

Contexte

La viticulture en Belgique augmente en quantité et en qualité. Et 47% de la production sont des vins mousseux dont certains récoltent des prix à la dégustation à l'aveugle. De quoi menacer le champagne?

Le mousseux belge

Oui



Fabrizio Bucella

Physicien, sommelier, enseigne à l'Université de Reims Champagne-Ardenne

■ D'un point de vue gustatif et sensoriel, avec une belle touche d'acidité, les effervescents et mousseux belges jouent dans la même cour que les champagnes. Si vous êtes en Belgique et que vous avez 20 euros en poche, privilégiez-les sans hésiter.

En Belgique, près de la moitié des vins produits sont des mousseux ou des effervescents (que nous utilisons ici comme synonymes). Comment l'expliquer?

Nous nous situons dans une région septentrionale où le raisin, qui bénéficie de moins de soleil, fournit un vin moins alcoolisé et plus acide. On va donc utiliser cette acidité, qui pourrait être un défaut, en avantage. Les effervescents, pour qu'ils soient bien équilibrés, nécessitent en effet un vin de base plutôt porté sur l'acidité. C'est pourquoi nous en produisons proportionnellement beaucoup.

Les vins belges effervescents ont-ils la qualité d'un bon champagne?

Dans une dégustation à l'aveugle, on devrait noter une différence entre un champagne et un vin belge effervescent. Elle s'explique par la différence d'ensoleillement entre la région de Reims et la région de Binche (où il y a le plus d'effervescents wallons). Les produits ne sont donc pas identiques à 100%. Pour autant, ils jouent dans la même cour. D'un point de vue gustatif et sensoriel, les vins effervescents wallons à base de chardonnay sont extrêmement justes et leur vinification, c'est-à-dire leur prise de mousse, est réalisée selon la méthode traditionnelle qui est la méthode utilisée en Champagne.

Le mousseux ou effervescent belge a-t-il néanmoins une signature, une identité propre par rapport au champagne?

Oui. Cela reste un produit plus septentrional, et sa signature gustative se caractérise par une belle acidité – un peu plus marquée que pour le champagne – que j'aime beaucoup à titre personnel. Le champagne, quant à lui, reste un peu plus rond en bouche. Notons aussi un deuxième élément. Le mousseux est le seul vin auquel on peut ajouter une liqueur à la fin du processus de vinification. Il s'agit d'une liqueur extrêmement sucrée que l'on ajoute en petite quantité et qui va déterminer le taux de sucre dans la bouteille. Un champagne brut va donc osciller entre zéro et douze grammes de sucre par litre, et ce dosage permet aussi de masquer quelques imperfections

du produit. Or, si je prends des bouteilles belges comme le Ruffus ou le Chant d'Éole, je remarque que ce dosage de sucre est un peu moins appuyé chez nous que dans de nombreuses maisons de champagne. Nos domaines travaillent en effet de manière très qualitative et sont suivis par des amateurs pointilleux qui acceptent la signature terroir un peu plus acide. Cela rend les vins belges assez uniques.

Le réchauffement climatique menace-t-il les champagnes? Les mousseux belges vont-ils prendre leur relais?

Avant la Champagne, la région qui va être mise à mal par le réchauffement climatique sera la Bourgogne. Pour le mousseux, j'ai l'impression que l'on va assister non pas à un remplacement de la production entre la France et la Belgique, mais à un recouvrement: nos régions produiront des effervescents de plus en plus qualitatifs, alors que le champagne existera toujours. Les producteurs champenois pourront en effet avancer la période de leurs vendanges, et le processus de vinification de leur vin est par ailleurs relativement technique, ce qui leur offre une certaine liberté.

On peut donc imaginer que nos paysages wallons seront de plus en plus habités par la vigne?

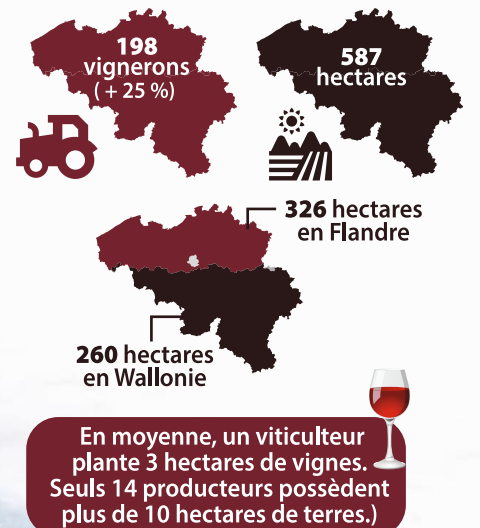
Oui, c'est certain. D'autant que le vin, après l'investissement de base, rapporte plus que la culture de la pomme de terre ou de la betterave par exemple.

En conclusion, si l'on veut mettre 25 euros dans une bouteille, que conseillez-vous d'acheter? Du champagne ou du vin belge? Et si l'on est prêt à payer 80 euros?

Excepté quelques cuvées très spécifiques produites dans des proportions infimes, vous ne trouverez pas de bouteilles de vins effervescents belges à 80 euros. Les prix se situent entre 15 et 20 euros. À ce prix-là, en Belgique, je vous conseille clairement de privilégier un mousseux belge. On trouve difficilement, en Belgique, un champagne aussi qualitatif dans cette gamme de prix.

Entretien: BdO

PRODUCTION DE VIN EN BELGIQUE



Source: SPF Economie

IPM Graphics



Une aventure œnologique dont vous êtes le héros

Physicien, sommelier, professeur d'université, directeur de l'école Inter Wine&Dine à Bruxelles, Fabrizio Bucella est également auteur. Avec le journaliste français Jacques Dupont, il vient de publier aux éditions Dunod *À la recherche du vin perdu*. Il s'agit d'un livre-jeu où le lecteur est amené à poser des choix, à résoudre des énigmes et à découvrir, seul ou à plusieurs autour d'une bonne bouteille, les multiples secrets du vin et de l'œnologie. (À la recherche du vin perdu. Fabrizio Bucella. Dunod, 2021, 16,90 euros)