

l'Echo

SABATO.



JAN SCHEIDTWEILER

18 juillet 2025 12:00

CHÂTEAU BON BARON À DINANT : UN JOYAU DE LA VITICULTURE BELGE

Jeanette et Piotr Van der Steen, autrefois actifs dans le management intérimaire, ont troqué leur carrière pour devenir viticulteurs à plein temps sur leur domaine, le Château Bon Baron à Dinant, grâce à leur maison de campagne.

SÉRIE D'ÉTÉ | DOMAINES VITICOLES BELGES

Cet été, Sabato visite chaque semaine un domaine viticole en Flandre ou en Wallonie. Nous découvrons les histoires derrière les domaines et partageons nos vins préférés.

À première vue, une discrète bâtisse en béton sur une zone industrielle n'est pas l'endroit où l'on s'attendrait à découvrir l'une des meilleures caves à vin de Belgique. En face, un distributeur d'équipements médicaux, et à côté, un fabricant de fenêtres et portes. Pourtant, derrière cette façade modeste se cache un véritable trésor.

[LEARN MORE](#)

À l'intérieur, c'est un tout autre univers. Jeanette Van der Steen, la vigneronne, travaille entourée d'œuvres d'art et de ses fidèles compagnons à quatre pattes. Sur le mur de la renommée, une impressionnante collection de diplômes, prix et médailles témoigne du succès du domaine. C'est sans conteste l'un des plus primés du pays.



Jeanette nous invite à découvrir la cave adjacente à son bureau. Des dizaines de cuves et fûts, en bois et en inox, s'alignent, mais l'entrepôt abrite aussi des outils d'une autre époque. Elle nous montre un bâton en bois, autrefois utilisé pour enfoncer les peaux de raisin agglutinées au sommet des cuves de fermentation, afin d'en extraire plus de couleur et de saveur. "C'était un travail ardu," confie-t-elle. "Aujourd'hui, un simple bouton déclenche un mécanisme intégré dans les cuves."

LES VINS DE BON BARON : NOS COUPS DE CŒUR

Bon Baron, véritable trésor viticole, propose une gamme impressionnante de vins. Actuellement, 13 cuvées différentes sont disponibles sur leur boutique en ligne. Voici trois pépites que nous avons sélectionnées pour vous.

PINOT GRIS 2022, 21 EUROS

Ce vin séduit par ses arômes frais et fruités, mêlant citron, pomme et poire. Il évolue ensuite vers des notes légèrement épicées, avec une pointe de poivre, avant de révéler une texture ronde et crémeuse. Riche et généreux, il accompagne à merveille l'apéritif, les plats de poisson ainsi que les fromages. Récemment honoré par Gault&Millau, il est un incontournable pour les amateurs de vins raffinés.

LA BARONNE BRUT NATURE 2021, 35 EUROS

Ce vin mousseux rosé, aux reflets cuivrés, est élaboré à partir de cinq cépages rouges, dont les singuliers acolon, gamaret et garanoir. Au nez et en bouche, il offre une explosion de fruits rouges, comme la groseille, tout en surprenant par des nuances de mandarine et de zeste d'orange. Ample, puissant et résolument sec, il est élaboré sans sucre ajouté et a bénéficié d'une seconde fermentation en bouteille pendant 15 mois.

TRÉSOR PINOT NOIR 2017, 28 EUROS



Parmi les cuvées les plus primées du domaine, ce pinot noir a atteint une maturité remarquable. Son fruité, dominé par la cerise, et ses tanins sont délicatement fondus. Après deux ans d'élevage en fût de bois, il dévoile également une subtile note de vanille. Ce vin évoque la finesse de la Bourgogne et se marie à merveille avec une viande rouge élégante, du pigeon ou un morceau de gibier.

Château Bon Baron, Rue de la Voie Cuivrée 41, Dinant

chateaubonbaron.com

Cette démonstration fait partie des visites guidées que Bon Baron propose, combinant dégustations et restauration. Le domaine accueille même des réunions. "Nous avons reçu des visiteurs du monde entier," raconte Jeanette. "Des Américains, des Asiatiques, et bien d'autres."

Les visiteurs peuvent déguster entre six et huit vins du domaine, dont plusieurs figurent sur le mur de la renommée. Bon Baron est réputé pour son vin mousseux, élaboré à partir d'un mélange inhabituel de cépages : gamaret, acolon, cabernet dorsa, pinot noir et garanoir. Jeanette produit également un excellent pinot noir et un vin rouge à base d'acolon, un croisement allemand entre dornfelder et lemlberger. "En Allemagne, il est souvent utilisé en assemblage, mais je suis fière de montrer ici à quel point il peut être fin et complexe seul."

LIRE AUSSI

[Visite de domaine viticole | Les vins mousseux de Bruut Winery à Gooik](#)

Une passion née d'une résidence secondaire



Jeanette Van der Steen dans son vignoble.

L'aventure viticole de Jeanette et Piotr a commencé en 2001, à un virage de la Meuse, à 20 kilomètres de cette zone industrielle. Cette année-là, le couple a acheté une villa de

style néo-normand à Profondeville, comme résidence secondaire. "Nous vivions à Boxtel, près d'Eindhoven, et nous avons une entreprise de management intérimaire et de conseil."

"Nous avons également acquis un hectare de terrain avec des arbres fruitiers sauvages. J'ai commencé à y expérimenter différents cépages, avec l'idée d'ouvrir peut-être une chambre d'hôtes où je cuisinerais beaucoup. Offrir notre propre vin avec les plats me semblait amusant. Je l'imaginais comme un hobby, à petite échelle."



Le vin mousseux La Baronne à base de gamaret, acolon, cabernet dorsa, pinot noir et garanoir.

Lorsque la première récolte de 2003 a donné des vins "buvables", produits avec une installation amateur dans la cave de la villa, le couple a envisagé de transformer ce

hobby en nouvelle profession. Jeanette a suivi une formation en viticulture et en 2008, ils ont acheté un hectare et demi supplémentaire. En 2010, ils ont agrandi Bon Baron à 17 hectares avec l'achat de terres agricoles à Dinant, avec vue sur la Meuse. Cette expansion, qui dans les bonnes années produit jusqu'à 100 000 bouteilles, inclut donc une cave à vin dans un parc industriel.

Jeanette est une vigneronne qui allie tradition et innovation. Les 14 cépages du domaine sont un mélange de classiques - pinot gris, chardonnay - et de variétés très particulières, comme l'acolon. Bon Baron est le seul en Belgique à cultiver également le gamaret et le garanoir, deux cépages rouges suisses. "Cela peut sembler étrange, mais nous avons fait des recherches approfondies avant de les planter. Lorsque le terroir s'est avéré adapté, nous avons osé nous lancer."

LIRE AUSSI

[Domaine viticole Près de Gand | Informaticien avec 40 000 bouteilles en cave](#)

L'Art de l'expérimentation

Dans la cave, l'expérimentation est omniprésente. Que Bon Baron laisse fermenter séparément les raisins de parcelles distinctes après la récolte est une pratique standard. "Mais nous avons ici beaucoup de fûts et de petits tonneaux, et cela a une raison. Je veux par exemple voir si pour le vin blanc, il est intéressant de laisser macérer les peaux, au lieu de presser et fermenter immédiatement."



"Je fais une petite cuvée de pinot gris qui a subi une courte macération sur peaux et je l'assemble avec du pinot gris dont seul le jus a été fermenté. Cela donne des vins plus complexes et nuancés." Bon Baron mène les mêmes types d'expériences avec des grappes dont les tiges sont également mises dans la cuve de fermentation, avec une cuvée qui a ou non subi un vieillissement en fût, ou avec une partie de la récolte que le domaine laisse ou non passer par une fermentation malolactique.

"C'est en fait une seconde fermentation qui rend le vin plus rond. Mais parfois, on veut garder cette acidité fraîche de la première fermentation." La dernière expérience consiste à faire vieillir des bouteilles dans l'eau de carrières inondées à proximité. "La carrière de Martelange a une profondeur de 150 mètres, avec une eau à une température constante de 10 degrés. Nous avons déjà remarqué que les premières bouteilles vieillissent différemment que dans notre cave. Elles semblent plus évoluées. Pourquoi, nous ne le savons pas exactement, mais c'est très intéressant."

LIRE PLUS

- [Domaine viticole Près de Gand | Informaticien avec 40 000 bouteilles en cave](#)
- [Visite de domaine viticole | Les vins mousseux de Bruut Winery à Gooik](#)
- [Vins proxy sans alcool: 3 sommeliers belges dévoilent leurs coups de cœur](#)