



Des cépages adaptés
à nos latitudes

► apprenons le nom des cépages cultivés, souvent inconnus à nos oreilles : Solaris, Hélios, Dornfelder, Rondo... « Ce sont des cépages arrivant à maturité plus tôt, ce qui est intéressant sous nos latitudes, m'explique Brigitte Tack. L'origine de ces cépages est à rechercher dans une dynamique née en Allemagne aux alentours des années 60, et visant à réaliser de nouveaux cultivars, plus résistants aux maladies et plus adaptés à la viticulture dans les pays du nord... »

Etablies dans d'anciennes fermes, les deux exploitations gardent encore l'allure artisanale de leurs débuts, mais les travaux en cours montrent bien que le vin wallon entre tout doucement dans une phase de maturité. Au moment de notre visite, le domaine du Ry d'Argent mettait par exemple la dernière main à la construction d'une toute nouvelle salle de dégustation ultra moderne. En ce qui nous concerne, il est encore malheureusement un peu tôt que pour tremper nos lèvres dans la production des lieux. Mais qu'à cela ne tienne ! Nous aurons encore l'occasion de goûter quelques nectars wallons...

Mis en bouteille au château

Direction le sud et le château de Bioul, dont les origines remontent au XII^e siècle. Ici aussi, on fait du vin, et dans quel cadre ! Nous sommes accueillis par le régisseur, aux manières exquises, qui nous fait pénétrer dans la cour intérieure via un petit pont-levis. Sur les murs, quelques gigantesques encastrés rappellent le passé prestigieux des lieux. A l'arrière du château, les vignes s'étendent dans le parc, aux côtés d'un petit jardin à la française. Si les lieux sont résolument enchanteurs, qu'en est-il de la production locale ? Nous acceptons un verre de « Batte de la Reine », avec un soupçon d'appréhension. C'est qu'un précédent reportage sur le vin wallon, il y a une dizaine d'années, ne nous avait pas laissé un souvenir impérissable des crus de Wallonie... Bonne surprise : le vin est très agréable,

complexe, à la fois légèrement iodé et floral. Sur cette bonne note, nous quittons les lieux pour nous rendre au Château Bon Baron, à Lustin. Nous longeons d'abord les vignobles de l'exploitation, situés tout au bord de la Meuse, pour rejoindre... un zoning industriel. Changement radical de décor : exit, le château d'origine médiévale, nous voici dans une imposante structure de béton. « Quand on parle de vin, les gens ont souvent une vision un peu mythique de grandes caves de Pierre où sont alignés des centaines de vieux tonneaux, explique d'emblée Jeanette van der Steen, maître de chai des lieux et originaire des Pays-Bas. Mais dans la réalité, la plupart des cuveries modernes, même les plus prestigieuses, sont abritées dans des bâtiments modernes comme celui-ci... » C'est moins romantique, certes, mais cela n'enlève absolument rien aux qualités du vin, qui est avant tout une question de savoir-faire. Et ici, le professionnalisme semble de mise : le vignoble est géré sans pesticides, désherbé mécaniquement, tandis que les grains sont triés à la main. Les cépages sont plus traditionnels (pinot, cabernet), mais une fois encore, le résultat est bluffant : le Chardonnay est excellent, le Muscat étonnant, très parfumé mais sans sucres résiduels. Quant aux vins rouges, ils font mentir la croyance populaire selon laquelle il est impossible de faire un bon vin de cette couleur sous nos latitudes...

Valeureux Liégeois

Nous suivons le fleuve pour nous rendre dans l'exploitation des « Vins de Liège », à Heure-le-Romain. Sur la porte d'entrée du chai à l'architecture résolument moderne, mêlant le bois et le verre, le ton est donné : la plupart des stocks de vin mis en vente cette année sont déjà écoulés, les millésimes futurs bénéficient parfois d'une liste d'attente. Un succès étonnant, quand on sait que la création du vignoble s'est faite sur un coup de tête, par des membres d'une coopéra-



tive sociale n'ayant initialement aucune expérience dans ce domaine ! Le miracle a pour son lieu, grâce à des conditions viticoles idéales, un travail acharné et au savoir-faire d'un maître de chai français. « L'ô de craie » que nous goûtons est frais, long en bouche, et laisse pointer d'agréables arômes de fruits jaunes.

Il aura suffi d'un petit voyage d'une journée émaillé de rencontres avec les producteurs, pour nous réconcilier avec le vin wallon : les vignobles méritent souvent le coup d'œil, chaque domaine possède son histoire savoureuse, faite de passion et de travail. Et, dans le verre, pas de doute : cela se goûte ! ♦

Pratique

→ **Wines in Belgium** réalise des excursions à la carte mêlant visites de domaines, dégustations de vin, balades en nature et/ou patrimoniales, pour des groupes particuliers ou d'entreprise dans toutes les régions viticoles de Belgique. Compter 50 à 250€/personne, tout compris. Plus d'infos sur www.winesinbelgium.be.

→ **Wallonie-Belgique Tourisme** a édité en 2017 une « Route des vins et spiritueux de Wallonie » téléchargeable en ligne. Elle indique les types de vins réalisés dans chaque exploitation, les possibilités de visites, etc. Infos sur <http://walloniebelgiquetourisme.be>. J'aime > Route des vins et spiritueux