

# ESSENTIELLE Vino!



## **News**

*AGENDA*

*ALSACE*

*AMERIQUES*

*BELGIQUE*

*BORDEAUX*

*BOURGOGNE*

*CHAMPAGNE*

*DIVERS*

*ESPAGNE*

*EUROPE*

*EVENEMENT*

*FOODPAIRING*

*GRECE*

*ITALIE*

*LANGUEDOC*

*LOIRE*

*MONDE*

*OCEANIE*

*Personalia*

*PORTUGAL*

*RHÔNE*

*SPIRITS*

*SUD-OUEST*

*Vinogallery*

*WINEBIZZ*

*ŒNOTOURISME*

## **Vins**

*Blanc*

*Rosé*

*Rouge*

## **Agenda**

## **Resto/Bar à vin**

## Le Château de Bousval inaugure son chai

**Impeccablement incorporé dans son environnement, le nouveau chai du Château de Bousval a été inauguré ce mercredi 22 mai : c'est un vrai geste architectural contemporain.**

Racheté en 2004 par la famille Verhaeghe de Naeyer, le château de Bousval (Genappe) possède un vignoble à quelques centaines de mètres de son enceinte, au milieu de prairies et de bois. Planté en 2014, et complété en 2015, le vignoble est d'un seul tenant et est composé de 3,8 ha de Chardonnay, 1,15 de Pinot noir et 0,35 de Pinot gris. L'ambition n'est pas ici de faire des effervescents, mais bien un vin tranquille de haute qualité. La culture sera certifiée bio en 2020 et les pratiques sont biodynamiques.

Son propriétaire, Michel Verhaeghe, est secondé par Germano Prior qui gère les vignes (plantées d'après l'excellente analyse d'Yves Hérody), mais aussi les seize hectares de parcs et de bois du Château et, depuis deux ans, par Vincent Dienst, un maître de chai formé en Bourgogne, à Châteauneuf-du-Pape, en Nouvelle-Zélande et en Afrique du Sud.

Le trio bénéficie en outre des judicieux conseils de **Pascal Marchand**, un Québécois installé depuis plus de 35 ans à Nuits-St-Georges et qui fait des vins blancs somptueux. Quatre vins à partir de ses propres vignes et une vingtaine en négoce.



*Un des plus beaux sites de Wallonie*

Si en 2017, la vendange fut très maigre à cause de problèmes climatiques, celle de 2018 devrait permettre de sortir 8 à 10.000 bouteilles au printemps 2020, une fois l'élevage achevé. De nouvelles plantations sont également prévues à ce moment-là. A terme, le potentiel de production tourne autour de 30.000 bouteilles.





*Vendanges en 2017 - © Vanel*

## **Un superbe réceptacle**

Pour traiter la récolte et élaborer les vins, un chai a été imaginé, il a été construit entre 2016 et aujourd'hui. Son auteur : Charly Wittock, du **bureau belge AWAA** à qui l'on doit, notamment, la rénovation des Halles de Schaerbeek, la Bibliothèque Wittockiana, le site de Duvel Moortgat ou, enfin dans le vin, la déco des Winery.

« Le défi, explique l'architecte dont c'est le premier chai, fut de définir une implantation permettant de produire le vin le plus naturel possible, c.à.d. le plus près des vignes, un chai qui se fonde aussi dans le paysage. »

Et il faut avouer que c'est très réussi. Le bâtiment est long et plutôt plat, sa toiture est en demi-ellipse et végétale. La structure est en béton mais toute la construction hors sol est en bois afin d'éviter un passage trop important de bétonneuses et de limiter l'impact écologique de l'entreprise. A l'intérieur, quelques barriques, un oeuf béton et une large amphore. Au rez-de-chaussée également, un alambic va permettre de produire la « grappa de Bousval » à partir des marcs de l'année précédente.



*L'équipe: de g. à droite: Vincent Dienst, Michel Verhaghe et son épouse, Pascal Marchand et Charly Wittock*



*L'alambic est prêt à fonctionner*

Le premier vin dégusté, le « **B 2017** » produit à moins de 1000 bouteilles et non disponible à la vente, est un Chardonnay. Dû à son extrême jeunesse, le vin est très tendu, avec une acidité qui trahit un certain manque de soleil, mais dans le même temps, on sent bien que tout a été fait pour le valoriser au mieux.

« Le 2018 n'aura rien à voir avec celui-ci », s'empresse de préciser Pascal Marchand, pour qui l'expérience de la vinification en Belgique est une grande première. « Le terroir est unique, avec peu de sols arables implantés sur un sous-sol de sables bruxelliens de l'ère tertiaire, je n'ai jamais vu cela. Le climat de la Belgique va permettre de produire des vins tendus à l'extrême, c'est très intéressant et plutôt rare. »



*Le premier vin ne sera vraiment vendu qu'en 2020.*

« Nous ne voulons pas produire du bourgogne ici, nous confiait Michel Verhaeghe en 2015, mais ‘du Bousval’, faire un vin de terroir », et le cap est plus que jamais d’actualité. Seule ombre au tableau : les aléas climatiques mais aussi les « rats taupiers » plus connus sous le nom de campagnols. Ceux-ci creusent des galeries et empruntent également

celles des taupes et peuvent faire de fameux ravages en mangeant les pieds par les racines.

Pour y remédier, pas besoin de produits chimiques: le nichage de faucons crécerelles, de buses, de hulottes et de petits rapaces nocturnes et diurne a été favorisé. Et ceux-ci ne mangent pas le raisin...

---

PARTAGER



---

**MÊME CATÉGORIE**

---

**LES PLUS RÉCENTS**

## Suivez-nous



S'inscrire

## News

News

AGENDA

ALSACE

AMERIQUES

BELGIQUE

BORDEAUX

BOURGOGNE

CHAMPAGNE

DIVERS

ESPAGNE

EUROPE

EVENEMENT

FOODPAIRING

GRECE

ITALIE

LANGUEDOC

LOIRE

MONDE

OCEANIE

Personalia

PORTUGAL

RHÔNE

SPIRITS

SUD-OUEST

Vinogallery

WINEBIZZ

GENOTOURISME

## Vins

Vins

Blanc

Rosé

Rouge

## Le Magazine

## Top Références

## À propos de nous

La version imprimée de VINO Magazine existe sous deux éditions linguistiques : Essentielle VINO en français et DM.VINO en néerlandais. Créé en 1995, VINO est l'héritier des magazines Le Sommelier et de la Revue belge du Vin et des Spiritueux. La version imprimée a un tirage de 185.000 exemplaires diffusés avec la Libre Belgique et la Dernière Heure et De Morgen, trois quotidiens dont le lectorat est estimé à 705.000 lecteurs. Un tirage complémentaire de 15.000 exemplaires est également diffusé chez les cavistes qui en font la demande ainsi que dans les salons les plus importants.

Editeur responsable: Baudouin Havaux, Vinopres SA, Rédaction centrale : Marc Vanel et Dirk Rodriguez. © Vinopres. Les textes signés n'engagent que leur(s) auteur(s). La reproduction des articles, photos et extraits, doit recevoir l'accord préalable de la direction de Vinopres SA et de la rédaction.

[Contacter la rédaction](#)

[Contacter la régie publicitaire](#)