

schisteux, calcaire, rocheux. Ce qui donne de la minéralité, même si c'est un mot un peu fourre-tout, résume Laurent Demarque, du domaine Krayenberg, à Beersel. Plus au nord, comme chez moi, les sols sont agricoles, faits de sable limoneux. Cela nécessite de mettre des cépages adaptés, mais le risque de gel est moindre."

Cette diversité des sols explique la variété des approches. Certains domaines comme le Vin de Liège, le Château de Bioul ou le domaine Krayenberg, ont misé sur des cépages interspécifiques, adaptés aux conditions locales et plus résistants aux maladies. D'autres, comme le Chant d'Éole, la Tour de Tilice ou le Domaine W, s'inscrivent dans la tradition champenoise, misant sur des cépages nobles, comme le chardonnay et le pinot noir. Et si le chardonnay domine largement, le vignoble belge compte près de 130 cépages et hybrides.

Ce que révèle ce foisonnement, c'est l'émergence d'une vraie lecture du sol belge. Une forme d'appropriation du terrain, de ses contraintes et de ses potentiels. "On n'a pas 200 ans de recul, mais on apprend vite, sourit Laurent Demarque, du domaine Krayenberg. Et parfois, ce regard neuf est une force. On n'est pas prisonnier d'un héritage figé."

Un constat que partage Éric



Boschman, qui voit là une singularité forte du vin belge : "On part d'une page blanche. Du coup, on ose. Il n'y a pas d'appellation historique à préserver, pas de dogme technique. Juste une envie de faire du bon vin avec ce qu'on a sous les pieds. Et ça, c'est précieux." Avec quelques grandes réussites, comme le chardonnay La Falizé, "le vin le plus ambitieux que nous ayons dégusté", dixit la revue des vins français.

La bulle belge prend son envol

Mais c'est bien dans les fines bulles que le vin belge a trouvé sa principale identité. En 2024,

"On vend une image de qualité, un savoir-faire, et un lieu d'expérience. C'est ce que les gens viennent chercher."

HUBERT EWANK (CHANT D'ÉOLE)

malgré une météo désastreuse, plus de 600.000 litres de mousseux blanc ont été produits – soit la moitié de la production nationale. En Wallonie comme en Flandre, la tendance se confirme : la bulle devient le produit phare, le plus régulier, le plus vendable, et le plus crédible à l'exportation. Et s'il fallait désigner les ambassadeurs naturels du vin belge, ce sont eux : Ruffus, Chant d'Éole et Domaine W. Trois noms qui résonnent déjà bien au-delà du cercle des initiés. Trois projets qui ont compris très tôt que l'avenir du vin belge, s'il devait exister, passerait par l'effervescence. En misant sur des bulles haut de gamme, exigeantes et identifiables, ils ont donné une vitrine au secteur – et une ambition. Avec de nombreux prix à la clé, en 2025, dans des concours internationaux.

Au Chant d'Éole, dans le Hainaut, à Quévy, la trajectoire est éloquente. En une décennie, le domaine familial est devenu un modèle de résilience et de diversification. "La qualité de 2025 s'annonce exceptionnelle. Zéro grêle, zéro mildiou, des raisins magnifiques. Franchement, si ce n'est pas une belle année, je ne sais pas ce qu'il faut !", se réjouit Hubert Ewbank, directeur du domaine. Avec ses 54 hectares,

LES VINS BELGES EN CHIFFRES

Surface viticole

- 958 hectares recensés en Belgique
- Flandre : 489 ha
- Wallonie : 469 ha

Nombre d'opérateurs viticoles

- Total : 321 domaines actifs
- Flandre : 192 producteurs
- Wallonie : 129 producteurs

Production 2024

- 1.225.747 litres (vs 3,43 millions de litres en 2023)
- Soit une baisse de 64 %

Source : SPF Économie – Récolte et reconnaissances en 2024