set. *“On vivait, on se réveillait et on mangeait avec le boulot, c'était toujours le sujet principal. Nous sommes souvent allés en vacances dans la région de Dinant et nous sommes vraiment tombés amoureux de cet endroit: le paysage, les restaurants, les gens... tout va à une autre vitesse et ça nous plaisait. Donc quand nous avons trouvé une maison qui nous convenait, nous sommes restés.”* C'était au début des années 2000. Ils ont aussi acheté un petit hectare de l'autre côté de la rue, de peur que quelqu'un ne vienne construire devant leur panorama. Comme ils avaient la main verte, ils ont planté quelques pieds de vigne. Trois quarts d'hectare, plus ou moins 3.000 pieds. Pour voir ce que ça donnait. *“La vigne a poussé et nous avons vraiment pris beaucoup de plaisir avec nos deux enfants et nos deux chiens. On prenait un sac avec nos sandwiches, quelque chose à boire et nous allions travailler dans la vigne. S'il n'y avait rien à faire, nous restions là-bas, à nous reposer.”*

Meilleur vin de Belgique

La première récolte a été faite après trois ans, mais il y avait beaucoup trop de vin pour leur consommation privée. *“On a eu beau en distribuer à nos amis, il en restait (rire). Alors je suis allée dans la rue pour donner des bouteilles à notre voisinage. Sans nous prévenir, une riveraine a apporté la sienne dans un restaurant de Profondeville. Quelques jours plus tard, le chef nous a téléphoné pour nous proposer une collaboration. Il voulait un vin “de chez nous”, du terroir. C'est à ce moment-là que je me suis dit: “Si un restaurant de cette classe veut travailler avec nos vins, je peux contacter d'autres établissements”.*”

Quelques semaines plus tard, Jeanette commençait officiellement à vendre son vin. Par la suite, elle a acheté d'autres terrains pour arriver à une surface de deux hectares et demi. En 2008, il a fallu faire un choix: soit arrêter l'extension et continuer à cultiver tranquillement, soit essayer de devenir vraiment rentable. *“J'ai fait une étude de faisabilité et j'ai calculé que pour vivre ici, il nous fallait plus ou moins huit hectares. C'est un fermier du coin qui nous a aidés à nous décider. Un des terrains qu'il louait en bord de Meuse était en vente et il n'avait pas le budget pour l'acheter. Il avait semble-t-il été séduit par notre projet, donc il nous a proposé de reprendre sa préoption d'achat. Après de nombreuses nuits sans sommeil, on a décidé d'acquérir ce terrain de 15 hectares et de planter sur la totalité de sa surface. Au total, nous avons désormais 17 hectares et 14 cépages.”*

“Faire du vin n'est pas très difficile, c'est une question de fermentation. Ce n'est pas l'homme qui fait le travail, ce sont les levures. Chaque raisin a un

“Après de nombreuses nuits sans sommeil, on a décidé d'acquérir 15 ha. Et désormais, notre vie est ici.”

caractère, l'un est plus difficile dans la vigne que l'autre. Les raisins qui causent le plus de difficultés dans la vigne et la cuverie donnent la meilleure satisfaction car ils produisent un très bon vin. Il existe d'autres petites vignes le long de la Meuse, mais les plus grands domaines belges viennent du Limbourg.”

À ses débuts, quand Jeanette se disait vigneronne en Belgique, on rigolait un peu... Sauf qu'aujourd'hui, une partie de sa production est réservée à l'export. Récemment, un groupe de cinq vignerons de Bourgogne - parmi lesquels Bruno Colin - est venu ici pour comprendre ce qui se passe en Belgique et au Château Bon Baron. Ils ont goûté les vins et ont trouvé la signature de Jeanette claire. *“Nos vins sont agréables à boire, ont le caractère d'un climat frais et sont purs, sans aucune manipulation chimique.”*

Jeanette et son mari participent à des concours nationaux et internationaux et gagnent chaque année le prix du meilleur vin belge. *“Si on inscrit quatre vins rouges, nous gagnons avec tous les quatre. Et ça, c'est extraordinaire. La concurrence n'est pas encore immense, mais nous espérons pouvoir contribuer à l'avènement du vin belge. Actuellement, nous sommes assez connus dans le monde du vin, mais pas du tout en dehors. Du coup, je participe à des salons, des foires artisanales, des réceptions.”* Le couple a également créé un vin spécifique pour une grande surface. Un bon test, selon eux: si le Belge le trouve bon, ça veut dire qu'il choisira plus facilement un vin belge dans un restaurant par la suite.

Le Château Bon Baron emploie cinq personnes: son mari et elle, ainsi que trois autres personnes. L'équipe produit entre 60.000 et 100.000 bouteilles par an. Et de manière durable: récolte à la main, sans herbicide ni insecticide. *“On dispose d'un système photovoltaïque, les bouteilles sont produites en Belgique et on a récemment lancé un système pour récupérer des bouteilles vides, les nettoyer et ensuite les réutiliser. C'est un essai, comme tout ce qu'on a entrepris depuis notre arrivée dans la région mosane. Mais, désormais, notre vie est ici.”* ✕