



Jeanette van der Steen, tombée amoureuse de la région de Dinant...

Métiers de Meuse - Jeanette van der Steen “L'avènement du vin belge”

La Meuse est leur quotidien. Artisans ou compagnons du plus grand fleuve de Belgique, ils déclament leur amour pour leur outil de travail. Premier épisode avec cette vigneronne installée entre Dinant et Yvoir. - Texte et photo: **Émilien Hofman** -

J'apprécie de plus en plus la Meuse. D'abord, elle est belle et différente chaque jour. Puis elle joue un rôle très important pour nos raisins et pour la qualité de nos vins. Beaucoup de gens vont en vacances près d'un fleuve, d'un lac ou à la mer parce qu'ils bronzent très vite grâce à la réverbération des UV. C'est pareil avec le raisin. Il est constitué à 99 % de jus et à 1 % d'"extra", ce qui donne le goût au vin. Plus il y a d'ultraviolets, plus il y a du goût." Contrairement à plusieurs collègues, le terrain de Jeanette van der Steen ne

souffre pas du gel de printemps. Comme il est en pente, le froid tombe vers le bas comme dans un frigo et est donc absorbé par la Meuse. Dans l'autre sens, lors de périodes de sécheresse, il arrive que des têtes de vigne tombent suite à un stress hydrique. "Heureusement, à côté d'un fleuve, une légère brume matinale arrose tous les jours la vigne qui récupère l'humidité. C'est génial, il y a plein plein d'avantages." Jeanette vient de Schijndel, entre Bois-le-Duc et Eindhoven, à 225 km d'ici. À une époque, son mari et elle ont eu une entreprise d'intermanagement. Ils ont eu besoin de se repo-