



pour y arriver." Il reste à convaincre tout le monde. Le Chant d'Éole porte le projet aux côtés de Ruffus, du Mont des Anges et d'une vingtaine de domaines wallons et flamands. Pour le moment, le Domaine W n'en fait pas partie. Dimitri Vander Heyden se satisfait de l'appellation "Crémant de Wallonie" et souligne que son raisin est encore récolté à la main.

Une autre réalité pour les vignobles plus modestes

Loin des grandes maisons, une autre dynamique irrigue le vignoble belge : celle des petits domaines familiaux. Partout en Wallonie, des vignerons passionnés cherchent leur place dans un marché en pleine structuration. Leur point commun ? Une approche artisanale, ancrée dans le territoire, souvent confrontée à la dure réalité climatique. À Beersel, Laurent Demarque

cultive un hectare et demi sous l'étiquette du domaine Krayenberg. Un projet mené en solo, à son rythme : "Je vais dans l'autre sens : je plante, je vends, puis je réinvestis. Je n'ai pas fait appel aux banques, ce qui me permet de garder le cap", détaille-t-il. Sa première vraie production en 2023 – près de 8.000 bouteilles – a été balayée en 2024 par le gel, les pluies et le manque de soleil : "Une tonne trois à peine.

Une grappe tous les 10 pieds." Même prudence pour Simon Delforge à la Tour de Tilice. Issu d'une famille d'agriculteurs, il a transformé sept hectares en vignoble, en misant sur les cépages champenois et une vinification haut de gamme, comme le fait le trio de tête. Il commercialise, lui aussi, ses bulles via l'horeca étoilé et les cavistes, avec un positionnement affirmé sur la qualité. Mais la coulure, le mildiou et le climat capricieux

↑ SIMON DELFORGE (TOUR DE TILICE)

"Quand tu vends à 25 euros et que le client te compare à un chablis de vignes de 20 ans à 13 euros, tu dois justifier chaque centime."

de 2024 l'ont frappé de plein fouet.

À Glabais, dans le Brabant wallon, Christian Geldhof et son épouse partagent une philosophie similaire : celle d'une diversification raisonnée. Issu d'une ferme familiale, l'agriculteur a planté quatre hectares, vend en circuit court et travaille avec un réseau de distributeurs locaux. "Le vin, c'est aussi un retour au contact avec les consommateurs. Et c'est un produit festif, ça fait du bien", trouve le viticulteur du domaine de Glabais.

Même approche artisanale du côté de Bioul, en province de Namur, où Vanessa Vaxelaire et son mari ont redonné vie au vignoble du château familial. "C'est un projet de territoire, pas juste un projet de vin", souligne-t-elle. Leur domaine, en bio depuis ses débuts, s'appuie sur des cépages interspécifiques et sur une vision durable. "On a voulu travailler avec des variétés résistantes, pour éviter les traitements chimiques, respecter le sol et le climat." Là aussi, la commercialisation passe par le circuit court, les cavistes et les collaborations locales. Le domaine mise également sur l'œnotourisme, avec une offre culturelle et pédagogique intégrée au château. "On ne veut pas faire du volume. On veut faire du sens", affirme Vanessa Vaxelaire. L'année 2024 a été très compliquée pour le domaine. Et la vigneronne rappelle que rien n'est jamais acquis : "Certains d'entre nous ont eu de la grêle il y a deux semaines. J'ai perdu 70% des raisins sur 2 hectares sur 12."

L'équation économique reste fragile

Derrière l'image flatteuse des vins belges se cache une réalité écono-