

L'ACTUALITÉ DU VIN EN JUIN

Textes: **Charles Piron & Dirk Rodriguez**



Ben Stassen

Après le cinéma, le vin belge !

A Aubel, plus de 16 000 pieds de vigne ont été plantés au Bois de Loë, dans la province de Liège. L'initiateur de ce projet n'est pas viticulteur, il s'agit de Ben Stassen, réalisateur de films d'animation.

Après un succès international dans l'industrie du cinéma (*Le voyage extraordinaire de Samy, Royal Corgi...*), Ben Stassen, le réalisateur belge de tous les records, se lance dans le vin. Fort d'un concours de circonstances plutôt étonnant, c'est lors d'un repas de famille que le projet est né. « Nous étions en train de profiter d'un barbecue sur la terrasse de ma maison. Après quelques analyses et recherches, j'ai cru en l'idée ! Nous sommes 10 mois plus tard, et nous plantons les vignes, c'est génial ! ».

Un sol et une exposition uniques en Belgique !

Selon celui-ci, l'emplacement est idéal et devrait permettre à la vigne de produire des raisins de grande qualité grâce à ce coteau affichant une pente entre 10 et 15 degrés, exposé plein sud. « En termes d'exposition, nous sommes proches de la perfection, nos vignes pourront profiter d'un ensoleillement maximal, idéal pour la maturation du raisin », précise Ben Stassen. Les températures en Belgique étant encore un peu fraîches, selon les années, pour produire un vin de qualité, il faut donc une bonne exposition. Selon Ben, « le dérèglement climatique provoque dans notre région un réchauffement des températures moyennes durant le printemps et l'été. Aujourd'hui, en Belgique, on jouit d'une météo identique à celle de la Champagne d'il y a 30 ans. » L'objectif est donc clair, produire un vin mousseux de qualité.

C'est une équipe française qui s'attèle actuellement sur les 4 hectares de la propriété pour planter 16 250 pieds de vigne. Les cépages (variété de vignes) utilisés sont majoritairement les mêmes qu'en Champagne. « Nous plantons principalement du Chardonnay, du Pinot Noir et du Pinot Meunier. Nous avons aussi quelques pieds de vignes d'Auxerrois, pour amener un peu de sucre et de Sauvignon Blanc, car j'ai une passion pour ces vins, c'est un petit plaisir personnel, même si le sol n'est pas idéal pour ce cépage. » Le futur vignoble produira donc 60% de bulles, 20% de rouge et 20% de blanc, mais Ben Stassen précise qu'il ne compte pas s'arrêter là ! « Évidemment, le vin sera le produit d'appel de notre gamme, mais nous allons aussi développer d'autres produits, qui sont en cours de création ! Les premières bouteilles estampillées « Bois de Loë » devraient être commercialisées en 2024, d'ici là, un chai sera construit pour accueillir le matériel utile à la production et un point de vente. (dr)