

PAR BAUDOIN HAVAUX ET MARC VANEL

LES MEILLEURS vins belges 2019

▶ Rififi dans le Landerneau du vin belge: le concours du Meilleur vin belge organisé cette semaine par l'Association des Sommeliers flamands est-il trop flamand ?



▶ Les producteurs des vins médaillés d'or, dont Jeanette van der Steen (Ch. Bon Baron) et Arnaud Leroy (Ruffus) à sa droite. © M.V.

▶ Revigoré par les récentes médailles au Concours mondial de Bruxelles (qui ne se déroule pas à Bruxelles), le vin belge se porte bien. Regain d'intérêt du public, hausse de qualité, mobilisation des médias, tout semble être parfait mais il manque toujours un véritable concours national indépendant qui permettrait de récompenser chaque année les meilleurs producteurs et en faire la promotion.

Pourtant, tous les ingrédients sont là. Depuis 15 ans, l'Association des Sommeliers flamands organise le concours Beste Belgische Wijn, en néerlandais dans le texte. Ayant commencé avec une vingtaine d'échantillons en 2004 (la viticulture wallonne renaissait à peine), le concours 2019 a mis en compétition 180 vins provenant de 46 domaines belges. Ce qui est rare et absolument remarquable.

PRÉJUGÉS

Ce qui fait débat se trouve dans la proportion des candidats flamands et wallons: 39 nordistes contre 7 sudistes seulement. Comme si les Wallons ne s'intéressaient pas au concours. En fait, les vignobles les plus grands se trouvent en région wallonne où sept Wallons représentent 40% des surfaces représentées dans le concours contre 60% pour 39 Flamands. Il



▶ Équilibre or-argent et bronze dans le palmarès présenté par José Lemahieu à la presse. © M.V.

ne manquait dès pas grand-chose pour faire la parité et même faire franchement basculer la balance dans l'autre sens...

En effet, à part Genoelselderen (22ha), Entre-deux-Monts (19ha), Montebert et Aldeneyck (10ha), tous les vignobles flamands présents au concours sont plus modestes, parfois moins d'un hectare.

Mais qui dit plus de vignobles, dit forcément plus de médailles pour nos voisins du Nord et certains francophones n'ont dès lors pas tardé à émettre quelques réserves, certains dénonçant une mainmise flamande sur la compétition avec des sommeliers au goût très différent de celui de leurs confrères wallons et peu sensibles aux cépages interspécifiques.

Si l'on peut entendre certaines de ces remarques, elles ne sont pas pour autant acceptables, car José Lemahieu, cheville ouvrière du Concours, a véritablement œuvré ces dernières années et encouragé les vignerons et sommeliers wallons à participer. Un peu moins de préjugés et l'audace d'aller guerroyer en territoire flamand permettraient d'avoir le vrai concours qui manque à notre pays.

Du côté des organisateurs, une ouverture plus large aux

sommeliers francophones serait sans doute aussi un geste bienvenu pour rapprocher les deux communautés qui n'ont pas besoin de ces querelles de clocher. Espérons que l'édition 2020 ajuste un peu le tir.

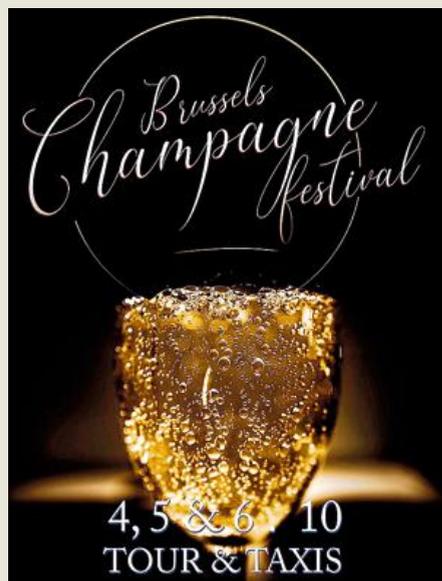
LE PALMARÈS

Quoi qu'il en soit, conformément aux règles internationales des concours de vins, seul un tiers des vins pouvait être médaillé et ce fut le cas avec 52 médailles sur 180 échantillons. L'intégralité des médailles est publiée sur le site bestbelgischewijn.be, mais relevons ici les cinq vignobles wallons et leurs 15 médailles:

- Vin de Liège - 5 médailles: Contrepoint 2017 et L'Insoumise 2017 (Or), Notes Blanches 2018 et Ô de Craie 2018 (Argent) et A Piori 2018 (Bronze)
- Vignoble des Agaises - 3 méd.: Ruffus Chardonnay Brut et Ruffus Brut Rosé (Or) et Chardonnay Brut Sauvage (Bronze)
- Château Bon Baron - 3 méd.: Pinot gris Barrique 2017 et Cabernet 2015 (Argent), et Acolon 2016 (Bronze)
- Domaine du Chant d'Eole - 2 méd.: Blanc de Blancs 2017 (Or) et Rosé 2017 (Argent)
- Domaine viticole du Chapitre - 2 méd.: Solaris 2018 et Pinot Noir by Chapitre 2017 (Bronze).

Marc Vanel

2^e Brussels Champagne Festival



BRUXELLES Symbole de la fête par excellence, la 2e édition du Brussels Champagne Festival réunira à Tours et Taxis les 4, 5 et 6 octobre 26 producteurs champenois ainsi qu'une quinzaine d'exposants de produits de bouche. Chaque visiteur recevra 1 flûte et un jeton permettant de déguster une coupe complète, deux demis ou quatre quarts de flûte. Des jetons supplémentaires peuvent être achetés au prix de 5€, l'entrée générale est 10€ en prévente et 12€ sur place. Parmi les vignerons les plus connus, relevons la présence des champagnes Alfred Gratién, Breton, Florence Henriot ou Jeeper.

Côté délicatesses, nul doute que les stands du caviar Caspian Tradition et de Milly Macarons seront pris d'assaut par les visiteurs.

Le Salon se déroule en parallèle du Salon du Mariage: à visiter avant ou après avoir dégusté quelques coupes... Il paraît que 2020 sera une année à mariage, avis aux amateurs car une double date porte bonheur et n'arrive qu'une fois tous les 101 ans...

□ Infos: www.brusselschampagnefestival.be



▶ 35 vins dégustés par chacun des 60 juges, un timing précis. © M.V.