

BELGIQUE

Le plat pays qui fait du vin...

Par Guénaël Revel
Photos : Guénaël Revel et Marc Vanel

Voyageant en Europe en mai dernier, c'est entre deux pays que je fus invité par les collègues Éric Boschman et Marc Vanel à m'arrêter chez eux, en Belgique pour mieux m'initier au vin belge.



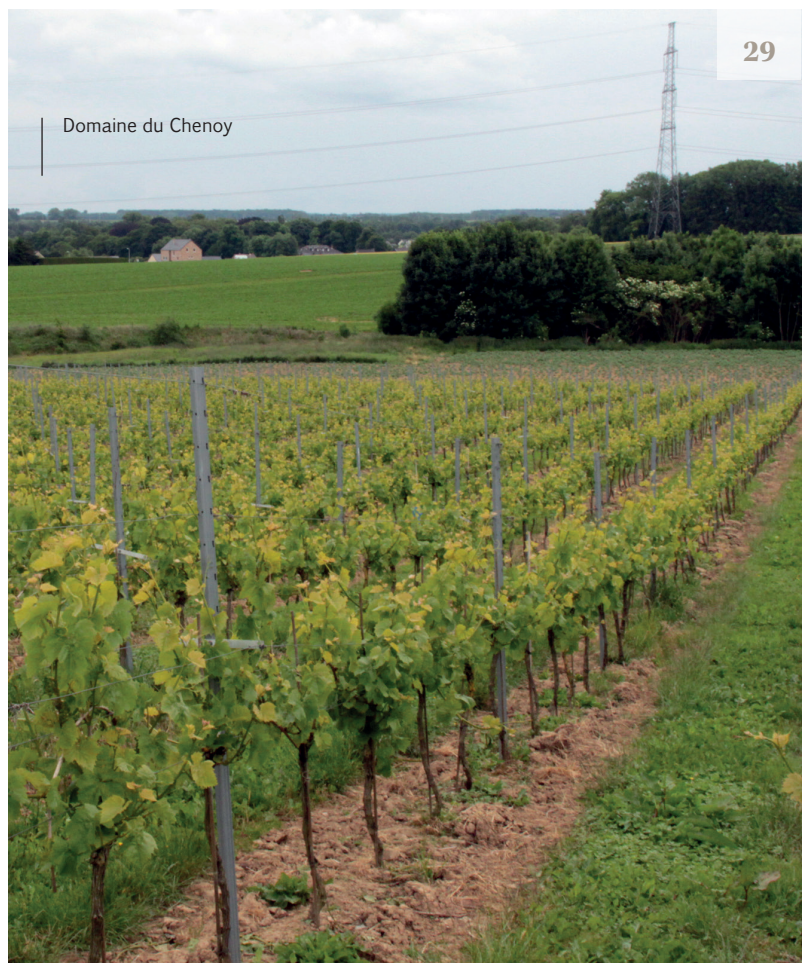
Le vignoble belge existe vraiment, et à l'instar du québécois, il bouge sérieusement depuis les années 2000, en partageant notamment des cépages communs. S'il apparaît dans les textes locaux que la vigne est employée pour élaborer du vin dès le début du IX^e siècle en Belgique, c'est sous la Renaissance que les vins de la Meuse côtoient ceux de la Marne et de la Loire sur les tables de l'Aristocratie gouvernante. Certes les volumes sont modestes, freinant logiquement la reconnaissance hors de Belgique et cette dernière ayant été très tôt un couloir d'accès pour les troupes armées des monarques à l'esprit conquérant, le défrichement occasionné par les conflits et l'abandon forcé des treilles par les moines à la fin du XVIII^e siècle, a régulièrement enrayé le dynamisme vigneron. Les années 1950 voient l'ébauche d'une passion retrouvée, les décennies qui suivent encouragent certains viticulteurs, alors perçus comme de gentils farfelus... Toutefois, c'est la création d'une appellation viticole contrôlée en 1997 pour la Flandre, puis en 2004 pour la Wallonie qui marque la renaissance moderne du vignoble belge ; alors oui, le vin belge existe, et oui, il offre d'agréables surprises.

UN PEU DE GÉOGRAPHIE, D'HISTOIRE ET DE LÉGISLATION

Flandres au nord, Wallonie au sud, découpées presque parfaitement depuis Mouscron jusqu'à Fourons se partagent environ 180 hectares de vignes dont 50 % sont consacrés aux bulles. L'autre moitié tranquille est consacrée à 30-35 % au vin blanc et 15-10 % au vin rouge, selon les années. Cette équité est également valable en ce qui concerne le nombre de vignerons puisqu'on en recense une centaine de part et d'autre. Toutefois, seulement une quarantaine commercialisent leur vin à la propriété et parmi elle, une vingtaine de producteurs gèrent une vraie structure commerciale de diffusion dans le pays. La majorité des viticulteurs belges élaborent donc du vin pour leur plaisir personnel et domestique. Toutefois, si comme au Québec, ces passionnés passaient encore pour des originaux dans les années 1980, ils sont aujourd'hui de dignes et fiers ambassadeurs d'une réelle profession qui offre de l'emploi. Certes, la production de cols reste modeste (autour de 700 000), on notera cependant qu'elle a triplé en 10 ans (2005-2015) et qu'elle continue de croître.

Avec un climat dit océanique parcouru de pluies fréquentes et de gelées surprises, le royaume doit composer avec des cépages adaptés. On y trouve donc les flexibles et classiques pinot noir, pinot gris, pinot blanc, chardonnay, riesling, gewurztraminer, auxerrois, muscat et müller-thurgau, côtoyant les plus rares sieger, régent, dornfelder, sirius, solaris et léon millot. Ces derniers sont des hybrides issus de croisements créés au cours du XX^e siècle grâce à des menées en Suisse et en Allemagne.

Côté appellation, le pays se construit, et le sujet semble entraîner bien des débats, notamment à cause de la division linguistique, de l'emploi de cépages non reconnus, de la pertinence en matière d'étiquetage, de la tiède implication gouvernementale et du caractère de tout un chacun de la filière. Ça me rappelle un autre pays, c'est curieux...



Forcément, c'est le consommateur qui est pris en otage puisqu'il n'y comprend rien. Laissons donc le temps au temps, il paraît qu'il est le ciment de la raison.

Bref, la Flandre obtient ses premières AOC en 1997 et en 2000 (Hagelandse Wijn et Haspengouse Wijn), puis la Wallonie en 2004 (Côte de Sambre et de Meuse, Vin de Pays des Jardins de Wallonie). Suivent les appellations Heuvelland et Vlaamse landwijn dans les Flandres en 2005. Toutefois, les gouvernements flamand et wallon accordent la possibilité de mentionner des dénominations régionales pour les vins mousseux et les vins de table sous des conditions d'emplois de cépages précis.

LES AUTRES BULLES DU ROYAUME DE LA BD

Pour mieux connaître la géographie viticole de la Belgique, je conseille de commencer à travers ses bulles, car on peut y trouver une quarantaine d'indications régionales (certaines n'élaborant qu'un millier de bouteilles). Ces bulles donc, représentent la moitié de la production nationale. On les trouve sous trois dénominations, Vin Mousseux de Qualité de Wallonie, Crémant de Wallonie et Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn. Elles ont été fixées par arrêté ministériel en 2005 pour les Flandres et en 2008 pour la Wallonie. Cuve close ou méthode traditionnelle (nettement dominante), lieu de production, transport de moût, rendement et cépages déterminent la terminologie.

Parmi les pionniers et ceux qui élaborent les meilleures bouteilles, Paul Vlemminckx, dans les Flandres, décide que le chardonnay sera presque exclusif pour élaborer ses bulles dès les années 1990 ; il appelle donc son domaine Chardonnay Meerdael. Pinot noir et meunier sont venus compléter depuis, la douzaine d'hectares située à l'Est de Bruxelles.

Schorpion, au sud d'Hasselt, se positionne régulièrement dans le Top 5 local. On y repèrera la cuvée Fibonacci Brut et le Chardonnay Millésimé.

Wijnkasteel Genoels-Elderen consacre une dizaine d'hectares aux effervescents sur les 24 hectares d'un magnifique domaine, sis à Riemst : sans doute la plus belle croissance en matière de qualité de vin depuis 20 ans.

Le crémant de Torgny du Clos du Poirier du Loup : aussi confidentiel que parfaitement maîtrisé, grâce à l'emplacement du domaine, le plus au sud et le plus chaud de Belgique. Ça aide.

Le Domaine du Ry d'Argent : la p'tite bête qui monte, qui monte... Jean-François Baele, son propriétaire depuis 2005, a lancé ses bulles il y a seulement trois ans et déjà, le plaisir est au rendez-vous. Le plus important, non ?

Philippe Grafé et le Domaine du Chenoy, c'est le pragmatisme et l'expérience au service de la passion : ici, pas de nobles cépages, seulement du suisse et du germanique entre-croisés. Et même si j'ai trouvé ses vins tranquilles plus aboutis, sa Perle de Wallonie vaut le déplacement pour connaître le Johanniter, l'hélios et le bronner assemblés.

Et pour finir, l'incontournable Vignoble des Agaises et son propriétaire Raymond Leroy. Avec sa cuvée Ruffus (B de B chardonnay), il titille les meilleurs mousseux d'Europe et se permet régulièrement de passer devant les Bourguignons ou les Ligériens dans les concours à médailles. S'il y a un mousseux à goûter en Belgique, c'est celui-ci.

UN ÉTANG PLUTÔT QU'UNE MER DE TRANQUILLITÉ

Le plus délicat lorsque vous goûtez un bon vin belge tranquille, c'est qu'on vous annonce généralement qu'il n'y en a plus si vous désirez en acheter. D'abord parce que la production – nous l'avons vue – est confidentielle, ensuite parce que le Belge aime la bonne chère et qu'il consomme toute la production vinicole nationale, sans pour autant crier : Yayaut (!) on a le meilleur vin du monde. Modeste et gourmet le Belge, c'est surtout chez le particulier que les précieuses - achetées sur place au vignoble - se cachent, même si quelques restaurants et cavistes offrent les bouteilles les plus médiatisées. La Belgique est sans doute le pays des plus belles caves privées au monde, je tiens aussi à le souligner...

Globalement 350 000 bouteilles de vin blanc et rouge tranquille, sec ou moelleux, tout producteur confondu, sont disponibles annuellement sur le marché, c'est peu effectivement. Alors, si la Meuse et la Sambre forment les lacets de vos prochaines vacances, essayez ces quelques flacons : l'original et gouleyant muscat ottonel du Domaine Li-Bêch-Aus-Roches, le très soigné vin de paille du Vignoble de la Marinière, le délicat müller-thurgau du Château de Trazegnies, le «vin de table Brabançon» du Domaine de Mellemont, un rouge souple et épicé qu'une darne de thon grillée épousera aisément, le croquant chardonnay du Domaine 'T Convent, le pur kerner optima du Domaine de Kluizen, le déjà classique pinot gris de Pietershof, le prometteur Terre Charlot du Château de Bioul, l'encore plus prometteur Butte de la Reine du Château de Bioul et pour finir, l'incontournable - parce que celui qu'on se doit de connaître en matière de vin du Benelux – chardonnay wit, jofflu et parfumé, de Genoels-Elderen.

Sur www.vinsetvignobles.com on peut découvrir d'autres vins dégustés, vendus chez quelques cavistes en Belgique ou chez le vigneron



Loi sur l'ivresse publique – un édit du Roi de Belges



Les cépages utilisés en Belgique

Le régent a été créé en 1967 par G. Alleweldt qui a croisé les variétés diana et chambourcin. Depuis 1996, les autorités viticoles allemandes le considèrent aussi qualitatif que les variétés Vitis Vinifera traditionnelles et l'ont reconnu apte à produire des «qualitätswein» (vin d'A.O.C.).

Le rondo a été créé en 1964 en Tchécoslovaquie. C'est un croisement de saperavi severnyi et de saint-laurent. En 1980, le droit de licence de ce cépage a été racheté par l'Institut vitivinicole de Geisenheim. Le terme rondo lui a été donné en 1995.

Le solaris a été créé dans les années 1970 en Allemagne. Cépage blanc très résistant au mildiou, il rappelle le muscat dans ses arômes, tout en présentant plus de puissance et moins de finesse.

Le dornfelder a été créé en 1955 grâce à un croisement d'helfensteiner et d'heroldrebe en Allemagne. Son nom est un hommage au professeur Immanuel Dornfeld qui a fondé au XIX^e siècle la première école d'œnologie germanique. Cépage rouge très coloré, il est de plus en plus apprécié seul après de longues années d'emploi en assemblage.

Le sieger a été créé en 1929 en Allemagne par croisement de gewurztraminer et de madeleine angevine. Blanc ou rosé, épicé et peu acide, il est surtout employé en assemblage ou en vendange tardive.

Le léon millot est une création de l'Institut Viticole de Colmar (1911). On le trouve aussi sous le nom de kuhlmann. Très proche du maréchal foch dont il a les mêmes origines de croisement (ripariarupestriis-goldriesling), ce cépage noir est très productif. Léon Millot était le président de la Société Vosgienne de Viticulture.

Quelques ouvrages sur le vignoble belge

Vignobles de Belgique, Éric Boschman, Kris Van de Sompey et Marc Vanel, Éditions Racine

Vignobles de Sambre et de Meuse, 12 siècles d'histoire, Guy Durieux et Marc Vanel, Piezo Éditeur