ANTHONY DEHEZ

# Le vignoble de Bousval, parti d'une page blanche

C'est en 2014 que les premières vignes ont été plantées au Château de Bousval. Les 10.000 bouteilles du millésime 2018 seront commercialisées d'ici un an. C'est un projet fou qui, à force de passion et de persévérance, est en train de se concrétiser en Brabant wallon.

REPORTAGE  
JÉRÉMIE CLAES

**M**ichel Verhaeghe de Naeyer contemplant les champs, autour du château, avec une perplexité grandissante. Cette propriété, si chère à son cœur, qu'en faisait-on? Du maïs, des betteraves, du blé, de l'agriculture intensive, moderne, chimique. Mais lui, Michel, fou de nature, voulait transmettre un héritage qui fit sens. Une tradition, un art, une culture, un respect du terroir. Un partage. Un vin.

### L'union fait la force

«Je voulais accrocher ce petit château à sa terre, faire quelque chose de bon que mes enfants pourraient perpétuer.» La famille a une signification, bien sûr, chez les Verhaeghe, la transmission aussi. Cela fait des décennies qu'on prospère, qu'on fait corps face aux coups durs. «L'union fait la force», reprend Michel, 52 ans, à son compte. Il siège au sein de multiples conseils d'administration, du grand groupe Sibelco (les minéraux industriels) à la galaxie des plus modestes sociétés du cercle familial restreint, immobilières (Strudelimm) ou de private equity (par exemple pour Oncomfort, qui développe des applications d'hypnose en milieu chirurgical et médical).

Mais l'homme consacre désormais une bonne partie de son temps au vignoble, il

en gère les aspects administratifs, marketing, de gestion, les travaux et bientôt la commercialisation. Il est conseillé par l'œnologue québécois installé en Bourgogne, Pascal Marchand, personnalité respectée et créative, et épaulé par son chef de culture portugais, Germano Prior, et par son maître de chai, Vincent Dienst.

### La nature, toujours, et avant tout

1 hectare 15 de pinot noir, 35 ares de pinot gris et le reste, en majorité donc, de chardonnay. Au total, 5,2 hectares de vignes cultivées en biodynamie (la certification bio arrive bientôt). C'est une vraie conviction, il n'est pas venu à l'esprit de Michel Verhaeghe qu'on puisse travailler autrement qu'en respectant les rythmes naturels et la biodiversité. Il lance, à cet égard, des essais de travail à cheval (pour ne pas tasser les sols) et de permaculture, qui vise à créer un biotope autosuffisant: le milieu se nourrit et se défend lui-même, on le laisse opérer seul dans une certaine mesure. L'idée enchante le maître de chai Vincent Dienst, 30 ans, jeune pousse talentueuse du vignoble belge, bioingénieur et œnologue formé à l'UCL et à Montpellier: «J'ai commencé au Domaine de la Vieille Julienne, à Châteauneuf-du-Pape, en biodynamie, et cela m'a convaincu. J'aime la maîtrise que cela exige, la technique indispensable. Il faut être passionné.» Le maître de chai officie également au domaine W, du côté de Tubize. «Je voulais revenir en Belgique. Mes

expériences en Afrique du Sud (Antonij Rupert), en Nouvelle-Zélande (Cloudy Bay) ou en Champagne (Krug) ont été formidables, mais le pays me manquait, la famille, les amis. Et puis, ici, on peut partir d'une page blanche, tout est à faire, à inventer. J'adore ça.»

### Le chai qui enlace la colline

En mai aura lieu l'inauguration du chai écoresponsable conçu par Charly Wittcock (l'immeuble Caméléon notamment), un ami de Michel. Le bâtiment se dessine, belle silhouette de bois, tout en courbes, destinée à se fondre dans le relief des coteaux. La technique est de pointe, conçue pour que jamais les raisins ne soient brusqués et abîmés. À la vendange, la récolte arrivera par le haut et sera versée dans les cuves inox par simple gravitation. Pour l'élevage des vins, de l'inox encore, mais aussi des fûts et foudres de chêne, et, bientôt, une amphore de terre cuite et un œuf de béton, pour «essayer», dit Vincent.

Le domaine possédera sa propre chaîne d'embouteillage, son laboratoire et son unité de distillation. Tout se fera à Bousval. L'investissement initial est assez lourd mais dans la moyenne des domaines belges récents, comme l'affirme Michel Verhaeghe, et il permettra d'avoir un outil performant et viable à long terme. On parle d'entre 3 et 5 millions d'euros répartis sur une longue période. Les banques ont apporté leur soutien, et Michel en est convaincu, la rentabilité se fera, pas immédiate bien sûr, mais en moins d'une génération. «De toute façon, dit-il, il faudra 10 ou 15 ans pour que les vins arrivent au sommet. Il faut viser la qualité, pas la médiocrité, et il faut le faire durablement, dans le respect de l'environnement et des gens qui nous entourent.» Le néo-vigneron pense, encore une fois, à la transmission.

### L'expansion, le futur

Michel envisage l'avenir en bon entrepreneur. Il voudrait étendre le vignoble à ce joli champ fleuri, 3 ou 4 hectares supplémentaires. Et pourquoi pas un peu de riesling? «Les analyses géologiques sont en cours, le jurassien Yves Herody est sur le coup. Sa parole

d'or, on n'aurait rien entrepris sans son aval. C'est lui qui a imposé une jachère de deux ans, qui a préconisé de drainer les sols, prescrit un mélange de graminées et de légumineuses pour que le terroir reprenne vie. Il a ausculté, scruté, délimité les parcelles, plutôt sableuses en haut de coteau, plutôt limoneuses ou argileuses ici, dans le creux.» Si tout se passe bien, les premières bouteilles de la nouvelle plantation sortiront d'ici 2024. C'est que la nature est capricieuse. En 2016, une semaine avant les vendanges, ce sont les oiseaux qui ont tout dévoré. Il restait moins de 100 kg de raisin. L'année suivante, c'est le gel qui a pris sa part. Restent quelques litres de pinot noir et 700 bouteilles de chardonnay. En 2018, ce sont finalement 8.000 litres qui sont sortis de presse et qui seront commercialisés début 2020, probablement.

### Excellence

À terme, avec la même surface et sur un bon millésime, Vincent Dienst et Michel Verhaeghe espèrent une production de 20 à 25.000 bouteilles qui seront distribuées auprès de bons cavistes et des meilleures tables. Pas question de fournir la grande distribution, pour des raisons de volume limité, mais aussi de philosophie. L'excellence doit primer en tout. Il n'y a pas de concurrence avec les autres producteurs belges, certains y sont même allés de leurs conseils amicaux (Frédéric de Mévius, de la Falize, Pierre Rion, du domaine de Mellemont), mais Michel est ambitieux et pourrait bien finir par produire les meilleurs vins belges.

Quatre cuvées sont prévues: le rouge (pinot noir donc), un chardonnay «grand vin», un «second vin» et le pinot gris. À cette gamme s'ajoutera une eau-de-vie, un futur «marc de Bousval». À l'heure actuelle, les vins sont étonnamment complexes, fins et puissants, mais avec de la fraîcheur. Loin, très loin des standards de la viticulture wallonne. Ils sont une vraie promesse et le rêve de pérennité de Michel Verhaeghe de Naeyer est en train de se réaliser. Des vignes, un grand vin, quelque part sur Terre, pas très loin d'ici.