

LE CHÂTEAU
DE BIOUL

“ **B**elgique : naissance d'une nation du vin”, c'est le titre qu'osait la prestigieuse *Revue des Vins de France*, au printemps, dans un mélange d'étonnement et de respect. La Belgique, longtemps absente des radars œnologiques, serait-elle en train de s'imposer comme une véritable terre viticole ? En 2025, la question ne fait plus sourire. “On a dépassé l'effet de mode. On n'est plus dans le gadget ou le chauvinisme. Les vins belges, aujourd'hui, tiennent la route”, tranche Éric Boschman, meilleur sommelier de Belgique (1988) et agitateur d'idées œnologiques. Pourtant, le secteur revient de loin. L'année 2024 restera dans les mémoires comme un millésime noir : coulure, mildiou, pluie incessante... Une annus horribilis, résumant l'ensemble des vigneronns que

● ● ●

La viticulture belge reste modeste : un peu moins de 1.000 hectares. C'est 789 fois moins que la France.

nous avons interrogés. Le rapport du SPF Économie est d'ailleurs sans appel : la récolte a chuté de près de 60% en volume, avec seulement 1,2 million de litres produits sur l'ensemble du pays, contre plus de 3,4 millions l'année précédente. Mais 2025 renverse la dynamique. Grâce à un printemps et un été ensoleillés, à l'absence de gel tardif et un temps sec, avec quelques averses bien senties, la vendange s'annonce non seulement prometteuse, mais peut-être aussi fondatrice. Car au-delà de la météo, c'est un climat plus profond qui semble s'installer : celui de la maturité. Les surfaces progressent, la tech-

nique s'affine, le secteur se professionnalise et le consommateur belge, curieux hier, se montre désormais fidèle.

La viticulture belge reste toutefois modeste : un peu moins de 1.000 hectares. C'est 789 fois moins que la France. La Belgique compte un peu plus de 300 vigneronns et une production encore largement artisanale. Mais elle s'appuie sur des singularités fortes. “La Wallonie produit la viticulture la plus bio au monde, au regard de sa surface”, se félicite Vanessa Vaxelaire, présidente de l'Association des vigneronns de Wallonie et propriétaire du Château de Bioul. Si les cépages peuvent varier, toutes les maisons s'ancrent dans les circuits courts. Il en résulte un socle émotionnel puissant : celui du local, du vivant, du “fait main”. Un attachement que le marché semble enfin prendre au sérieux. Une nécessité, aussi. Dans un contexte mondial de crise de la consommation du vin, le vignoble belge n'a d'autre choix que de se montrer vertueux et proche du consommateur.

Un terroir en quête d'expression

Avant d'expliquer le succès croissant du vin et surtout des bulles belges, il faut comprendre ce sur quoi il s'enracine. Car si la Belgique n'a pas l'aura géologique de la Bourgogne ou de la Champagne, son sous-sol n'en recèle pas moins de réels atouts – notamment en Wallonie.

“On a un terrain très argilo-calcaire ici, très drainant, avec une bonne exposition sud-est. C'est ce qu'on cherche pour faire un vin effervescent de qualité”, souligne Simon Delforge, de la Tour de Tilice, sur les hauteurs de Fexhe-Slins, près de Liège.

“Au sud du sillon Sambre-et-Meuse, on a un sol qui est plutôt