

Le secteur viticole belge lance « BelBul », le label de qualité pour les vins effervescents

Bruxelles, le 12 mai 2025

Le secteur viticole belge unit ses forces et présente BelBul: le premier label officiel de qualité pour les vins effervescents issus du terroir belge. Cette initiative conjointe de l'Association des Vignerons Belges - Wallonie et l'ASBL Belgische Wijnbouwers - Vlaanderen marque une étape importante dans la professionnalisation du secteur et confirme la position de la Belgique en tant que producteur émergent de vins effervescents haut de gamme.

BelBul : un label de qualité et une dénomination générique

Le label BelBul garantit un vin effervescent 100 % belge élaboré selon la méthode traditionnelle. Il incarne la qualité et renforce la reconnaissance et le positionnement des vins effervescents belges sur le marché national et international.

Critères d'admission strictes

Pour arborer le label BelBul, les vins effervescents doivent répondre à des critères rigoureux de qualité et d'origine :

- Production sur le territoire belge à partir de raisins cultivés en Belgique
- Utilisation de la méthode traditionnelle
- Appellation d'origine protégée reconnue (BOB/AOP)
- Affiliation à l'une des deux fédérations professionnelles et participation à la structure coopérative

Terroir favorable et cépages résistants

Le secteur viticole belge a connu ces dernières années une croissance impressionnante en volume et en qualité. Aujourd'hui, plus de 100 domaines produisent des vins effervescents, dont la majorité selon la méthode traditionnelle avec une seconde

fermentation en bouteille. Le sol et le climat belges sont particulièrement propices à l'élaboration de vins effervescents élégants aux bulles fines, à l'acidité fraîche et aux arômes raffinés.

Le chardonnay reste le cépage le plus planté, suivi du pinot noir et du johanniter. Les cépages résistants comme le johanniter, le solaris et le souvignier gris gagnent du terrain grâce à leur résilience climatique et leur moindre besoin en traitements phytosanitaires.

L'introduction du label BelBul ne renforce pas seulement l'identité du secteur, elle contribue aussi au développement économique. La viticulture belge génère des emplois dans l'agriculture et le tourisme, et stimule les exportations de vins belges de qualité.

Plus d'informations : www.belbul.be

Contacts presse :

- Stijn Verlinden
stijn@welovepure.com - +32 475 53 03 03
- Vanessa Vaxelaire – Présidente Association des Vignerons Belges - Wallonie –
vanessa@chateaubioul.com
- Lodewijk Waes – Président ASBL Belgische Wijnbouwers –
info@wijdomeinwaes.be

À PROPOS DE L'ASSOCIATION DES VIGNERONS BELGES - WALLONIE

L'Association des Vignerons Belges - Wallonie (AVW) est une organisation dédiée à la promotion et au développement de la viticulture en Wallonie. Elle regroupe des vignerons professionnels de la région, offrant une plateforme pour l'échange de connaissances et la défense des intérêts de la profession. L'association représente 102 vignerons wallons, ou 2/3 de tous les vignerons en Wallonie. Les initiatives de l'AVW visent à renforcer la qualité et la reconnaissance des vins wallons, tout en soutenant les vignerons dans leur développement professionnel.

Plus d'infos : www.vigneronsdewallonie.be

À PROPOS DE L'ASBL BELGISCHE WIJNBOUWERS – VLAANDEREN

L'ASBL Belgische Wijnbouwers – Vlaanderen a été fondée en 2009 et est devenue l'organisation de référence pour défendre les intérêts du secteur viticole belge. Aujourd'hui, elle représente plus de 85 % des viticulteurs professionnels en Flandre. L'association est un partenaire de dialogue actif pour les autorités, les institutions de recherche et les autres organisations professionnelles. Elle soutient ses membres par le biais de formations et de conseils, et s'engage activement dans la promotion des vins belges, tant en Belgique qu'à l'étranger. Plus d'infos : <https://belgischewijnbouwers.be>

De plus amples information à propos de BelBul

Que signifie le nom « BelBul » ?

Le nom BelBul n'est pas né par hasard. Les vignerons belges étaient régulièrement confrontés à la question : « Tu as encore une bouteille de cava ? » Pourtant les bulles belges n'ont rien à voir avec le cava, le champagne ou le prosecco. Il fallait donc créer un nom clair et reconnaissable pour désigner un vin effervescent produit selon la méthode traditionnelle et issu du terroir belge.

De ce besoin est né BelBul, un nom à plusieurs facettes :

- Bel évoque les « belletjes » (petites bulles) en néerlandais
- Bul fait un clin d'œil au mot français bulles
- Phonétiquement, il rappelle belles bulles pour les francophones
- Et enfin, Bel est aussi l'abréviation de Belgique dans les deux langues nationales

Un sondage mené auprès de plus de 300 personnes a confirmé le potentiel du nom : pas moins de 98 % ont estimé que BelBul sonnait comme un nom chic, jeune et résolument belge. C'est pourquoi une attention particulière est portée à l'écriture, afin que les deux éléments – Bel et Bul – soient clairement mises en valeur.

BelBul : une garantie de qualité pour les bulles belges

Avec le lancement de BelBul, une initiative conjointe de l'Association des Vignerons Belges – Wallonie et l'ASBL Belgische Wijnbouwers – Vlaanderen, le vin effervescent belge reçoit un label officiel de qualité ainsi qu'un nom générique. Ce label impose des critères rigoureux en matière d'origine, de méthode de production et de qualité, offrant aux consommateurs l'assurance d'un vin effervescent belge d'une qualité reconnue.

Les producteurs qui répondent aux exigences élevées du label BelBul bénéficient d'une visibilité et d'une reconnaissance accrues, tant sur le plan national qu'international.

« Le développement et la professionnalisation du secteur viticole belge nécessitent une collaboration accrue au-delà de nos régions et de nos langues. Ensemble, en tant que vignerons flamands et wallons, nous sommes plus forts. Le label est une véritable étape clé dans le développement de la Belgique comme pays viticole, et un investissement dans l'avenir. » - Vanessa Vaxelaire, Présidente de l'asbl Vignerons Belges – Wallonie.

« Dans notre jeune mais dynamique pays viticole, l'innovation est essentielle. C'est grâce à cette approche que nous avons rapidement pu créer des vins d'exception. Avec le label BelBul, nous donnons une identité forte à nos vins effervescents belges et affirmons notre position en tant que producteurs de bulles d'excellence. » — Lodewijk Waes, Président de l'ASBL Belgische Wijnbouwers – Vlaanderen

Le nom BelBul sera apposé sur les bouteilles dès les prochaines mises en bouteille. Une identité visuelle spécifique a été développée pour la marque : le logo figurera sur les étiquettes et les emballages. La dénomination générique et le logo servent de label facilement identifiable, permettant aux consommateurs de reconnaître immédiatement un vin effervescent belge certifié.

Pour mieux informer les consommateurs et les professionnels sur les vins effervescents belges, le site BelBul.be est lancé aujourd'hui. Ce site proposera un aperçu de tous les domaines viticoles produisant des vins effervescents certifiés BelBul. Il fournit également des informations détaillées sur les méthodes de production, les caractéristiques uniques des bulles belges et les régions où elles sont élaborées.

Les consommateurs et les professionnels de l'horeca pourront aussi y découvrir où se procurer ces vins effervescents belges.

Ainsi, BelBul sera bien plus qu'un label de qualité : ce sera une plateforme destinée à accroître la visibilité et l'accessibilité des bulles belges.

Critères du label BelBul

Tous les vins effervescents belges ne peuvent pas prétendre au label BelBul. Les vignerons qui souhaitent obtenir ce label doivent respecter des critères stricts, garantissant la qualité et l'authenticité des vins effervescents belges :

- Les vins effervescents doivent être produits selon la méthode traditionnelle et répondre aux conditions et spécifications définies dans les cahiers des charges des vins effervescents, établis par la Région compétente
- Les vins doivent être accrédités par la commission de reconnaissance en tant que BOB (Appellation d'Origine Protégée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée)
- Les vins doivent être 100 % belges, ce qui signifie que la culture des raisins et la vinification doivent avoir lieu en Belgique. L'utilisation de raisins importés est interdite
- Le domaine viticole doit être une entreprise familiale, membre de l'une des deux organisations professionnelles et actionnaire de la coopérative CV Wijn en Mousseur – Vin et Mousseux

Ces critères garantissent que BelBul reste un label de qualité fiable, assurant aux consommateurs qu'ils dégustent des bulles belges authentiques répondant aux plus hauts standards.

Une identité claire et une reconnaissance affirmée

Sur un marché viticole international dominé par des pays à forte tradition de vins effervescents comme la France, l'Italie ou l'Espagne, il est essentiel que les vins effervescents belges se distinguent par une identité claire et une reconnaissance forte. Le label BelBul permet justement de positionner les vins effervescents belges comme des produits de qualité, à même de rivaliser avec les meilleurs vins effervescents internationaux.

De plus, ce label offre aux consommateurs et aux professionnels de l'horeca un signe de qualité fiable, renforçant la réputation et la confiance envers les bulles belges.

Un label comme BelBul contribue également à structurer et professionnaliser davantage le secteur viticole belge. En établissant des normes de qualité uniformes, il encourage tant les producteurs établis que les nouveaux arrivants à investir dans des méthodes de production artisanales et durables. Cela favorise non seulement la croissance économique du secteur, mais aussi la reconnaissance internationale des vins effervescents belges comme produits premium.

À propos des vins effervescents belges

L'essor des vins effervescents belges

Les vins effervescents belges gagnent en prestige, tant sur le plan national qu'international. Grâce aux conditions pédologiques et climatiques favorables dans certaines régions de Belgique, le pays offre un environnement idéal pour la production de vins effervescents raffinés.

Les vins effervescents belges sont principalement élaborés selon la méthode traditionnelle, la même utilisée pour produire le Champagne. Cette méthode implique une seconde fermentation en bouteille, ce qui confère au vin une complexité aromatique accrue ainsi que des bulles fines et persistantes.

L'amélioration constante de la qualité des vins effervescents belges est confirmée par un nombre croissant de prix et distinctions internationales. Ces vins sont de plus en plus souvent comparés aux grandes références de France, d'Espagne ou d'Italie, et sont réputés pour leur élégance, leur fraîcheur acidulée et leurs arômes délicats.

Une production en hausse et une expansion des vignobles

Le secteur viticole belge a connu une évolution remarquable au cours des dernières années. En 2021, plus de 2,1 millions de litres de vin ont été produits. En 2022, ce volume a dépassé les 3 millions de litres, dont près de la moitié était du vin effervescent. En 2023, un nouveau record a été établi avec 3,4 millions de litres, soit une augmentation de près de 13 % par rapport à l'année précédente. L'année 2024, marquée par une récolte décevante, a vu la production chuter à 1,2 million de litres. Toutefois, cette baisse doit être relativisée, car les rendements de 2022 et 2023 étaient exceptionnels. Comparée aux années antérieures, la récolte de 2024 reste faible, mais la diminution semble moins marquée dans ce contexte. Le nombre de vignerons belges continue également de croître chaque année. En 2024, 321 producteurs ont été enregistrés, contre 290 en 2023 et 259 en 2022. Cela comprend aussi bien des professionnels que des amateurs passionnés.* La surface totale plantée atteint désormais 958 hectares, avec un accent clair sur les cépages adaptés à la production de vins effervescents. Actuellement, plus de 100 domaines viticoles belges produisent du vin effervescent. Cela illustre la forte croissance du secteur et confirme que le moment est venu d'introduire un label de qualité tel que BelBul.

Régions phares et essor des cépages résistants

Les principales provinces productrices de vin en Belgique sont le Limbourg, la Flandre-Occidentale, Liège et le Hainaut, représentant à elles seules les deux tiers de la production nationale. Le chardonnay reste le cépage le plus planté, suivi du pinot noir et du johanniter. Les cépages résistants comme le johanniter et le souvignier gris gagnent du terrain, en raison de leur résistance au climat et de leur faible besoin en traitements phytosanitaires.

Les vignerons belges sont constamment à la recherche d'innovations et de techniques durables pour améliorer la qualité de leurs vins. En optant pour des cépages hybrides moins sensibles aux maladies, l'usage de pesticides est réduit, ce qui permet aux viticulteurs de mieux s'adapter aux conditions climatiques changeantes.

Un rôle important dans l'économie belge

Le secteur viticole belge, et plus particulièrement la production de vins effervescents, joue un rôle de plus en plus significatif dans l'économie belge. La croissance du secteur entraîne une augmentation de l'emploi, tant dans l'agriculture que dans l'horeca et le tourisme.

L'œnotourisme est en plein essor en Belgique : de plus en plus d'amateurs de vin et de touristes visitent les vignobles belges pour découvrir les bulles locales et le savoir-faire des vignerons.

Par ailleurs, les vins effervescents belges stimulent les exportations, la demande internationale pour des vins effervescents européens de qualité ne cessant de croître. Grâce à la professionnalisation continue du secteur et au lancement du label BelBul, la Belgique peut renforcer sa position en tant que producteur de vins haut de gamme et créer de nouvelles opportunités économiques.

Le vin effervescent belge dans le monde

La réputation croissante des vins effervescents belges ouvre de nouvelles perspectives à l'exportation. De plus en plus d'amateurs et de connaisseurs étrangers découvrent la finesse des bulles belges.

Avec le lancement du label BelBul, le secteur viticole belge confirme sa position en tant qu'acteur de poids sur le marché international du vin.

BelBul reflète la passion et le savoir-faire des vignerons belges, tout en offrant une base solide pour une croissance et une innovation continues dans les années à venir.

*Source : SPF Économie

