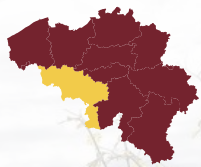
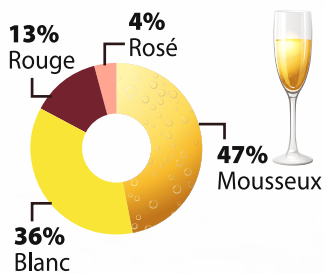


rivalise-t-il avec le champagne ?

EN 2020



Production :
1 853 034 litres
dont **1 003 059 litres**
ont été produits
en Wallonie, soit **10 %**
de plus qu'en Flandre



Le Hainaut est le plus grand producteur de vin en Belgique avec **31 %** de la production totale (**568 936 litres** de vin dont **515 419 litres** de mousseux).



IC GUILLAUME

Épinglé

Hors la France, les principaux marchés du champagne (en volume) sont le Royaume-Uni, les États-Unis, l'Allemagne, le Japon puis la Belgique, qui comptabilise 6,8% du total des exportations. Ces chiffres officiels masquent les achats des Belges en France, estimés à entre 2 et 5 millions de bouteilles.

2,2% des foyers belges ont acheté du champagne en 2020, avec une moyenne de 5,2 bouteilles par foyer et par an.

Non

■ Après la France, la Belgique est le marché qui compte le plus grand nombre de consommateurs de champagne par habitant. Souvent, ceux qui consomment du champagne consomment du vin effervescent. Le lien émotionnel des Belges avec le champagne est sans pareil.



CHAMPAGNE

Grégoire van den Ostende

Directeur du Comité du vin de Champagne au Benelux

En 2020, la Belgique a compté 25% de viticulteurs en plus; 46% de la production vinicole belge sont les vins effervescents (ou mousseux selon l'appellation légale); au Concours mondial de Bruxelles 2019, la grande médaille d'or des vins effervescents (dégustation à l'aveugle) a été décernée pour la première fois à un producteur belge, le Domaine du Chant d'Éole. Les vins mousseux belges deviennent-ils de sérieux rivaux pour le champagne ?

Je ne crois pas. S'il est une des appellations contrôlées les plus connues et protégées au monde, c'est que le vin de Champagne correspond à un terroir et un univers exceptionnels. Que d'autres vins effervescents de qualité soient produits dans le monde est salutaire. Mais je ne parlerais pas vraiment de concurrence.

Les Belges consommant à 92% du champagne non milésimé, ne risquent-ils pas de reporter une partie de leur consommation sur des vins mousseux belges ?

Le lien émotionnel des Belges avec le champagne est sans pareil. L'année 2020, marquée par une crise sanitaire et économique inédite, a été éprouvante pour le champagne, qui a connu une baisse de 18% de ses expéditions (à 244 millions de bouteilles). Pourtant, au milieu de ce décrochage mondial, la Belgique a résisté (avec la Suède et l'Australie) avec une diminution de seulement 1,9% de bouteilles consommées. Elle demeure le sixième pays importateur au monde, absorbant à elle seule 6,8% du total des exportations de champagne (9 millions sur les 131 millions de bouteilles exportées en 2020). À ces chiffres officiels, il faut ajouter entre 2 et 5 millions de bouteilles achetées directement en France par les Belges. Après la France, la Belgique est donc le marché qui compte le plus grand nombre de consommateurs de champagne par habitant. La fermeture des bars et des restaurants une partie de l'année a évidemment pesé en 2020, mais la consommation à domicile, elle, a augmenté de 20% en Belgique. Dans ce contexte éprouvant, les Belges ont bien montré que le champagne était un symbole de résilience et de résistance face à la morosité. Nous souhaitons qu'il puisse rapidement redevenir le symbole de la fête et du plaisir de se retrouver entre amis.

Comment expliquez-vous cet engouement ?

À cause d'une proximité géographique mais aussi culturelle: 200 kilomètres séparent la Belgique de la Champagne, où passent de nombreux Belges descendant en France. Pour pas mal d'étudiants belges en école hôtelière, leur première expérience de vignoble est la Champagne, ce qui les marque à jamais. De fameux Belges s'y sont installés comme vigneron ou ont repris des maisons connues. Et les Belges restent des épicuriens et de bons vivants.

La méthode pour vinifier le vin mousseux est-elle similaire à celle pour le champagne ?

Oui. Les vins effervescents pratiquent notamment la double fermentation en bouteille comme le champagne. On l'appelle la méthode traditionnelle, anciennement la méthode champenoise, terme qui est protégé.

Avec le réchauffement climatique, la Champagne doit-elle un jour craindre la Belgique sur le terrain vinicole ?

Non. La plupart des grands pays importateurs de champagne produisent eux-mêmes du vin effervescent. La Champagne est un vignoble de 34 000 hectares, soit 0,5% des vignobles à travers le monde. Avec sa production limitée, elle n'a pas vocation à produire autant de champagne que la demande mondiale le souhaite. Souvent, ceux qui consomment du champagne consomment du vin effervescent. De notre côté, nous nous assignons à produire des vins de plus en plus qualitatifs avec de moins en moins de sucre. Il reste aussi un vin associé à la fête. Historiquement, cela date du baptême de Clovis à Reims, la première fois que la célébration d'un moment important ait été associée à un vin de Champagne. Le couronnement des rois de France à la cathédrale de Reims fut ensuite salué par le vin de Champagne, devenu effervescent. Les monarques des autres pays s'en inspirèrent. L'exportation prit son essor, poussée par la culture, le cinéma et les événements, jusqu'aux baptêmes de bateau. Sa finesse, son élégance et sa diversité complètent cette magie et l'histoire du champagne.

Entretien: T.Bo.