

Quand le vin belge s'anoblit

Série d'été. Plusieurs grandes familles ont décidé d'investir dans le vin. Pas toutes avec la même idée derrière la tête.



Vanessa Vaxelaire est responsable avec son mari des vignes du Château de Bioul, dans le Namurois. Le couple va entamer la conversion de ses cultures en bio. - Pierre-Yves Thienpont.

Par [Stéphane Vande Velde](#) et [Anne-Sophie Leurquin](#)

Le 9/07/2020 à 16:43

REPORTAGE

Depuis quelques années, un nouveau phénomène secoue le monde de la vigne : l'arrivée de grandes familles nobles, souvent en possession de nombreuses terres. A l'heure où laisser son argent en banque ne rapporte plus rien, se diversifier et se lancer dans la viti/viniculture peut être un investissement rentable. Si pas dans l'immédiat, puisqu'il faut souvent attendre entre huit et dix ans pour arriver à l'équilibre, cela sert pour les générations futures. « J'avais envie de faire vivre autrement la propriété et le château, que mes enfants n'aient pas que des soucis. C'est plus qu'un investissement, c'est accrocher une propriété et sa famille à sa terre », explique Michel Verhaeghe de Naeyer, propriétaire du château de Bousval.

La Falize, un produit rare, cher qui se cultive dans la discrétion

Frédéric de Mévius, membre d'une des familles historiques d'AB InBev, a également décidé de se lancer dans la vigne, avec son domaine de la Falize, situé à Rhisnes. Mais comme tout homme d'affaires, avec discrétion et parfois méfiance, redoutant le ramdam et barnum médiatiques. Lui-même refuse toute interview et n'aime pas que l'on rattache le domaine à son nom de famille. Sa philosophie, il ne l'a expliquée qu'à une seule reprise, sur le site « de rijkste Belgen ». « Mes cousins et moi avions prévu en 2001 de convertir 250 hectares de terres agricoles traditionnelles en culture biologique. En cinq ans, nous avons voulu prouver que cette façon de travailler pouvait être aussi rentable que l'agriculture traditionnelle. »

Aujourd'hui, sa discrétion se heurte à la réflexion d'ouverture des gestionnaires du domaine qui aimeraient se servir de la notoriété grandissante de son vin pour que le pôle maraîchage du domaine en profite. A l'heure actuelle, le domaine de la Falize ne dispose pas de site internet, pas plus qu'il n'organise de visites au domaine. Il faut dire que le vin n'en a pas besoin. Il se vend comme des petits pains, sans publicité ni beaucoup d'intermédiaires, la plupart du temps sur allocations.

Au domaine de la Falize, on a d'abord géré les terres arables centrées sur les grandes cultures et le maraîchage, faisant donc du bio à une époque où les grandes structures n'osaient pas en faire, avant que Frédéric de Mévius ne décide en 2012 de planter un hectare de chardonnay, de doubler la superficie en 2015 et d'y ajouter en 2017 40 ares de savagnin. Avec l'aide de Peter Colemont, du Clos d'Opleeuw, la Falize décide donc rapidement de se tourner vers des cépages classiques. Le tout en optant pour la biodynamie.

LIRE AUSSI [Le succès grandissant des vins belges](#)

Aujourd'hui, le domaine de la Falize sort 8.000 bouteilles d'un vin blanc que certains sommeliers ont déjà comparé à du Meursault. Et comme tout produit rare, il se paie assez cher (40 euros la bouteille au domaine, 54 euros chez un caviste). Mais tant que la demande surpasse l'offre...

Le Château de Bioul a misé sur l'interspécifique et l'œnotourisme

Autre style au château de Bioul. Ici, on vous reçoit les bras grands ouverts. D'un côté, les douves et le château de style médiéval mais remanié au début du siècle, et de l'autre, un vaste jardin planté de vignes. Le château de Bioul, longtemps fermé au public, vit une nouvelle vie depuis que Vanessa Vaxelaire – une famille longtemps à la tête de l'empire GB-Inno-BM – s'est lancée dans ce projet un peu fou de faire du vin dans ce petit village namurois, aux portes de la vallée de la Molignée. « Je voulais quelque chose qui soit lié à la terre et la vigne était chouette. Entre ça et les patates, il n'y avait pas photo », raconte-t-elle avec son franc-parler. « La seule chose qui me dérangeait dans la vigne, c'était qu'il s'agissait d'une des cultures les plus sales, les moins écologiques car elle demande beaucoup de traitements. Puis, on a rencontré Philippe Grafé qui nous a parlé des cépages interspécifiques, plus

résistants à la maladie et donc qu'on traite dix fois moins. Cela me plaisait d'avoir des cépages qui sortaient des sentiers battus. »

LIRE AUSSI [Les vins belges: à l'ombre d'une ruine ou d'un terriil](#)

Vanessa Vaxelaire se lance donc avec son mari dans ces cépages. Désormais, ses vins se résument en deux mots : connotation nordique. « On travaille énormément sur l'acidité. C'est un mot que l'on ne peut normalement pas dire mais cette acidité donne du corps et une âme au vin. Les cépages mondiaux croulent sous l'alcool et le sucre et le consommateur se fait prendre à la dégustation par le sucre, l'opulence et la rondeur. Or, un vigneron ne fait pas du vin pour la dégustation mais pour accompagner des repas ! L'acidité permet de retrouver le plat et le vin. L'un va servir l'autre. Acidité ne veut pas dire arrache-gueule. Un vin, il est équilibré ou il ne l'est pas. Il faut faire des vins que le terroir demande. »



Pierre-Yves Thienpont.

Son aventure a débuté en 2009, sa première récolte normale (45.000 bouteilles) est arrivée en 2015, avec des pertes colossales en 2016 et 2019 à cause des gelées de printemps. « Cette année, on s'est battu six nuits consécutives lors des saints de glace avec des tours antigel et des bougies. » Ces gelées ont retardé son business plan de deux ans mais selon elle, après dix ans, on peut vivre de la vigne. Aujourd'hui, le château de Bioul, qui fait du parcellaire, tantôt sur un terrain schisteux, tantôt sur du calcaire, compte 12 hectares de vigne. « Je ne compte pas m'agrandir davantage. Je ne veux pas devenir une machine, je veux juste rester dans le Top 5 qualitatif et comme on travaille en biodynamie, au-delà de 12 hectares, cela devient difficile. »



Pierre-Yves Thienpont.

Depuis deux ans, Vanessa habite dans le château, autrefois résidence de son père. « Le vin n'allait pas payer le château. On a donc décidé de se lancer dans l'œnotourisme en 2019, avec un musée sur l'histoire de la famille et du domaine, et une possibilité de restauration. »

Le domaine de Bousval, au plus près de la nature

Un chai qui se distingue sur le plan architectural permet aussi de placer un domaine sur la carte de l'œnotourisme – comme ce bijou architectural en forme de bouteille, signé par le Belge Lionel Jadot, pour le château Castigno (Carcassonne) ou, plus près de chez nous, le chai de Bousval. C'est dans l'optique d'un rapprochement total avec la nature, en écho à la philosophie du vignoble du domaine (en cours de certification bio), que ce dernier a été pensé par le propriétaire des lieux, Michel Verhaeghe de Nayer, et par l'architecte Charly Wittcock. Inauguré en mai dernier, le bâtiment surmonté d'une toiture végétale dessine une courbe de bois qui se fond en ondulant dans la nature environnante.

« Seuls sa structure et son cœur sont en béton, tout le reste est en bois », détaille fièrement Michel Verhaeghe de Nayer, avant d'ouvrir les portes du chai flambant neuf qui possède son propre laboratoire et différents types de cuves pour que le maître de chai, Vincent Dienst, puisse se livrer à toutes les expériences de vinifications possibles : dans l'inox, une amphore de terre cuite, un œuf en béton... Sans oublier l'alambic traditionnel venu d'Alsace pour faire une « grappa » brabançonne.

« On est des adolescents, on aime faire des essais, parfois des erreurs, des expériences », plaisante le propriétaire, jeune quinquagénaire qui siège au conseil d'administration de Sibelco et travaille dans l'immobilier. Mais des ados réfléchis : l'une des contraintes imposées à l'architecte était par exemple d'optimiser l'espace

pour pouvoir travailler avec la gravité, grâce à un système de trappes et de tuyaux pour mettre le vin en barrique sans utiliser de pompe. Fortunés aussi : entre 2,5 et 4 millions d'euros ont été investis ces huit dernières années dans le vignoble et son chai.

LIRE AUSSI [Les vins belges: une bulle pas près d'exploser](#)

Quand Michel Verhaeghe reprend le château familial en 2004, les terres situées sur les hauteurs sont épuisées par des années d'agriculture intensive. A partir de 2012, l'idée de les transformer en vignoble pour en faire un projet pérenne qui puisse bénéficier aux générations suivantes commence à titiller le propriétaire terrien. A la fois en tant qu'amoureux de la nature et entrepreneur avisé, il fait analyser le sol par un géologue chargé d'étudier la viabilité du projet. Verdict : il faut d'abord mettre les terres au repos pour qu'elles puissent se régénérer, puis installer des drains et ajouter 5.000 tonnes de pierres calcaires. Les premiers pieds de vigne (pinot noir, chardonnay, pinot gris) sont plantés à partir de 2014, à la main, sur une petite dizaine d'hectares, en même temps que des prairies fleuries pour favoriser la biodiversité, complétées par des hôtels à insectes et des perchoirs pour rapaces, prédateurs de rats taupiers.

« On travaille avec une vision bourguignonne des choses, grâce à l'aide de l'œnologue Pascal Marchand qui nous conseille. C'est-à-dire avec des rangs très serrés, des pieds rapprochés et enherbés, ce qui force la vigne à descendre puiser ses ressources dans le sol mais permet aussi la biodiversité. Attention, on est influencé par la Bourgogne, mais on ne veut pas faire du bourgogne. On veut vraiment se différencier avec un vin de notre terroir. » Un pari réussi : la gamme de vins rouges et blancs du Château de Bousval est à la carte de restaurants gastronomiques (Bon Bon et la Table de Maxime). On les trouve aussi en vente à la propriété (sur réservation) et chez des cavistes spécialisés ou des épicerie fines, de 21 € à 31 € la bouteille.