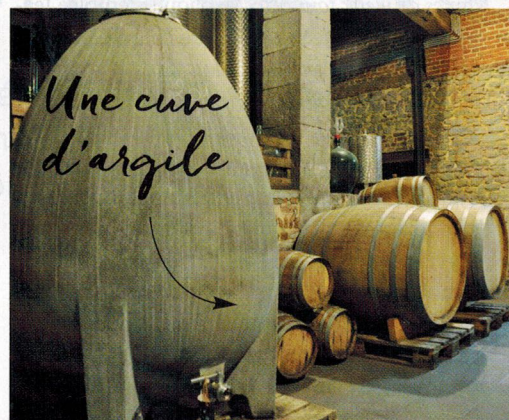




Dalhem, en Pays de Herve. A deux pas de l'un des anciens forts de Liège, se cache une petite pépite. Sur un vallon très pentu, un vignoble s'ouvre sur un paysage de bocages où se mêlent pâtures, haies et bosquets lointains. Accrochées au sol pierreux, les vignes tracent des lignes de perspective et rajoutent une touche esthétique à un point de vue déjà remarquable. Au milieu des sarments, Benoît Meggen, propriétaire du « Domaine des Marières », s'active sans cesse. Le vigneron ne tient pas en place et ne peut s'empêcher de tailler ses plantes en même temps qu'il discute. Il y a toujours une zone à éclaircir, des feuilles tachées à ôter, des branches à tailler...

« C'est que, pour obtenir un bon vin, il ne faut jamais laisser la vigne en paix, il faut la pousser à réagir », croit bon de préciser Brigitte Mack, qui m'a amené sur ce coteau à l'écart des sentiers battus. Créatrice de la société

## Le château de Bioul



Wines in Belgium, cette passionnée d'œnologie et guide nature propose depuis quelques années des escapades personnalisées dans les vignobles de Wallonie et, plus globalement, de Belgique (voir *Pratique*). Une intermédiaire bien utile pour quiconque désire découvrir le paysage vinicole wallon : si le vin du sud du pays connaît actuellement une belle progression, le tourisme œnologique n'en est encore qu'à ses débuts. Mieux vaut donc passer par quelqu'un connaissant personnellement chaque vigneron, afin de ne pas trouver porte close et d'accéder, comme ici à Dalhem, à de belles découvertes insoupçonnables ou habituellement inaccessibles au public.

## Le vin wallon, une longue histoire

Les premières traces indiscutables de viticulture en Wallonie datent du IX<sup>e</sup> siècle, à l'époque carolingienne. Les premières exploitations vinicoles sont principalement situées dans les monastères en région liégeoise. Au fur et à mesure que se développent les villes, les bourgeois se mettent eux aussi à (faire) cultiver la vigne le long de la Sambre, de la Meuse et au nord de ce qui deviendra le Brabant wallon. De nombreux toponymes témoignent encore aujourd'hui du nombre important de vignes plantées au Moyen-âge : rue de la vigne, Roisin (< raisin)... Le vin n'a alors pas vocation à être exporté et est la plupart du temps consommé localement. Au XVI<sup>e</sup> siècle, le « petit âge glaciaire » (un refroidissement climatique temporaire) et l'apparition sur le marché de vins français font petit à petit décliner les vins wallons. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la vigne disparaît presque totalement de Wallonie. Elle fait un timide retour dans les années 60, avant d'enclencher la vitesse supérieure dans les années 2000. Avec le réchauffement climatique et les nouveaux cépages adaptés, une nouvelle page de la viticulture wallonne peut désormais s'écrire... et certains n'hésitent plus à parler d'un futur Eldorado vinicole !

Pour pousser correctement, la vigne a besoin d'un type de sol bien exposé, à la composition particulière et aérée, qui lui permettra de développer ses racines jusqu'à plusieurs dizaines de mètres sous terre. Il n'est pas possible de faire du raisin vinifiable n'importe où ! La plante se plaît particulièrement dans les sols argilo-calcaires ou de schiste carbonifère qu'on retrouve le long des sillons de la Sambre et de la Meuse. Sans trop de surprises, c'est donc là qu'on retrouve la majorité des exploitations vinicoles wallonnes.

Notre visite débute au nord de Namur, par le Domaine du Chenoy et le Domaine du Ry d'Argent. En passant par les vignes, nous