

Collège Notre-Dame de Bonne-Espérance

Les vins en Belgique



KESSE Guillaume
6[°]A
Année scolaire 2005-2006

Promoteur :
Mr Lizon

Les vins en Belgique

« Est-ce une utopie de croire à l'investissement et au développement des vins en Belgique ? »

-	Introduction	p.2
-	I. Chapitre 1 : Histoire du vin en Belgique	p.3
-	II. Chapitre 2 :	p.6
	2.1. Apparition de vins étrangers	p.6
	2.1.1. Causes	p.6
	2.1.2. Conséquences	p.8
	2.1.3. Conclusion	p.8
	2.2. Initiatives folkloriques et individuelles	p.9
	2.2.1. Exemples de types folkloriques	p.9
	2.2.1.1. Le vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Bréban	p.9
	2.2.1.2. Le vignoble d'Herlaimont de Trazegnies	p.10
	2.2.1.3. Confrérie du Clos du Maillon	p.11
-	III. Chapitre 3 :	p.12
	3.1. A.O.C (Appellation d'Origine Contrôlée)	p.12
	3.2. Initiatives sérieuses	p.13
	3.2.1. Le vignoble du Château Genoels-Elderen	p.13
	3.2.1.1. Le vignoble	p.13
	3.2.1.2. Les vins et les prix du Château Genoels-Elderen	p.15
	3.2.2. Le Domaine du Chenoy	p.16
	3.2.2.1. Le vignoble	p.17
	3.2.2.2. Son vin	p.17
	3.2.3. Clos des Zouaves	p.17
-	IV. Chapitre 4 : Vignoble des Agaises	p.19
	4.1. Le vignoble	p.19
	4.2. Terroir d'exception	p.20
	4.3. Le vin	p.21
	4.4. Quelques autres bons vins belges	p.22
-	Conclusion	p.23
-	Bibliographie	p.24
-	Annexes	p.25

Remerciements

Avant de vous présenter ce Travail de Fin d'Etudes sur les vins belges, je tiens à remercier toutes les personnes qui ont participé de loin ou de près à l'élaboration de mon travail.

Mais plus particulièrement, un grand merci aux seules personnes qui ont pris le temps de répondre à mes questions : Mr Henri Larsille (Vignoble des Agaises) et Mme Michèle Deboulle (Secrétaire du Château de Trazegnies).

Je remercie également mon promoteur Mr Lizon pour son aide et tous ses conseils.

Enfin, je remercie mes parents pour leur aide précieuse : leurs recherches de documentations et leur déplacement au Château de Trazegnies.

Introduction

Parler de vin et de la Belgique dans la même conversation n'est pas très courant mais alors parler de vin belge, c'est une révolution ! Cependant quand nous nous y intéressons de plus près, nous remarquons qu'il y a un certain nombre d'activités viticoles en Belgique : certaines sont insignifiantes mais d'autres très intéressantes. En outre, la probabilité de rencontrer un article parlant des vins belges est de plus en plus grande. Toutes ces raisons m'ont poussé à me pencher sur la question d'une véritable activité viticole, à long terme, en Belgique.

Tout d'abord, nous devons nous interroger sur l'origine de cette activité et sur sa production antérieure dans notre pays, pays qui est aux yeux d'une grande majorité, un pays de bières... Mais aussi nous nous interrogerons sur les causes de sa disparition au XVII^e siècle et inversement sur les causes de sa réapparition dans les années 60.

Ensuite, nous nous intéresserons à l'apparition des nouveaux pays viticoles qui marquent le XXI^e siècle au niveau du commerce du vin.

La partie suivante ciblera la Belgique et ses initiatives viticoles « folkloriques » où l'on distinguera les différentes motivations qui poussent les Belges à créer un petit vignoble dans leur jardin ou à se réunir entre amis pour créer une confrérie.

Notre travail se concentrera également sur de nombreuses activités beaucoup plus sérieuses. N'oublions pas que la Belgique possède déjà 3 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), c'est pour cela que nous développerons quelques importants vignobles belges.

Pour la dernière partie, étant étudiant à Bonne-Espérance et ayant choisi un thème comme celui des « Vins belges », il était de mon devoir de parler d'un vignoble dont la notoriété croît et qui se situe non loin du collège : le vignoble des Agaises à Haulchin sera donc l'ultime partie de mon Travail de Fin d'Etudes.

Activités historiques, créations d'AOC, nouveaux vignobles « folkloriques » mais aussi sérieux, ... Tous ces faits sont-ils les arguments d'une activité viticole durable en Belgique ? Peut-on qualifier les vins belges de vins de qualité ? Y a-t-il vraiment un espoir dans le développement des vignes dans nos contrées septentrionales ?

Toutes ces questions se résument en une unique question :

« Est-ce une utopie de croire au développement et à l'investissement des vins en Belgique ? »

I. Chapitre 1 : Histoire du vin en Belgique

On cultive la vigne en Belgique ? C'est une nouveauté ça !

Et bien non...

La culture de la vigne en Belgique est apparue au Moyen Age aux alentours du IX siècle. Il est peu probable que la vigne fût présente auparavant car le climat n'était pas adapté et la Gaule était recouverte d'épaisses forêts, cependant au IV siècle, les vignobles de Paris étaient mentionnés. A partir de cette époque, la vigne s'étendit jusqu'au Nord et au VIII siècle, les bords du Rhin étaient recouverts de vignobles. Les premiers essais de viticulture en Belgique ont dû être réalisés au même moment. D'ailleurs, les vignobles étaient déjà bien implantés à Amay : le vignoble de Vivegnis, au Nord de Liège, était déjà réputé comme ancien au IX siècle ainsi que le vignoble hutois qui appartenait en partie à l'Evêque de Liège. Les bords de la Meuse étaient des lieux forts cultivés car ils présentaient des coteaux bien exposés.

Au XIV siècle, chaque ville possédait son propre vignoble que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur des murs d'enceinte. Toutes ces villes (Tournai, Louvain, Bruxelles, Bruges, Gand, Thuin, Halle, Dinant, Namur, Tongres, Huy, Liège) nous ont laissées des traces de leur vignoble grâce à certaines toponymies locales telles que Wijnberg, mont des vignes, Wijngaard, aux vignes, Vivegnis, Vinalmont,...

Les premières personnes à avoir cultivé la vigne furent des moines car ils avaient besoin, pour leurs célébrations, d'une boisson pure et hygiénique (c'est-à-dire une boisson qui ne risquait pas de contaminer les citoyens pas les eaux de pluies polluées) et le vin répondait à leurs attentes. Le moyen le plus sûr d'en obtenir était d'en produire eux-mêmes. C'est pourquoi les premiers vignobles étaient la propriété d'abbayes. Certaines mieux organisées en possédaient même loin de leur territoire. D'autre part la vigne était aussi cultivée par des particuliers et même par des seigneurs, comme les ducs de Bourgogne qui possédaient les vignobles de Bruxelles, Louvain, Aarschot, Namur et Mons.

Dès le XV siècle, les conditions climatiques ont rendu cette culture plus difficile. Pour les climatologues, cette période est appelée « petite ère glaciaire ». Certains vignobles ont survécu jusqu'au XVII siècle grâce à un microclimat favorable.

A cette même époque, les techniques de fabrication et, suite à l'addition du houblon, la conservation de la bière se sont améliorées : la bière a doucement pris le dessus en tant que boisson hygiénique et a supplanté le vin. Auparavant, tout le monde avait un jardin qui fournissait les légumes nécessaires à la vie quotidienne. Mais la population des villes augmentait tellement que les jardins furent supprimés afin d'y bâtir des habitations. Dès lors, les cultures maraîchères (champs d'orge, légumes,...) remplacèrent peu à peu les vignobles.

La situation de la Belgique est la situation d'une période climatique, d'ailleurs l'Angleterre a suivi la même évolution : un pays riche en vignobles au Moyen Age qui, à la Renaissance, s'est transformé en pays de l'ale (bière).

La disparition des vignes n'est pas due aux actes de guerre comme ceux de Louis XIV ou aux Traités de Napoléon ainsi que certains historiens l'ont écrit. Une étude menée sur les archives de Huy est claire à propos du maintien des vignes pendant le siège de la ville par les troupes de Louis XIV. En réalité, La disparition des vignobles belges est -outre le climat- la conséquence de l'amélioration des voies de communications qui ont rendu la Belgique plus accessible aux vins français, allemands et espagnols contre lesquels nos vins ne pouvaient être comparé ni en valeur, ni en qualité et ni en bouquet, mais aussi de l'industrialisation des anciennes zones viticoles et de l'extension des cultures maraîchères qui remplacèrent les vignobles.

Au XIX siècle, la vigne a presque entièrement disparu des régions septentrionales. Plusieurs tentatives de reconstruction ont été menées mais ont échoué. Le Clos Bois Marie de Huy est d'ailleurs le seul vignoble belge qui peut s'honorer d'exister depuis plus de 1000 ans avec une seule interruption de 1940 à 1963. Quelques autres vignobles se sont difficilement maintenus en bord de Meuse jusque dans les années vingt.

Cependant, dans les années soixante, à Huy et à Borgloon, deux vigneronns qui ne se connaissaient pas, plantèrent leurs premiers ceps de vignes en 1962. Charles Legot, influencé par ses amis de Bourgogne, planta des pinots et fit renaître le Clos Bois Marie alors que Jan Bellefroid se tourna vers des vignobles allemands (Müller-Thurgau ou Rivaner). A Huy, Constant Seba suivit le pas de Legot et ainsi de suite, de nombreux vignobles se mirent à renaître. Ce mouvement prit de plus en plus d'ampleur et de plus en plus de vigneronns plantèrent de petits vignobles au moyen de plants dits hybrides ou interspécifiques, résistants aux maladies mais difficiles à vinifier. Dans les années septante, le renouveau viticole gagne la Flandre et les Pays-Bas avec les cépages blancs allemands. Des producteurs de fruits remplacèrent leurs arbres fruitiers par des vignes de sorte que dans le Hageland (autour de Louvain) une région viticole s'est recréée et a décroché en 1997 la première AOC belge : Hagelandse Wijn. En 2000, La Hesbaye flamande a suivi avec l'AOC Haspengouwse Wijn et en 2004, ce sont les Wallons qui ont obtenu l'AOC Côtes de Sambre et Meuse.

La viticulture belge ne s'arrête pas là. Elle se relève enfin et nous fait entrevoir de belles perspectives pour les années à venir.

II. Chapitre 2

2.1. *Apparition des vins étrangers*

Depuis plusieurs années, les grands pays viticoles comme la France subissent de plein fouet les conséquences de l'apparition des vins du Nouveau Monde : mais nous nous intéresserons tout d'abord aux causes de ce phénomène qui bouleverse le marché mondial en matière de vin et ensuite aux conséquences qui sont moins nombreuses vu la récence du problème.

2.1.1) Causes

Tout d'abord, à la fin du 19^{ème} siècle, des botanistes (Seibel, Kuhlman, Seyve-Villars) ont eu l'idée de produire de nouvelles variétés de vignes pour contrer toutes les misères de l'époque, en croisant les cépages « Vitis Vinifera » avec des cépages américains résistants au parasite et aux maladies. Le but était de créer des cépages hybrides possédant les qualités fruitières des uns et les propriétés de résistance des autres.

Après de nombreux abandons et interdictions, l'Allemagne a finalement poursuivi les recherches en créant une dizaine d'instituts viticoles. Ces recherches ont abouti en 1996 avec la classification par l'Etat allemand de nouveaux cépages dans la famille « Vitis Vinifera S.P.P. Sativa ». Ces cépages, créés dans les années septante, sont officiellement admis dans la liste des cépages nobles et ils permettent aux pays proches du 50^{ème} parallèle d'améliorer la qualité et la production de leurs vins.

Une des causes les plus anciennes fut certainement la crise qui fit chuter la production européenne dans les années soixante. En effet, le phylloxéra (insecte ravageur de la vigne) importé par mégarde des Etats-Unis décima le vignoble européen. Les producteurs de vins méridionaux non touchés par la crise mirent alors à profit et répandirent leurs vins de médiocre qualité sur le marché. Plus tard, dans les grandes années de 1988-89-90, même scénario : la qualité augmenta mais aussi le prix des vins. C'est ainsi que les pays du Nouveau Monde en profitèrent pour combler le manque de vins intermédiaires et accessibles.

Actuellement, la communication et la commercialisation sont une cause principale de l'apparition des vins étrangers : elles progressent si rapidement qu'elles emportent avec elles le marché viticole dans tous les pays du monde, les consommateurs sont de plus en plus curieux et sont de moins en moins réticents à goûter de nouvelles saveurs exotiques. Les vins étrangers sont davantage capables de produire de très grands crus alors qu'ils étaient l'apanage de la France.

En effet, les pays du Nouveau Monde élaborent leurs vins avec des techniques viticoles que la Vieille Europe n'a jamais imaginé appliquer. Toutes les étapes de la production sont industrialisées entraînant une baisse des coûts de production flagrante et donc, une meilleure compétitivité ; de plus le coût de la main d'œuvre est beaucoup moindre qu'en Europe et cela aussi joue un rôle important. Les producteurs du Nouveau Monde ont réussi à passer outre la contrainte des aléas climatiques en ne précisant pas de référence explicite au terroir. Les assemblages sont réalisés sur d'immenses surfaces, permettant le maintien d'une constance gustative.

Cette régularité du goût n'est pas le seul point fort des vins du Nouveau Monde. L'effort produit sur le marketing participe largement à leurs succès. Les producteurs ont compris que les consommateurs ne comprendraient pas les indications de marques et de châteaux trop compliquées et qu'ils iraient voir ailleurs. C'est pourquoi leurs étiquettes sont colorées et d'une extrême simplicité. On peut y lire le nom du cépage et sur le dos de la bouteille, des informations dont le consommateur a besoin pour faire son choix. Autre point fort, le budget investi dans la publicité complète largement cette machine de production. Certains ont eu l'extraordinaire audace d'associer le vin au sport. Ainsi, les vins JACOB'S CREEK (Australie) ont mis en place le JACOB'S CREEK OPEN de golf, et ont réussi à faire de leur vin, la boisson officielle des repas servis à Wimbledon. Les Français ne peuvent rien faire contre cela car la loi Evin interdit d'associer la publicité à de l'alcool.

Le succès de ces nouveaux vins peut simplement s'expliquer par leur goût simple, doux et sucré qui les rend plus faciles à apprécier. En résumé, publicité, marketing, études de marché et de goût sont les atouts de ces nouveaux concurrents.

2.1.2.) Conséquences

Ce nouvel élan de production de vins entraîne également des conséquences négatives. Les exportations de vins des pays européens sont en chute ainsi, la France chutait de 3% en 2003 et de 7% en 2004.

Pour survivre à cette crise, les pays producteurs doivent renforcer la qualité et la distribution de leurs produits et doivent développer la communication. Il existe une telle variété de vins qu'il y a une véritable prolifération d'étiquettes qui encombrant les rayons des supermarchés et déstabilisent les acheteurs potentiels.

Les guides qui donnent des informations sur les vins sont aussi confrontés à cette variété impressionnante et sont obligés de trier et de garder les meilleurs vins. Certains ignorent ceux qui ont une cote de moins de 90%, ce qui exclut 90% des produits

2.1.3.) Conclusion

Si autant de nouveaux pays nous surprennent et réussissent dans l'univers du vin et si l'amélioration constante de la production des vins septentrionaux s'affirme de plus en plus, pourquoi pas en Belgique ?

2.2) *Initiatives « folkloriques »*

Comme nous l'avons vu précédemment, le renouveau de la culture de la vigne en Belgique est très récent. Cette volonté de recréer le vignoble belge est due à différents facteurs.

Tout d'abord, il y a un facteur historique qui vise à remettre à jour un ancien goût de terroir afin de retrouver ses racines. C'est surtout le cas des vignobles replantés à l'identique sur des anciens sites abbaciaux tels que Villers-la-Ville ou l'Abbaye Saint-Denis (près de Soignies).

Ensuite et souvent, c'est un facteur amical. Des amateurs de vin, souvent chapeautés par une A.S.B.L. s'investissent énormément dans la création et l'entretien d'un vignoble. Les membres achètent du matériel et organisent des activités toujours dans une ambiance de camaraderie.

Enfin et plus rarement vient le facteur pédagogique ou altruiste. Prenons comme exemple, le vin de terroir de Trazegnies dont les fonds recueillis sont versés à une A.S.B.L. qui restaure le Château de Trazegnies.

2.2.1) Quelques exemples de réalisations de type « folklorique »

2.2.1.1) Le Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant

Ce vignoble illustre le facteur historique et amical.



<http://www.villers-la-vigne.net/>

A Villers-la-Ville, la confrérie du vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant entreprend la réhabilitation du vignoble intra-muros depuis 1990. Etant une A.s.b.l., leur seul but est de faire revivre l'ancien vignoble de l'Abbaye, en respectant sévèrement la disposition des lieux, telle que les moines l'avaient conçue et bien sûr de créer une joie pour les membres de cette confrérie.

Ce vignoble compte une vingtaine d'ares, répartis sur cinq terrasses contenant approximativement 570 ceps. Il jouit d'une bonne exposition sud-ouest et est à l'abri des vents froids car il est disposé dans un véritable clos. Son sol est limoneux et sablonneux. L'ampélographie - c'est-à-dire le choix des cépages- s'est dirigée vers des hybrides rouges (le « Léon Millot » d'origine lorraine) et blancs (le « Sirius » et « Phoenix » d'origine allemande et « Bianca » d'origine hongroise).

2.2.1.2) Le Vignoble d'Herlaimont (Terril n°7) de Trazegnies

Ce vignoble illustre le facteur pédagogique et amical.

En 1968, François Dubois, sylviculteur et propriétaire du terril n°7 démontre que les terrils ne sont pas stériles en y plantant toutes sortes d'arbres. Devant le succès rencontré, il planta, en 1972, 12 ares de vignes, pour les doubler en 1973 et atteindre 1 Ha (3000 pieds) en 1974.

L'ampélographie de ce vignoble, selon les souhaits de Mr Dubois, s'est tournée vers des cépages nobles.

Le vignoble comprend 3000 pieds dont 800 « Pinot Noir », 600 « Riesling » et 800 « Müller Thurgau ». Le reste est réparti dans les autres cépages (« Pinot Gris », « Chardonnay », « Gamay » et quelques hybrides : « Léon Millot » et « Seyval »)

Actuellement, le vignoble produit 1000 à 2000 bouteilles par an de vin de qualité agréable et qui a surtout le mérite d'être authentique.

Les vins « Château de Trazegnies » ont déjà remporté de belles distinctions :

- au Megavino 1996, le « Château de Trazegnies Müller Thurgau 94 » a été primé avec 5 autres vins sélectionnés sur 29 présentés.
- au Megavino 1997, le « Château de Trazegnies Müller Thurgau 96 » a reçu la 13^{ème} place sur 43 vins présentés.

Les raisons de ce « succès » repose sur cinq données :

- Les schistes carbonifères des terrils contiennent des éléments nécessaires à la végétation. La vigne s'accommode parfaitement avec des terres maigres et acides.
- En fonction du principe selon lequel le sol du terril de couleur foncé constitue un capteur solaire efficace.
- Les schistes sont donc des accumulateurs de chaleur qui donnent à la vigne un système naturel d'accumulation de chaleur.
- Le sol est caillouteux et ne retient qu'une faible quantité d'humidité par rapport aux sols argileux et limoneux. Ce qui permet également à la vigne de plonger dans le sol meuble et bien aéré.
- Les cépages ont été choisis selon les critères d'adaptation de notre climat.

François Dubois à sa mort a légué le vignoble à une fondation dont les revenus sont destinés à l'A.S.B.L. « Les Amis du Château de Trazegnies » qui a la charge d'entretenir et de restaurer ce beau monument classé.

2.2.1.3) Confrérie du Clos du Maillon

Ce vignoble illustre le facteur altruiste et amical.

A Gilly, 630 plants de vigne ont été plantés par les résidents du « Maillon », une maison d'hébergement pour personnes handicapées mentales. Ce sont des vigneron qui supervisent le projet né d'une amitié franco-belge et d'une remarquable idée de solidarité. Le Président d'Honneur du Clos du Maillon n'est autre que le Bourgmestre de Charleroi. Les éventuels revenus serviront à terme à financer une salle polyvalente pour les activités récréatives des résidents du « Maillon ».

III. Chapitre 3

Précédemment, nous avons démontré qu'il existait des activités viticoles plus au moins folkloriques en Belgique. Cependant, des actions beaucoup plus sérieuses et plus intéressantes se sont aussi manifestées. En voici quelques exemples.

3.1) Appellation d'origine contrôlée (A.O.C.)

L'appellation d'origine contrôlée confère à une production viticole une notoriété et une plus grande crédibilité auprès des consommateurs. Ce principe valorisant à tout point de vue est la base de la politique et de la réglementation viticole de l'Union Européenne.

La notion de terroir qui englobe non seulement le sol mais le microclimat et les facteurs sociaux tels que les méthodes de culture, la vinification, etc. justifiait, tant sur le plan économique et commercial que touristique, de doter la production wallonne d'une A.O.C.

En 1996, la Région flamande a décroché la première A.O.C. belge « Hagelandsewijn » pour les 30 producteurs de cette région du Brabant flamand qui avoisine Aarschot et Louvain.

Encore en Région flamande, en 1999, c'est l'appellation « Haspengouwsewijn » couvrant une partie du Limbourg dans les environs de Riemst qui est créée.

Le 27 mai 2004, le Ministre José Happart signe le décret de la Région Wallonne officialisant la nouvelle A.O.C « Côtes ou Coteaux de Sambre et Meuse » et la dénomination géographique « Vin de Pays des Jardins de Wallonie ».

Toute l'étude et la rédaction des textes réglementaires ainsi que les procédures d'agréments pour toutes ces appellations ont été réalisées par la Fédération Belge des Vins et Spiritueux (F.B.V & S).

3.2) *Initiatives sérieuses*

La culture de la vigne en Belgique est peut-être récente mais certains viticulteurs n'en ont pas tenu compte pour faire de leur vignoble un vignoble de qualité et réaliser une production remarquable.

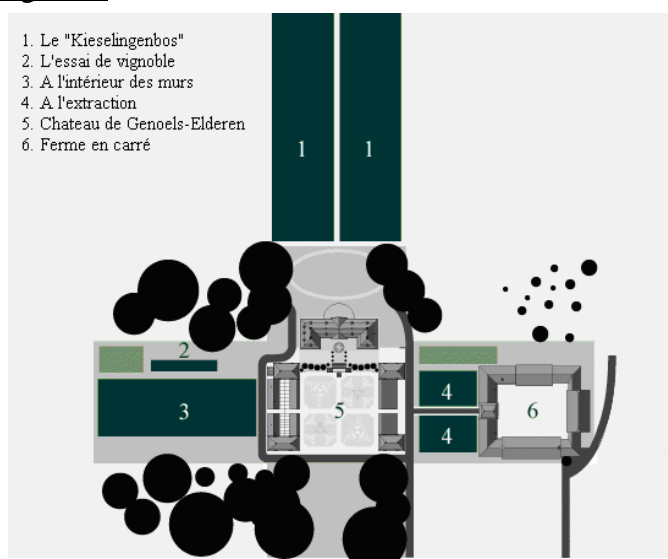
Nous allons d'abord nous intéresser au Château Genoels-Elderen de Tongres puis à l'un des plus grands vignobles de Belgique qu'est celui du Domaine du Chenoy, ensuite au vin des Jardins Suspendus de Thuin et finir en citant quelques bons vins selon la critique de la revue GAEL d'octobre 2005.

3.2.1.) Le vignoble du Château Genoels-Elderen*



Le Château Genoels-Elderen est situé dans le Haspengouw, près de Tongres, et son vignoble est un des plus grands et des plus modernes de Belgique (15 ha). En effet, ce Château est devenu un centre touristique régional très important. Il propose même de louer certaines de ses salles pour y organiser des réceptions, des expositions, etc. Son vignoble est constitué particulièrement de Chardonnay mais il existe également du Pinot Blanc, du Pinot Noir, du Pinot Gris et de l'Auxerrois, cependant, le Chardonnay donne les meilleurs vins, avec un arôme riche et typique faisant penser à un Bourgogne.

3.2.1.1. Le vignoble



http://www.wijnkasteel.com/FrameSet/nl_frameset1024.html

* Cette partie a été traduite personnellement du Néerlandais au Français.

La première partie du vignoble a été plantée en février 1991 à l'intérieur des murs d'enceinte du Château (3) dans l'espoir que la vigne serait suffisamment vieille en 2000 pour donner du bon vin et on peut dire, aujourd'hui, que cet espoir a été réalisé vu les nombreuses récompenses reçues. Récompenses que l'on détaillera par la suite. Cette partie constitue 1315 plants de Chardonnay ce qui représente 695 m².

La seconde partie, constituée de Pinot Noir, se situe à l'extérieur du mur d'enceinte et date d'avril 1991. Celle-ci représente 555 m² et se trouve sur une pente sud ensoleillée, ce qui favorise la culture de plants de Pinot Noir même s'ils sont difficiles à cultiver dans nos régions septentrionales.

La troisième partie créée en 1992 se compose de Pinot Blanc, de Pinot Gris et d'Auxerrois. Elle se situe entre le Château et la Ferme en carré « Vierkantshoeve »(4).

La quatrième partie a été aménagée dans le début des années nonante (1992) et a été fortement expérimentée ces dernières années (2). Sur cette partie, on y a planté une vingtaine de variétés différentes que nos terres nordiques n'ont pas l'habitude de posséder.

Le microclimat exceptionnel de la cinquième partie « de Vogelsanck » a directement poussé les propriétaires du Château à planter sur cette terre un vignoble en 1993. Il y a eu un élargissement en 1999 de Chardonnay et de Pinot Noir. Aujourd'hui cette partie est de 2 ha.

La sixième partie du vignoble Château Gonoels-Elderen se situe sur le « Kiezelingenbos » (1). Sur cette pente, on y a planté, en 1993, 4 ha de Chardonnay qui produisent majoritairement le vin Chardonnay Goud.

En 1997 et en 1998 le Château planta une septième partie d'environ 6 ha (5,7 ha) de Chardonnay situé dans le « Wijngaardveld » qui veut dire « terrain de vigne ». Elle tient son nom de l'ancienne terre viticole datant de l'époque de Napoléon.




Une huitième partie de 1,7 ha, exposée au soleil, a été créée sur le « Hommelbeg » littéralement « Le Mont du Bourdon ». Elle se compose uniquement de Chardonnay et est une des plus récentes plantations.

Enfin la neuvième et dernière partie à ce jour date de 2000 et se compose de 0,5 ha de Pinot Gris. Ce terrain donne chaque année des vins blancs très parfumés.

(x) : Se référer à la carte du vignoble.

3.2.1.2. Les vins et les prix du Château Genoels-Elderen

Le Château Genoels-Elderen produit actuellement 4 vins. Le Chardonnay Wit, le Chardonnay Blauw, le Chardonnay Goud et le Pinot Noir Rood.

 <p><i>Le Kasteel Genoels-Elderen</i> <i>Chardonnay Wit</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aspergewijn 2004: Médaille d'argent pour le Chardonnay Wit 2001.
 <p><i>Le Kasteel Genoels-Elderen</i> <i>Chardonnay Blauw</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aspergewijn 2004: Médaille d'or pour le Chardonnay Blauw 2001 - Chardonnay Blauw 1998 : Médaille de Bronze au Chardonnay du Monde 2001. - Chardonnay Blauw 1999 : Médaille de Bronze au Chardonnay du Monde 2002.
 <p><i>Le Kasteel Genoels-Elderen</i> <i>Chardonnay Goud</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - En 2005, le Chardonnay Goud 1999 a été classé dans le Tom Stevenson's "Top 100 most exciting wines of the world". - Chardonnay Goud 1995: Prix du meilleur vin belge du Public Megavino et Prix du meilleur vin belge par le jury professionnel de Megavino. - Chardonnay Goud 1996 : Médaille d'Or au

	<p>Concours Mondial de Bruxelles 1999 et Médaille de Bronze au Chardonnay du Monde 1999.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chardonnay Goud 1997 : Médaille de Bronze au Chardonnay du Monde 2000. - Chardonnay Goud 1998 : Médaille de Bronze au Chardonnay du Monde 2002. - Chardonnay Goud 1999 : Médaille de Bronze au Chardonnay 2003 et 2004.
<div data-bbox="359 669 598 840" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="300 840 638 918"><i>Le Kasteel Genoels-Elderen Pinot Noir Rood</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pinot Noir 1995: Meilleur vin belge par le jury professionnel de Megavino.

3.2.2.) Le Domaine du Chenoy

Le Domaine du Chenoy, situé à Emines (au Nord de Namur), est une propriété comprenant deux bâtiments de ferme du 18^{ème} siècle et 11 ha de terres en pente de 15% exposées plein sud.



<http://www.domaine-du-chenoy.be/>

Le sol de ce domaine est argilo limoneux peu profond et ses sous-sols conviennent parfaitement à la culture de la vigne puisqu'ils sont un mélange de calcaire, de grès et de schiste.

En 2000, Philippe Grafé, ayant abandonné son poste d'administrateur délégué de la société GRAFE LECOCQ (Entreprise fournissant du vin) et certain de la réussite des plants hybrides dans nos contrées, décida de profiter de son temps pour s'intéresser à la potentialité d'une viticulture professionnelle en Wallonie.

3.2.2.1. Le vignoble

En 2003, Mr Grafé planta 25.000 pieds de cépages allemands à l'aide d'une machine agricole au laser originaire du même pays sur le Domaine du Chenoy qu'il avait acquis l'année précédente. Ces 25.000 pieds répartis sur 6 ha comprennent 12.000 pieds du cépage rouge REGENT (créé en 1967) et 13.000 pieds de variétés interspécifiques (BRONNER, MERZLING, JOHANNITER, SOLAIRS, HELIOS, tous créés entre 1968 et 1983).

En avril 2004, il poursuivit la création du vignoble avec 2 ha (7000 pieds) du cépage PINOTIN (créé en 1980) et en vue d'expérimenter la production de raisins de table, il planta 1000 plants de MUSKAT BLEU.

En avril 2005, le vignoble grossit encore par la plantation de 4000 plants du cépage RONDO et de 4000 plants provenant d'un croisement avec le cépage CABERNET SAUVIGNON (créé en 1991).

3.2.2.2. Le vin

« Ce vin est très coloré, joliment parfumé par des arômes évoquant le cassis ou la myrtille confiturée. La bouche est souple et harmonieuse avec des saveurs légèrement épicées. Malgré la prime jeunesse des vignes qui explique un léger manque de corps et de persistance, cette première cuvée laisse entrevoir la très belle potentialité de ce cépage en terre wallonne. (1) » Prix : 5,50€

3.2.3.) Le clos des Zouaves : vin des jardins suspendus de Thuin

Le clos des Zouaves est un vignoble de 1000 pieds que la distillerie de Biercée a planté en juin 2001 dans les jardins suspendus de Thuin.

Ce vignoble est constitué du cépage rouge REGENT (même cépage qu'au Domaine du Chenoy), résistant aux maladies habituelles de la vigne et adapté à nos conditions

(1) Extrait de : http://www.domaine-du-chenoy.be/domaine_vitivinicole_vignoble.html

climatiques septentrionales. Celui-ci est en fait un croisement des variétés Riesling et Sylvaner blanc avec le Chambourcin rouge, qui donne, au terme d'une vinification minutieuse en barriques de chêne, un vin d'une couleur rouge vif, bien équilibré et très fruité.

La manière avec laquelle le vignoble est entretenu est en parfaite symbiose avec la nature. Des trèfles blancs régulent l'humidité du sol et apportent la quantité d'azote naturel nécessaire à la bonne santé de la vigne. Des rosiers plantés en tête de rang préviennent les attaques de pucerons. Par ailleurs, une saine pollinisation des fleurs est encouragée par l'utilisation de phéromones* naturelles. Enfin, la bouillie bordelaise, utilisée par les grands vignerons travaillant en bio, est épanchée pour protéger la vigne du mildiou et de l'oïdium.

Les premières vendanges ont eu lieu en septembre 2003 et ont produit 500 bouteilles qui ont été mis sur le marché en mai 2004 sous l'appellation belge d'origine contrôlée « Côtes de Sambre et Meuse »

Le nom « Clos des Zouaves » a été choisi en hommage au célèbre régiment de la Compagnie Saint Roch de Thuin dont les collaborateurs de la distillerie sont des membres actifs.

*Les phéromones sont des substances sécrétées par des individus et qui, reçues par d'autres individus de la même espèce, provoquent une réaction spécifique, un comportement ou une modification biologique

IV. Chapitre 4 : Le vignoble des Agaises

Depuis une vingtaine d'années, Raymond Leroy, négociant en vins à Binche et diplômé d'œnologie de l'école de Montpellier rêvait de créer un vignoble en Belgique. Ce sont des coteaux blanchâtres d'Haulchin, témoignant de la présence d'une mer chaude ancienne de plusieurs dizaines de millions d'années dans le bassin de Mons, qui l'intéressaient. Dès qu'il réussit à convaincre la famille Delbeke, propriétaire du terrain, tout se réalisa très rapidement. Aujourd'hui, ce vignoble produit un mousseux « méthode traditionnelle » très prometteur.

4.1.) Le vignoble

Le vignoble des Agaises se situe à Haulchin dans l'entité d'Estinnes, au lieu-dit « Les Agaises » sur un terrain très riche en calcaire, anciennement appelée « Les Terres Blanches ». Ce terrain représente approximativement 60.000 pieds de Chardonnay (cépage idéal pour ce type de sol) plantés sur un terroir exceptionnel et bénéficiant d'une exposition plein Sud afin de permettre un ensoleillement maximum. En 2002, deux hectares étaient plantés, deux autres en 2004 et deux de plus en 2005.

Dans ce projet d'envergure, Raymond Leroy s'est entouré de passionnés de vins tels que Michel Wanty, Joël Hugé, Henri Larsille, la famille Delbeke et Thierry Gobillard, œnologue et viticulteur à Hautvillers. Le résultat de leur dévouement est un mousseux remarquable « méthode traditionnelle ». En effet, la législation française et européenne protège l'appellation « champagne » et donc on parle bien ici d'une méthode traditionnelle : cette méthode se caractérise par deux fermentations en bouteille et un vieillissement minimum de douze mois avant le dégorgement nécessaire au développement de sa richesse aromatique. En d'autres termes, deux ans de travail avant la vente.

L'entretien des vignes n'est pas un travail facile, il demande beaucoup de temps et surtout une grande attention. La taille précise à elle seule prend de nombreux mois et est considérée comme une étape très importante pour la production.

Heureusement la vinification et l'élevage bénéficient des conseils professionnels de Thierry Gobillard, viticulteur œnologue à Hautvillers, et d'installations modernes

disposées dans la ferme. Tout s'y déroule : pressurage, fermentation alcoolique et malolactique, mise en bouteilles, vieillissement de douze mois en bouteille pour la seconde fermentation, clarification du vin par remuage automatique (gyropalettes), dégorgement, habillage. Notons aussi que la récolte est vendangée manuellement.

Toute cette entreprise représente un capital de 250 000 euros, ce qui, d'une part, n'est pas à négliger chez nous mais qui, d'autre part, ne représente pas grand-chose en Champagne.

4.2.) Terroir d'exception

Depuis l'implantation du vignoble des Agaises et en raison de la qualité de son vin, un projet de création d'une appellation destinée à la région d'Haulchin et à son sous-sol est en cours.

En effet le vignoble des Agaises se situe sur la marne : un sous-sol très intéressant dont nous allons expliquer en quelques lignes ses avantages et les différentes étapes de sa création.

Le vignoble des Agaises fait partie du bassin de Mons, prolongement du bassin parisien et comprend une succession de terrains crétacés et tertiaires.

La formation de la craie est due à l'accumulation de microfossiles : les coccolithophoridés : ce sont des minuscules végétaux unicellulaires entourés d'une enveloppe constituée de plaques calcaires.

Il y a 88 millions d'années, une mer chaude occupait le bassin de Mons et lorsque la mer s'est retirée, les petites plaques calcaires des microfossiles se sont détachés et se sont déposées sur le fond marin pour former, petit à petit, les épaisses couches de craie que nous connaissons aujourd'hui.

Le premier avantage de cette couche de calcaire est qu'elle garantit une bonne évacuation de l'eau de pluie tout en conservant une humidité suffisante, elle joue en quelque sorte le rôle d'une éponge, ce qui s'avère être d'une importance capitale.

Un autre aspect positif de ce sol est qu'il capte la chaleur du soleil et la diffuse le soir et la nuit, ce qui n'est pas négligeable en raison de la situation du vignoble, à la limite de la zone où nous pouvons cultiver la vigne à grande échelle.

Pour terminer, le vignoble se situant à une altitude d'environ 100 mètres, est ainsi protégé des gelées de printemps.

Le climat relativement rude est un élément crucial du caractère inimitable et de la qualité de ce vin, en conséquence les arômes constituent l'une des principales qualités de notre méthode traditionnelle.

4.3.) Le vin*

Le mousseux produit au vignoble des Agaises est la «Cuvée Seigneur Ruffus ».

Ce vin est un chardonnay d'une robe couleur or blanc, avec des reflets verts et des bulles toutes fines. Il sent la pomme jaune et il possède de belles notes épicées. En bouche, il est très frais, vif et surtout vraiment bon.

Son prix est de 10 euros à la propriété.

Distinction : Au Mégavino d'octobre 2005, la Cuvée Ruffus s'est vu désignée comme le meilleur vin belge alors que le vin présenté n'avait passé que quatre mois en seconde fermentation et que donc, il en restait huit avant d'être présenté au public.

La Maison Leroy-Prévot à Binche est responsable de la commercialisation (064.33.17.52).

Les contacts, renseignements et correspondances :

Larsille Henri, Plein Sud, 32

5651 Somzée

Tél et Fax : 071.21.99.26 – GSM : 0473.799.265

E-mail : vignobledesagaises@hotmail.com

* : Selon le magazine GAEL d'octobre 2005

4.4.) Quelques autres bons vins belges*

Mousseux (méthode traditionnelle):

- Meerdael (Chardonnay) ; Heverlee, 10 euros. (016/47.10.22)
- Champinnot Robijn (Pinot noir et Chardonnay) ; Limbourg, 45 euros.
(03/670.02.20)

Blancs (cfr. Genoels-Elderen) (02/534.77.03)

Rouges

- Champinot Pinot Sauvage (Pinot Noir) ; Limbourg, 55 euros. (03/670.02.20)
- Château Genoels-Elderen Pinot Noir Rood (Pinot Noir). (02/534.77.03)

* : Selon le magazine GAEL d'octobre 2005

Conclusion

Nous arrivons au terme de ce travail et nous avons maintenant suffisamment d'informations pour répondre aux questions que nous nous sommes posées dans l'introduction.

Nous avons découvert que la culture de la vigne en Belgique datait du Moyen Age et qu'elle était assez prospère, qu'elle s'était étendue sur toute la Belgique avant de disparaître. Elle a ensuite resurgi dans les années 60 grâce à quelques vigneron audacieux et au développement des cépages interspécifiques mieux adaptés à notre climat.

Par après, nous avons compris pourquoi et comment l'activité viticole apparaissait dans des pays étrangers et non habitués à la culture de la vigne, en effet, climat et superficie appropriés, publicité, marketing, recherches de goût et de simplicité sont les atouts de ces pays.

Ensuite, nous nous sommes rendu compte qu'il existait de nombreuses activités vinicoles en Belgique, certaines plus « folkloriques » telles que le vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant ou encore le vignoble de Trazegnies alors que d'autres se distinguent par leur qualité, leurs récompenses en témoignent ainsi le vin du Château Genoels-Elderen (Tongres) ou le Domaine du Chenoy (Emines). L'administration belge dans ce domaine est aussi présente, ainsi il existe une Fédération Belge des Vins & Spiritueux, trois Appellations d'Origine Contrôlée et qui sait, peut-être une quatrième pour la région d'Haulchin et son terroir d'exception !

Pour terminer, le vignoble des Agaises et sa cuvée Ruffus ont été les sujets du dernier chapitre de ce TFE. En quelques années, ce vignoble a atteint un niveau remarquable : à peine participe-t-il au Megavino, concours vinicole annuel, que son vin, encore trop jeune, remporte le premier prix ! Certaines bouteilles des prochaines cuvées sont déjà réservées et des discussions sont en cours pour l'obtention d'une AOC spécifique à la région d'Haulchin et donc du vignoble.

Je pense désormais que la question d'une activité viticole utopique en Belgique ne se pose même plus : tout porte à croire que le développement de la vigne ne va qu'augmenter et s'améliorer dans les années à venir.

Un jour peut-être, Belgique rimera avec bière, frite, chocolat et...vin.

Bibliographie :

Livre :

- HALKIN J., Réédition de *Etude historique sur la culture de la vigne en Belgique*, 22 Novembre 2005, 160 p.

Articles :

- MORRISON F., *L'Aube des Vins Belges* in *GaultMillau*, Septembre/Octobre 2005, p.108-p.109.
- JORIS M., *Insolite* in *Gael*, Septembre 2005, p.215-p.218.
- BOSCHMAN E., *13 vins belges* in *Gael*, Octobre 2005, p.166-p.170.
- *Catégorie Belgique* in *Le Guide des Vins LE SOIR*, 202-208.
- G.T., *Près de 150 bénévoles au vignoble* in *La Province*, p.7.

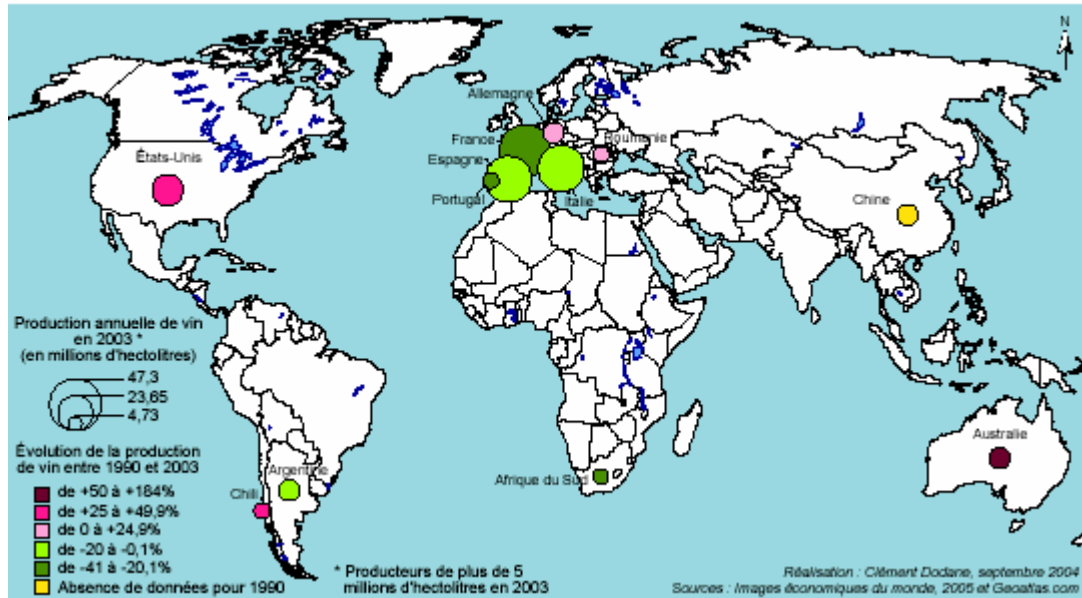
Internet :

- JOURDAN G., *Le monde du vin ne sera plus jamais comme avant* in *www.Economie du matin.com*, Edition n°38.9 | 05/09/2005
- <http://www.vignes.be/> visité le 2 novembre 2005
- <http://users.skynet.be/rennes/wkg.htm> visité le 6 novembre 2005
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_fran%C3%A7ais visité le 10 novembre 2005
- <http://www.ambafrance-us.org/fr/aaz/vins.asp> visité le 10 novembre 2005
- <http://www.domaine-du-chenoy.be/> visité le 28 décembre 2005
- <http://www.vivat.be/00-00.asp?articleID=359> visité le 12 novembre 2005
- http://www.lalibre.be/article_print.phtml?art_id=174472 visité le 12 novembre 2005
- http://www.lalibre.be/article_print.phtml?art_id=183647 visité le 12 novembre 2005
- http://www.regions.be/Rubriques/Hainaut/page_5582_371585.shtml visité le 12 novembre 2005
- <http://www.le-vin.info/10.06.2004/1> visité le 12 novembre 2005
- <http://www.ens-lsh.fr/geoconfluence/doc/breves/2004/8.htm> visité le 17 novembre

Annexes

Annexe 1

La production des quinze principaux États viticoles et son évolution



Annexe 2



Annexe 3



Vignoble de Villers-en-Brabant

Annexe 4



Photo du vin et du vignoble
d'Herlaimont

Annexe 5



Château
Genoels-Eldereren

Annexe 6








Domaine du Chenoy

Annexe 7



Clos des Zouaves

Annexe 8

	<p>Vignoble des Agaises</p>
	<p>Cuverie</p>
	<p>Remuage</p>
	<p>Palettes</p>
	<p>Cuvée Ruffus</p>