

A l'ombre d'une ruine ou d'un terril

En Belgique,
la vigne pousse
dans des endroits insolites.
A l'intérieur
de l'abbaye
de Villers-la-Ville
ou sur les remparts
de Thuin, notamment.

Par [Stéphane Vande Velde](#)

Journaliste à la cellule enquête Le 8/07/2020 à 00:00

REPORTAGE

Une vigne, ça n'a pas besoin de grand-chose pour vivre », explique

Christophe Mulatin, vice-président de l'ASBL qui gère le Clos des Zouaves à Thuin. C'est sans doute pour cela que partout en Wallonie ont fleuri des projets de vignoble dans des endroits improbables, insolites ou prestigieux. On en trouve dans des ruines d'abbaye, sur les abords d'un terril ou d'une carrière. Mais aussi sur les remparts d'une ville.

C'est le cas à Thuin où les jardins suspendus, petit coin de paradis donnant sur la vallée de la Biesmelle, accueillent 23 ares de vignes en terrasses, exposées plein sud. « Dans le cadre des fonds Feder, la Ville avait décidé de réhabiliter les parcelles et les ruelles de ces jardins et a fait un appel à projets. C'est alors que la distillerie de Biercé a proposé d'y planter de la vigne et d'opter pour un cépage interspécifique, le régent », ajoute Christophe Mulatin.

Nous sommes en 2001 et le Clos des Zouaves, qui traduit dans son nom l'importance de la Saint-Roch thudinienne, marche de l'Entre-Sambre-et-Meuse, était né. Mais, passées quelques vicissitudes, dont le désengagement de la distillerie et la création de l'ASBL « Vignoble thudinien » en 2011, c'est en 2012 qu'a lieu le tournant. « Nous n'étions pas convaincus par ce que nous faisons. Sur les dix premiers millésimes, seulement deux avaient été corrects », continue Christophe Mulatin. Profitant d'une maigre récolte en 2012, l'idée d'ajouter de l'alcool pour faire un vin doux naturel jaillit. Depuis lors, le Clos des Zouaves est un vin de style Maury, vendu en bouteille de 50 cl. « Ça a sauvé le vignoble car les gens nous disent qu'ils aiment. Et comme on rajoute de l'alcool et que cela se fait dans de plus petites

bouteilles, la production est passée de 700 bouteilles qui ne se vendaient pas à 1.200 bouteilles (2.200 en 2018 et 2019) qui se vendent ! »

Désormais, l'ASBL aimerait s'agrandir quelque peu mais cela passe par des rachats de parcelles (les 250 parcelles des jardins suspendus appartiennent à des particuliers) ou des locations. « Cela permettrait d'en sauver qui sont dans des états de friche », dit le président de l'ASBL, Jacky Collignon. « Car, mine de rien, notre projet a redonné vie aux jardins suspendus. Et derrière le beffroi, l'image de Thuin, c'est aussi ses jardins ! »

Les moines auraient certainement apprécié

Autre lieu pittoresque, autre endroit de charme. Les ruines de l'abbaye de Villers-la-Ville dégagent une ambiance romantique que les vignes accrochées de l'autre côté du chemin de fer renforcent encore davantage. C'est en effet dans un enclos, autrefois gagné par la forêt et qu'il a fallu dessoucher, qu'une poignée d'illuminés, aussi fous que passionnés, ont décidé de planter, dès 1994, quelques plants de vigne.

En 2000, Villers-la-Vigne sortait ses 19 premières bouteilles. Depuis lors, le vignoble a fait son petit bonhomme de chemin. « On fait les choses sérieusement sans se prendre au sérieux », explique le président de l'ASBL, Christophe Waterkeyn. Aujourd'hui, ce clos fait 20 ares, dont 15 plantés, pouvant fournir 750 bouteilles les bonnes années, aucune les mauvaises. « C'est ce qui nous est arrivé en 2008 et 2012, il n'y avait pas de fruit ! » Outre le cadre, le clos a également ses avantages techniques : il réverbère durant la nuit la chaleur emmagasinée la journée et protège également des gelées.

Partagée dans la bonne humeur

Cette récolte n'a pas pour but d'être vendue, mais d'être partagée dans la bonne humeur lors des soirées de l'ASBL de 308 membres ou des visites que celle-ci organise. « C'est un vignoble historique qui existait déjà du temps des moines, didactique et associatif », ajoute Waterkeyn.

L'esprit convivial et amateur n'empêche pourtant pas la fierté des membres, ni la qualité du vin proposé qui, dans ses belles années, a obtenu quelques médailles dans un concours allemand réservé aux vins du nord. « On a opté pour des cépages interspécifiques et on travaille en biodynamie depuis deux ans. Et je trouve que la vigne n'a jamais été aussi belle que ces deux dernières années. » Vous ajoutez à cela une macération carbonique à 100 % et vous obtenez un vin atypique (blanc, rouge et rosé) qui se déguste donc lors des visites (sur rendez-vous pour les groupes de minimum sept personnes, ou tous les premiers samedis du mois à 14 h 30). « On a tendance à dire que l'on préfère le vin d'ici que l'eau de là », blague le président de l'ASBL en guise de conclusion.

Redonner vie au terroir du Martinet

A Roux, à quelques kilomètres de Charleroi, ce ne sont pas des ruines qui servent de cadre au nouveau vignoble lancé en 2019 mais les vestiges du passé industriel de la région. C'est à l'ombre du terroir du Martinet que quelques grappes ont trouvé refuge. Ce terroir, longtemps méconnu et délaissé, a repris vie ces dernières années grâce au travail inlassable des habitants du quartier puis, dans un second temps, à l'envie de la Ville de Charleroi de lui donner une seconde jeunesse.

Sur le terroir, bien qu'à quelques centaines de mètres des entreprises de la région, c'est un îlot de verdure et des sentiers balisés, le chant des oiseaux et une flore luxuriante, qui attendent les visiteurs. En contrebas, la Manufacture Urbaine, qui brasse sa bière, va élire domicile pour ses cuves. Et une boulangerie va également s'y implanter. Le vignoble, lui, s'accroche de l'autre côté du terroir. L'idée folle de plusieurs passionnés, avec la bénédiction de Paul Magnette (PS) qui leur a octroyé le terrain (qui appartient toujours à la Ville) en 2016.

« Notre but est pédagogique et didactique », explique Henri Larsille, pensionné presque octogénaire, à l'origine de l'implantation du vignoble du Martinet. « Nous ne vendrons jamais une bouteille. Nous voulons simplement montrer à des écoles ou des particuliers le processus de la vigne. » Pour cela, sur 10 ares, 400 pieds de cépages interspécifiques (Muscaris, Johanniter et Souvignier gris qui correspondent bien à la nature du sol argilo-schisteux) ont été plantés. « Pour gérer nous-mêmes, c'est largement suffisant. Car ça demande beaucoup de travail. Nous sommes bénévoles ! Pour planter, il y avait 25 personnes mais, maintenant, nous ne sommes plus que cinq ou six fidèles, motivés et passionnés. Mais à mon âge, c'est du travail ! Je sais encore me mettre à quatre pattes mais, par contre, c'est plus difficile pour se relever », sourit Henri Larsille.

Pour financer le projet, les pieds de vigne ont été vendus à 25 euros et tout a trouvé preneur. La première vendange est prévue en 2022 et les premières bouteilles en mars/avril 2023.