



La Wallonie, nouveau pays du vin

LA VIGNE ET LE VIN CONNAISSENT UN RÉEL ENGOUEMENT CHEZ NOUS. CHAQUE ANNÉE VOIT LA NAISSANCE DE NOUVEAUX VIGNOBLES. DES DOMAINES DE DIFFÉRENTES TAILLES ET AUX SPÉCIFICITÉS PROPRES SE CRÉENT, PORTÉS PAR DES PASSIONNÉS, PROFESSIONNELS OU AMATEURS. ET CERTAINS SOUS FORME DE COOPÉRATIVES, PARFOIS À VOCATION SOCIALE. PARMI EUX, QUELQUES-UNS ONT DÉJÀ ACQUIS LEURS LETTRES DE NOBLESSE. D'AUTRES NE DEMANDENT QU'À GRANDIR.

Le secteur a connu ses pionniers, il y a 30 ans. Et depuis quelques années, la vigne renaît un peu partout dans nos contrées.

Le sud de la Belgique propose aujourd'hui une offre vinicole variée, due notamment à la diversité de ses sols : calcaires, limoneux, sablo-limoneux, schisteux, crayeux... On y produit surtout des vins blancs et des vins effervescents, mais aussi des rouges et des rosés.

Différents certes, mais qui n'ont rien à envier à leurs voisins. Il existe même une route des vins et spiritueux de Wallonie.

Mais d'où vient cet engouement ? Comment s'organise le secteur ? Quels en sont les acteurs ? Et quelles sont les perspectives du vin wallon ?

Découvrez notre dossier, à déguster avec modération...

 **GENEVIÈVE COSTES,
PASCALE CROMMEN
ET HENRY HAMOIR**



Des chiffres et des... lettres de noblesse

EN JUIN DERNIER, LE CÉLÈBRE GAULT ET MILLAU PRÉSENTAIT SON PREMIER GUIDE DES VINS BELGES. C'EST QUE, DEPUIS QUELQUES ANNÉES, NOTRE VIN SE PORTE BIEN. TRÈS BIEN MÊME.

Vin de Liège. Un domaine viticole liégeois © WBT - Olivier Legardien

Fin 2022, le vignoble belge représentait plus de 800 hectares. Et entre 2018 et 2022, on est passé de 136 à 259 viticulteurs, pour une production de 4 millions de bouteilles (soit 3 millions de litres).

En Wallonie, les chiffres sont tout aussi encourageants. Si la Flandre compte toujours le plus grand nombre de vigneron et d'hectares cultivés, notre région produit, depuis 2022, plus de la moitié de la production belge (surtout en blancs et vins effervescents). Les vins wallons n'en sont certes pas au stade de développement des grands crus français, mais ils gagnent constamment en qualité et en notoriété.

RETOUR AUX SOURCES

La culture de la vigne n'est pas nouvelle. Au IX^e siècle déjà, on trouvait des vignobles à peu près partout dans nos contrées. La vigne atteint même son apogée au XV^e siècle dans la vallée mosane. Mais au XVI^e siècle, ce que l'on appelle le petit âge glaciaire sonne le glas de ces petites exploitations, et la vigne disparaît peu à peu au profit de la bière. Il faudra attendre le XX^e siècle et les années 50 pour voir son retour dans notre

région, lorsque trois amateurs éclairés, Charles Legot (Huy), Charles Henry (Seraing) et Jan Bellefroid (Borgloon), plantent quelques ares de vigne.

LE TOURNANT DES ANNÉES 90

Pierre Rion, président de l'Association des vignerons de Wallonie et ancien propriétaire-fondateur du domaine de Mellemont : « *Le vrai coup d'envoi du vignoble wallon a lieu dans les années 90. Passionné par le vin depuis l'âge de 18 ans, j'ai un jour dit à mon épouse : "On va planter de la vigne". C'était en 1990, et ça semblait farfelu. J'ai planté 98 pieds de vigne dans mon jardin. Deux ans plus tard, mon voisin agriculteur m'a appris que Charles Henry avait gagné un concours de vins avec son Pinot noir. On l'a contacté. Mon voisin m'a proposé un hectare de terre. Et le domaine de Mellemont est né. Un autre voisin nous a rejoints un an plus tard.* »

Au sud du pays, d'autres vont alors professionnaliser le secteur, donnant naissance aux domaines du Chenoy, du Ry d'argent et Ruffus, dont le vin obtiendra des récompenses. « *On leur doit la notoriété du vin wallon, estime P. Rion. Ce groupe reste restreint jusqu'à l'arrivée des "investisseurs", ceux qui ont des terres et qui voient*

dans le vin l'occasion de se diversifier. C'est l'époque où apparaissent les vins comme ceux du château de Bioul et du Chant d'Éole. Dans le courant des années 2010, on voit alors de grandes familles disposant de moyens importants s'intéresser à leur tour à la vigne. »

UNE ASSOCIATION

Jusqu'en 2012, nos vignerons étaient représentés par la Fédération des vins et spiritueux (Bruxelles). Mais la législation européenne imposait une association professionnelle par Région. C'est ainsi qu'est née l'Association des vignerons de Wallonie. Elle participe à la promotion des vins wallons, est l'interlocuteur de la Région en matière d'appellations et encourage les vocations. P. Rion : « *La Wallonie reste propice au développement de vignobles. De 4 hectares plantés en 1993 en Wallonie, on est aujourd'hui à plus de 350. Pour chaque type de terre, on peut trouver un cépage qui convient. En outre, de plus en plus d'agriculteurs y voient une source de diversification. Même si la culture de la vigne et la vinification sont deux métiers différents. Nous comptons plus de membres chaque année.* »



Bovesse : vignes, vendanges, raisins
© WBT - J.-L. Flémal



Carte des domaines affiliés à l'Association des vignerons de Wallonie et qui vendent à des tiers, sous appellation ou non.

QUELQUES CHIFFRES

	2021	2022
Nombre de vignerons		
En Belgique	237	259
En Wallonie	87	102
Nombre d'hectares plantés		
En Belgique	695,24	801,86
En Wallonie	317,68	384,14
Nombre de litres*		
En Belgique	1.359.070	3.050.906
Blanc	554.525	1.067.949
Rouge	115.986	370.928
Rosé	77.566	120.017
Mousseux blanc	527.914	1.378.108
Mousseux rosé	83.079	113.904
En Wallonie	640.332	1.542.096
Blanc	117.182	300.990
Rouge	37.778	162.874
Rosé	22.804	36.105
Mousseux blanc	409.434	984.527
Mousseux rosé	53.134	57.600

Source SPF Économie 2023

* À titre de comparaison en 2022...

Luxembourg : 13 millions litres / Bordelais : 700 millions



Vendanges dans un domaine viticole liégeois
(Vin de Liège) © WBT - Olivier Legardien

Vous souhaitez connaître les vignobles recensés par l'AVW près de chez vous ? Rendez-vous sur le site de l'AVW :

www.vigneronsdewallonie.be

Parcourez aussi la Wallonie gourmande sur le site de Visit Wallonia :

<https://visitwallonia.be>
(vignobles et distilleries)



PROMOTION ET AMBASSADEURS

Le vin wallon reste pourtant encore peu fréquent sur nos tables, même s'il intègre petit à petit les cartes des grands restaurants wallons, des magasins spécialisés ou encore le secteur coopératif. La raison ? Il est encore jeune et a besoin de visibilité. C'est tout l'enjeu de la promotion. Et c'est précisément l'une des missions de l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité.

Françoise Dargent (Apaq-W) : « Nous avons lancé, depuis 2020, la campagne "Trinquons local" en faveur des producteurs de boissons locales, alcoolisées ou non, avec un site internet dédié : www.trinquonslocal.be. Nous avons aussi une chaîne YouTube, une page Facebook, un compte Instagram, ainsi que des spots radios et des actions de terrain avec l'aide de nos ambassadeurs. »

Parmi ces ambassadeurs : **Éric Boschman**, sommelier, expert gastronomique, titulaire de nombreuses distinctions dont celle de meilleur sommelier de Belgique en 1988 : « Je me sens fondamentalement wallon. Et mon rôle d'ambassadeur, je le vois comme celui de retisser du lien entre la ville et la campagne, entre l'homme et la terre ; et de mettre en avant les fermes et les produits ruraux. »

« Par ailleurs, ajoute F. Dargent, une campagne intitulée EuroFoodArt (www.eurofoodart.eu) est aussi menée au niveau européen par l'Apaq-W en faveur des produits wallons bénéficiant d'une appellation, et notamment pour les quatre appellations viticoles. »

Infos générales sur le vin wallon sur www.apaqw.be

Envie de devenir vigneron ?

LA COMPÉTENCE AGRICOLE (ET DONC AUSSI VINI-VITICOLE) EST RÉGIONALISÉE DEPUIS 2001. MAIS L'EUROPE ET LE FÉDÉRAL INTERVIENNENT AUSSI À DIFFÉRENTS NIVEAUX. CE QU'IL FAUT SAVOIR.

« Il n'y a pas de réglementation wallonne spécifique au secteur du vin, explique Nathalie Perelmutter, de la direction de la Politique agricole (SPW Agriculture, Ressources naturelles et Environnement). C'est la réglementation européenne qui s'applique directement à la Belgique, à travers le règlement OCM (Organisation commune des marchés agricoles). Il édicte les règles générales au sein de l'UE et régit, notamment, les normes de commercialisation, de production et d'étiquetage, les appellations et les régimes d'échanges avec les pays tiers. Il existe aussi des règlements délégués spécifiques au secteur du vin. »

CADRE EUROPÉEN, INSPECTION FÉDÉRALE

Et au niveau de la Belgique ? « C'est le SPW Économie qui fait respecter ces règlements et qui protège les consommateurs et les entreprises, précise N. Perelmutter. Notamment en ce qui concerne l'étiquetage, les pratiques œnologiques, les cahiers de charges, les appellations officielles. Il collabore également avec le SPW dans le processus de reconnaissance des vins (échantillonnages, analyses, etc.). Enfin, il publie les statistiques annuelles spécifiques et détaillées de la production de vin en Belgique, grâce aux données de suivi des marchés, fournies par la DG AGRI de la Commission européenne. »

Oui mais concrètement, comment ça se passe ? Jean-Marc Cheval, de la direction de la Qualité et du Bien-être animal (SPW ARNE) : « C'est le vigneron qui, sur base volontaire, doit demander à bénéficier d'une

appellation pour un ou plusieurs de ses vins. Cette reconnaissance est obligatoire pour commercialiser un vin dont la dénomination commerciale présente une connotation géographique ou est dénommé "Château" ou "Clos" (en gros, 90 % des vins wallons). Les agents du SPW Économie prélèvent des échantillons sur le terrain et les envoient en laboratoire pour une analyse physico-chimique. Ensuite, le vin est soumis à l'analyse organoleptique (en clair, une dégustation) d'un jury piloté par l'administration wallonne. Si le vin réussit ces tests, un certificat lui est délivré pour un lot et un millésime donnés. »

CERTIFICATION ET APPELLATIONS

Il existe quatre appellations officielles pour les vins en Wallonie. Parmi elles, trois appellations d'origine protégées (AOP). Une en vins « tranquilles » : Côtes de Sambre et Meuse, qui couvre le bassin hydrographique de la Meuse (cf. carte p. 25). Et deux en vins effervescents : Crémant de Wallonie et Vin mousseux de qualité de Wallonie. Mais aussi une indication géographique protégée (IGP) en vins tranquilles : Vin de pays des jardins de Wallonie (bientôt simplifiée en Vin de Wallonie). Ces trois dernières couvrent l'ensemble du territoire wallon. « C'est le SPW qui joue le rôle de certificateur, poursuit J.-M. Cheval. Et cette procédure wallonne est répétée chaque année pour tous les vignerons, car notre vini-viticulture est encore jeune. On réfléchit toutefois à alléger cette procédure par un système de reconnaissance automatique, comme en France. »



P. Rion : « Nous encourageons les vignerons à passer par la case "appellation" parce que l'Europe autorise l'appellation "Vin de Belgique" dès lors qu'une opération se fait sur le territoire. Ainsi, celui qui utilise du raisin d'ailleurs pour faire du vin dans des cuves en Belgique ne peut pas obtenir d'appellation, mais peut l'étiqueter "Vin de Belgique". Pour le consommateur, c'est trompeur. Nous avons obtenu de l'administration fédérale que, dans ce cas, l'étiquette indique clairement "Vin issu de raisins de l'Union européenne". L'appellation garantit que le raisin et la vinification sont faits chez nous et, qu'en plus, le vin est passé par une commission d'agrément. »

SUBVENTIONS

Le soutien de la Wallonie passe également par des subventions au secteur, comme l'indique Jeremy Munaut, de la direction de la Recherche et du Développement (SPW ARNE) : « Depuis 2016, l'AVW reçoit une subvention. Celle-ci augmente chaque année. Elle vise principalement la promotion des vins wallons et la valorisation de leurs appellations protégées. »

Mais ce n'est pas tout... « Des aides sont aussi possibles au niveau européen, précise J. Munaut, grâce au système ADISA (Aides au développement et à l'installation dans le secteur agricole). Les jeunes qui créent ou qui reprennent une exploitation viticole peuvent ainsi, sous certaines conditions, bénéficier d'une aide à l'installation de 70 000 €, dans le cadre du Fonds FEADER. »



FORMATION

Il faut savoir aussi que l'IFAPME propose différentes formations, diplômantes ou continues, aux métiers de la vigne : Viti-viniculteur, Viticulteur-œnologue, Base et perfectionnement en œnologie, mais aussi Ouvrier viticole, Caviste, Caviste-négociant, Technico-commercial en vins et spiritueux...

La Haute École Condorcet (Province de Hainaut) propose également une formation de bachelier en Agronomie - Option Techniques viti-vinicoles.

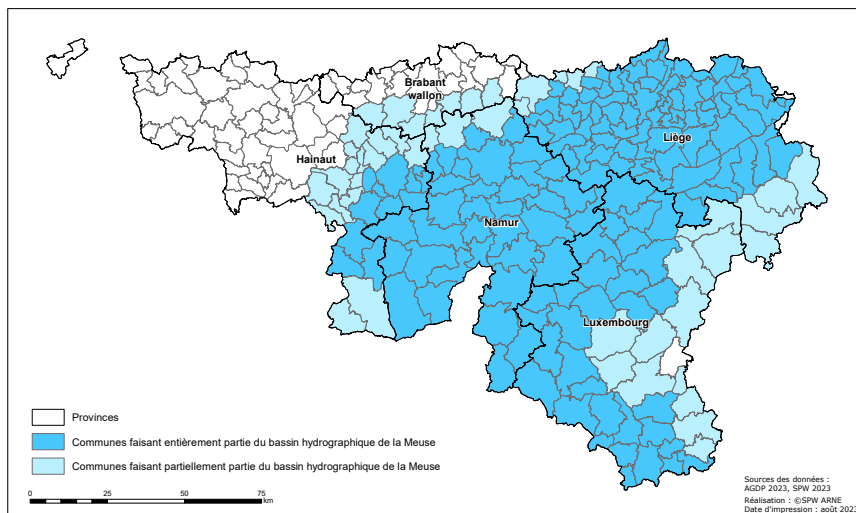
Infos :

<https://www.ifapme.be>

<https://www.condorcet.be>



Aire géographique de production de l'appellation d'origine protégée (AOP)
« Côtes de Sambre et Meuse ».



Vignoble Le Clos des Prébendiers (Huy) © WBT - David Samyn



Alors, quel avenir pour le vin wallon ?

LA VIGNE DOIT AUJOURD'HUI RELEVER UN NOUVEAU DÉFI DE TAILLE : LE CLIMAT. MAIS ELLE A UNE GRANDE RICHESSE, QUI FAIT AUSSI SA DIFFÉRENCE : LE DÉVELOPPEMENT ET L'UTILISATION DE NOMBREUX CÉPAGES INTERSPÉCIFIQUES.

Château de Bioul © Mathieu Pfenning

En 30 ans, de nouvelles variétés de vigne ont vu le jour, issues de cépages hybrides, dits *interspécifiques*. Moins exigeantes, moins fragiles, elles permettent l'émergence d'une viticulture bio. Comme le souligne É. Boschman : « C'est une des grandes particularités de notre vin wallon. Et c'est l'avenir. On en parle d'ailleurs beaucoup à l'étranger. »

LA WALLONIE PIONNIÈRE

C'est ce qu'indique aussi J.-M. Cheval : « La Wallonie est véritablement pionnière en la matière. Ces vignes, si elles donnent des vins de qualité, sont aussi plus résistantes aux conditions climatiques et aux maladies comme le mildiou. Parfois même, elles ne nécessitent aucun traitement. C'est ce qui a permis de sauver certaines productions lors des conditions météorologiques très humides de 2021. »

Mais ce n'est pas la seule particularité du vin wallon : « Nos vignerons s'orientent aujourd'hui massivement dans une démarche environnementale tenant compte de l'agroforesterie, précise É. Boschman. On fait du bio. C'est vraiment notre grande richesse. L'avenir

du vin wallon, je le vois très brillant. Nombreux sont d'ailleurs les fermiers qui se reconvertisent. »

DES ATOUTS

P. Rion : « Dans nos régions du Nord, nous avons la chance de voir maturité phénolique et maturité technique au moment opportun. Pour faire un vin, il faut une concentration en sucre suffisante, grâce à l'ensoleillement et la chaleur (17 g de sucre/litre pour 1° d'alcool), et un bel équilibre d'acidité. C'est lorsque ces deux facteurs se rejoignent (sucre et acidité) qu'il faut vendanger. Mais il faut aussi l'apport du raisin en tanin : c'est la maturité phénolique, qui a besoin d'un bon climat et de temps. Dans le Sud, lorsque le sucre et l'acidité sont bons, la maturité phénolique n'est pas suffisante, et si on attend la maturité phénolique, les vins sont trop forts (16°). Chez nous, en raison du réchauffement climatique, ces deux maturités se conjuguent. »

DE BELLES PERSPECTIVES

L'ensoleillement croissant lié au changement climatique joue en faveur du vin wallon. « Et il devrait continuer à l'aider pour les 20 prochaines années, estime P. Rion. Beaucoup expérimentent

de nouvelles variétés. Le fait d'avoir planté de nombreux cépages nous offre un beau laboratoire. Et nous avons un autre atout : nos possibilités d'extension. En revanche, nos vignobles sont jeunes et manquent de notoriété, les prix de nos vins sont certes un peu plus élevés, et les appellations, un peu trop passe-partout. Avec l'administration, nous allons essayer de définir une dizaine de zones correspondant plus spécifiquement aux différents terroirs. »

J.-M. Cheval confirme : « Des appellations plus précises auront plus de sens. Et nous envisageons aussi d'intégrer plus de critères de durabilité au bénéfice des consommateurs et de l'environnement. » Lui aussi se montre très optimiste quant à l'avenir du vin wallon. « Notre vin connaît un engouement toujours croissant. Et il est vecteur d'emploi. Notre vigne s'améliore d'année en année, comme le savoir-faire de nos vignerons. Nos blancs et nos mousseux reçoivent d'ailleurs régulièrement des médailles. »

Des vins bien de chez nous, à déguster, rappelons-le, avec modération !