

> Que font-ils ailleurs ?

Le vin belge, un vin d'appellation

Fabrizio Bucella¹, Didier Raymaekers²

¹ Docteur en science et professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles
Sommelier - Bruxelles - Belgique.

² Ingénieur civil de l'École Polytechnique de l'Université Libre de Bruxelles
Professeur d'œnologie - Bruxelles - Belgique.

Introduction

Le vignoble en Belgique totalise en 2011 environ 150 hectares de vignes. Cette surface plantée est sans commune mesure avec les vignobles des deux premiers producteurs mondiaux, la France et l'Italie, qui représentent chacun environ 800 000 hectares de vignes. Il n'était a priori pas évident, ni pour les producteurs, ni pour les distributeurs, ni pour l'administration que la mise sur pied d'un système contraignant d'appellation d'origine soit nécessaire pour une si petite surface. C'est cependant la logique qui a été suivie. Le vignoble belge a donc misé, afin de parfaire l'information du consommateur, sur la qualité des produits et leur origine géographique, presque le terroir.

L'article qui suit dresse en premier lieu un bref historique de la vigne au nord de l'Europe

et s'attarde sur les différentes appellations d'origine contrôlée qui ont vu le jour en Belgique ces quinze dernières années. Le classement s'opère en trois niveaux.

Au niveau supérieur se trouvent les vins d'appellation d'origine contrôlés (AOC), qu'il faut aujourd'hui considérer comme relevant de l'appellation d'origine protégée (AOP) au sens que lui a donné l'Union Européenne (UE). Au niveau moyen se trouvent les vins de pays (VDP), relevant de la catégorie UE des indications géographiques protégées (IGP). Au niveau inférieur se trouvent les vins de table, relevant de la catégorie UE des vins sans indication géographique.

Ensuite, est analysée en détail la première appellation en Belgique, l'appellation « Hagelandse Wijn », créée par le Gouvernement flamand le 9 juillet 1997 et puis modifiée le 17 avril 2003 (1). Sont ainsi

■ Figure 2: Les indications géographiques protégées en Belgique.



analysés les différents critères qui constituent l'appellation. L'article montre ainsi la grande similitude avec les réglementations françaises ou italiennes sur les appellations d'origine.

Histoire

Le vin était cultivé sur tout le pourtour du bassin méditerranéen. Les Égyptiens, les Grecs, les Étrusques et bien entendu les Romains lui vouaient un véritable culte. Concernant le nord de l'Europe, il semble que le vin ne soit arrivé qu'avec la conquête romaine (10, 7) ou après celle-ci (5).

À cet égard, Pline l'Ancien parlait plutôt de boisson à base de « grains humectés » (et fermentés) pour les peuples de la Gaule (12). Essentiellement de production et consommation locale (14), la production des Flandres, ancêtre de la Belgique, a connu un ralentissement, voire une quasi-disparition vers la fin du XIX^e siècle,

due pêle-mêle à la crise financière des XVII^e et XVIII^e siècle, la période de refroidissement climatique, aussi appelé petit âge glaciaire entre les XVI^e et XIX^e siècles et qui a rendu la culture de la vigne plus aléatoire, le développement de l'industrie brassicole et bien entendu la suprématie des vignobles français qui exportaient des vins à travers toute l'Europe (15, 13). Au XIX^e siècle, la vigne a presque entièrement disparu en Belgique (6, 9, 3).

À cet égard, Julien (8) remarque dans sa Topographie de tous les vignobles connus parue en 1816, soit quatorze années précédant l'indépendance de la Belgique, au « Chapitre sur le Département du Nord, formé de la Flandre, du Hainaut et du Cambrésis », que « ce département ne cultive ni vin, ni cidre; on ne cultive la vigne que dans les jardins et le raisin est uniquement employé pour le service de la table. La bière est la boisson ordinaire de tous

■ Figure 1: Les appellations d'origines protégées en Belgique.



les habitants. Néanmoins on y fait un très grand commerce des vins de Bourgogne ». On était quasiment retourné à la situation décrite par Pline l'Ancien. Depuis la fin des années soixante, jusqu'aux années quatre-vingt du siècle dernier, la culture de la vigne a repris vigueur en Belgique d'abord grâce à des initiatives locales et confidentielles (9). Une date marque le renouveau du vignoble belge. Le 1^{er} juillet 1997 est créée en Flandre la première appellation d'origine contrôlée (AOC) en Belgique, le « Hagelandse Wijn » (figure 1). La Hesbaye flamande a emboîté le pas avec l'AOC « Haspengauwse Wijn » le 6 janvier 2000 (figure 1).

Du côté wallon, on récupère le retard avec la création d'une seule appellation qui couvre en gros l'ensemble de l'aire de production actuelle et sans doute future : Côtes de Sambre et Meuse (décret du 27 mai 2004) (figure 1).

Ensuite, le 18 novembre 2005 est créée la troisième et dernière AOC du nord du pays (Flandre), l'AOC « Heuvelland » (figure 1). Pour compléter le tableau des AOC, il faut préciser qu'existent également trois appellations pour des vins effervescents éventuellement à double fermentation, en méthode dite traditionnelle (Vlaamse Mousserende

Kwaliteitswijn, Vin Mousseux de Qualité de Wallonie et Crémant de Wallonie) (figure 2). Enfin, pour les producteurs ne désirant pas respecter les contraintes des décrets d'appellation, il existe la possibilité de commercialiser leur produit sous l'appellation vin de pays ou en vin de table (figure 3). Suivant le règlement (CE) N° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, les appellations AOC sont maintenant à considérer comme des appellations d'origine de produits (AOP) et celles de vins de pays sous la catégorie des indications géographiques protégées (IGP) (2).

AOC Hagelandse Wijn

Le Hageland est une région vallonnée dans l'Ouest du Brabant flamand. Elle se situe entre Aarchot, Leuven, Tienen et Diest. L'origine du terme qui semble attestée dès la fin du Moyen-Âge signifie littéralement pays « land » de la brousse « hage ».

Le Hageland développe l'essor économique de ses vignobles surtout du XII^e au XV^e siècle. Les crêtes des collines, orientées du Sud-Ouest au Nord-Est, sont des bancs de sable

émergés après le retrait de la mer, il y a 7 millions d'années. Aujourd'hui encore, les vignobles se concentrent sur des coteaux ferrugineux. Les crises économiques, démographiques, sociales, les ravages militaires ainsi que les coûts d'exploitation de ces vignobles ont mis fin à cette expansion.

Au XVIII^e siècle, subsistent seulement quelques pieds de vigne. C'est au début des années soixante-dix qu'une poignée d'amis idéalistes rêvent de faire revivre les traditions. Vingt-cinq ans plus tard, au prix de nombreux efforts et d'un souci constant de qualité et du respect de la profession, ces amis, constituent une association officielle qui demande et obtient en 1997 la reconnaissance de l'appellation d'origine « Hageland » (4).

L'appellation d'origine est techniquement une création du Gouvernement flamand par un arrêté ministériel ad hoc. Celui-ci se base sur la réglementation (CEE) n° 823/87 du Conseil du 16 mars 1987 établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées (VQPRD).

Il crée ainsi le « Hagelandse Wijn » (le Vin de Hageland) comme vin de qualité d'appellation d'origine contrôlée VQPRD au sens dudit Règlement (CEE) et annexe un cahier des charges devant être respecté par tout producteur souhaitant bénéficier de l'appellation. L'arrêté de classement sera modifié le 17 avril 2003.

Cahier des charges de l'AOC « Hagelandse Wijn »

Zone de production

La zone de production est définie de manière géographique. Il s'agit de la première contrainte administrative. Celle-ci s'étend, pour simplifier le propos, entre les villes flamandes d'Aarschot,

de Tirlemont et de Louvain. Les parcelles sont situées principalement sur les pentes orientées vers le sud et les collines sont dites « pourvues d'un drainage correct » et elles « doivent être agréées et inventoriées au préalable par la Commission d'agrément ».

Cépages

Les cépages autorisés sont énumérés. L'enjeu est de planter des vignes adaptées au climat septentrional, peu sensibles aux maladies et à la pourriture favorisées par le climat plus humide. En gros, il faut un cycle végétatif court, un débourrement tardif (pour éviter les gelées de printemps), une production naturelle de sucre importante (pour faire face à un ensoleillement déficitaire en chaleur et, surtout, en lumière par rapport aux normes idéales).

Pour faire face à ces défis, on peut utiliser deux alternatives. La première consiste à utiliser des cépages soit typiques des vignobles septentrionaux (pinot noir) soit qui s'accommodent facilement (chardonnay), catégorie (i). La deuxième consiste à utiliser des cépages expérimentaux ou développés pour des climats plus frais, catégorie (ii)⁽¹⁾.

À cet égard il convient de préciser la difficulté du classement du cépage Müller-Thurgau. D'un côté il s'agit d'un cépage fort répandu en Allemagne, Suisse, Autriche et dans le Nord de l'Italie, ce qui tendrait à le classer dans la première catégorie. Par ailleurs, c'est un des premiers cépages à avoir été créé « en laboratoire » afin de le diffuser dans des régions plus froides et moins ensoleillées. En quelque sorte, le Müller-Thurgau serait

■ Figure 3: Les vins sans indication géographique en Belgique.



un pionnier de la deuxième catégorie. Pour nous, il s'agit d'un cépage qui, sous cet aspect, est différent du pinot noir et du chardonnay. C'est ainsi que, malgré sa création déjà ancienne remontant au XIX^e siècle, nous avons opté pour le classer dans la deuxième catégorie. Les cépages blancs et rouges sont autorisés et les vins des deux couleurs également.

Les cépages autorisés par⁽¹⁾ sont les suivants (l'indice (i) ou (ii) après chaque cépage désigne la catégorie à laquelle il appartient) (**encadré 1**).

L'ensemble des renseignements synthétiques donnés à propos des cépages proviennent de (**17, 11, 5, 16**) (**photo 1**). Remarquons que la discussion actuellement en cours dans le vignoble concernant l'utilisation des cépages interspécifiques n'est pas abordée dans cet article.

Bien entendu, il est précisé que les raisins doivent provenir à cent pour cent de l'aire d'appellation et y être également transformés en moût de raisin et puis en vin. La chaptalisation et la désacidification partielle (maxi. 1 g/l) sont autorisées.

Titre alcoolique et rendements

Le cahier des charges précise le titre alcoolique volumique total doit être compris entre 9,0 % et 13,5 %, avec un minimum naturel, sans chaptalisation, de 8 %. Il est à remarquer que le minimum naturel prévu est relativement bas.

Il s'agit d'un retour à des vins moins concentrés en alcool. Bien entendu cela est dû au climat plus froid et moins ensoleillé qui ne permet pas au raisin de produire autant de sucre. Il faudra tenir compte de cette caractéristique essentielle lors de la dégustation, la comparaison avec des vins titrant 14 % ou plus n'ayant aucun sens. Le rendement moyen à l'hectare est plafonné à 67 hl/ha.

La production annuelle totale est d'environ 50 000 litres d'après les données de la Fédération Belge des Vins et Spiriteux (FBVS). Cela en fait la deuxième AOC en volume de production du nord de la Belgique.

Examen d'agrément

Afin d'obtenir l'agrément, le vin doit subir un examen analytique et un examen organoleptique.

Ce dernier concerne la couleur, la limpidité et le goût. Le vin examiné doit obtenir au moins onze points sur un maximum de vingt.

Commission d'agrément

Celle-ci regroupe 11 membres, dont quatre représentants des viticulteurs, deux représentants de l'interprofession, un représentant du secteur de la restauration, deux représentants du commerce et des réseaux de distribution, un représentant de la direction de l'inspection économique, un représentant de l'office des produits agricoles. La Commission d'agrément reçoit des pouvoirs relativement étendus, dont la reconnaissance de nouvelle parcelle dans l'aire d'appellation et celle de compléter la liste des cépages autorisés. Afin de garantir un

■ Encadré 1 : Les cépages autorisés.

- Müller-Thurgau (ii);
- Optima⁽¹⁾ (ii);
- Ortega⁽²⁾ (ii);
- Kerner⁽³⁾ (ii);
- Siegerrebe⁽⁴⁾ (ii);
- Pinot gris (i);
- Chardonnay (i);
- Riesling (i);
- Auxerrois (i);
- Bacchus⁽⁶⁾ (ii);
- Schönburger⁽⁶⁾ (ii);
- Pinot noir (i);
- Dornfelder⁽⁷⁾ (i);
- Limberger⁽⁸⁾ (i);
- Domina⁽⁹⁾ (ii);
- Pinot blanc (i);
- Sirius⁽¹⁰⁾ (ii);
- Bianca⁽¹¹⁾ (ii);
- Regent⁽¹²⁾ (ii);
- Würzler⁽¹³⁾ (ii).

⁽¹⁾ Cépage blanc (Allemagne) obtenu en 1939 en croisant (sylvaner x riesling) x (müller-thurgau).
⁽²⁾ Cépage blanc (Allemagne) obtenu en 1948 en croisant (müller-thurgau) x (siegerrebe).
⁽³⁾ Cépage blanc (Allemagne) obtenu en 1929 en croisant (trolligner) x (riesling).
⁽⁴⁾ Cépage blanc (Allemagne) obtenu en 1929 en croisant (madeleine anvine) x (riesling).
⁽⁵⁾ Cépage blanc (Allemagne) obtenu en 1993 en croisant (sylvaner x riesling) x (müller-thurgau).
⁽⁶⁾ Cépage blanc (Allemagne) obtenu en 1939 en croisant de (pinot noir) x (chasselas rosé x muscat de hamburg).
⁽⁷⁾ Cépage rouge (Allemagne) obtenu en 1955 en croisant (helfesteiner) x (heroldrebe).
⁽⁸⁾ Cépage rouge (Autriche). En Italie il portel le nom de « Frankonia ».
⁽⁹⁾ Cépage rouge (Allemagne) obtenu en 1927 en croisant (portugais bleu) x (pinot noir).
⁽¹⁰⁾ Cépage blanc (Allemagne) obtenu en 1995 en croisant (bacchus) x (villard blanc).
⁽¹¹⁾ Cépage blanc (Allemagne) obtenu en croisant (villard blanc) x (bouvier).
⁽¹²⁾ Cépage rouge (Allemagne) obtenu en 1967 en croisant (diana) x (chambourcin).
⁽¹³⁾ Cépage blanc (Allemagne) obtenu en croisant (gewurtztraminer) x (müller-thurgau).

certain consensus, elle prend ses décisions à la majorité des deux tiers des membres présents ou représentés.

Conclusion

Le décret d'appellation, en réalité, suivant la terminologie administrative belge, un arrêté du Gouvernement flamand, est assez précis et suit pas à pas le modèle UE des appellations d'origine contrôlées. Depuis le début de la renaissance du vignoble belge, le souci tant des producteurs, que de l'administration, fut de

prévoir un produit de qualité et d'origine, reconnu comme tel par le consommateur.

Malgré sa petite taille, le vignoble belge a fait le choix de l'appellation d'origine et se positionne donc d'un point de vue administratif au plus haut niveau du classement des produits agricoles et alimentaires.

NDLR: Les références bibliographiques concernant cet article sont disponibles sur simple demande auprès de la Revue des Œnologues.
 - Par courrier: joindre une enveloppe affranchie, avec les références de l'article
 - Sur internet: www.oeno.tm.fr

■ Photo 1: Cépage Limberger.



■ Encadré 2: Vranken à Liège ?

Le vignoble belge bruisse de rumeurs. Les unes plus sérieuses, les autres moins. Du côté des premières, il semble bien que la maison Vranken-Pommery, deuxième maison de vin en Champagne, propriétaire entre autre des marques Vranken, Pommery, Heidsieck et Charles Lafitte Monopole, ait bien décidé d'investir en Belgique, du côté de Liège. Tout ceci sous l'impulsion de Paul-François Vranken, patron liégeois du groupe au chiffre d'affaires de 360 millions d'euros.

L'objectif? réaliser une sorte de « Crémant de Liège ». À ce propos, Ir. John Leroy, vinificateur de la célèbre cuvée Seigneur Ruffus élaborée en méthode traditionnelle, nous déclarait: « Il s'agit de l'arrivée d'un acteur majeur du secteur. La Belgique possède un climat adapté aux vins mousseux élaborés en méthode traditionnelle. Par ailleurs, la transaction discutée est très importante en comparaison du reste du vignoble ».

Faisons les comptes. On spéculer sur une plantation d'envergure par rapport aux 150 hectares de l'ensemble du vignoble belge. C'est tout simplement impressionnant. Les terrains mentionnés sont les lieux-dits Évêché, Filles de la Croix, ferme Fabry. Il semble que la municipalité ait apporté son soutien au projet. Certains riverains sont inquiets et une interpellation a eu lieu en septembre dernier au conseil municipal.

L'opération d'envergure est un peu à l'opposée de celle qui s'était déroulée en 2004. À l'époque, Vranken avait racheté uniquement la marque Pommery et non les vignes associées. Le vignoble belge étant en pleine construction, il s'agit cette fois d'un véritable investissement opérationnel pour la célèbre maison champenoise.

CONCEPT

Inter Wine & Dine propose une véritable école d'œnologie. Nos cours vous permettront d'acquiescer les réflexes et bonnes habitudes de dégustation et le vocabulaire nécessaire pour décrire de manière simple un vin. Vous pourrez alors communiquer vos sensations et échanger vos impressions avec votre entourage. C'en sera terminé de l'angoisse à propos du vin. Votre carrière d'apprenti-œnologue ne fait que débuter.

VIN

Le vin est devenu aujourd'hui un produit culturel qu'il convient de maîtriser. Un jeune cadre d'entreprise nous a raconté avoir passé près d'une semaine à choisir une bouteille de Bordeaux pour l'invitation de son patron à la maison. À la fin, il s'est résolu en fonction de l'étiquette. Fatal Error ? ou choix judicieux ?

Le vin reste un mystère pour de nombreuses personnes. Ses secrets sont bien gardés et nombreux y perdent leur latin. Il est frustrant de boire du vin régulièrement tout en ne trouvant pas les mots adéquats pour le décrire. À l'opposé, qui n'est pas resté admiratif à la vue d'un sommelier remuant, inspectant, human, goûtant, ... Après tout un cérémonial, le dégustateur professionnel est à même de parler du vin pendant des dizaines de minutes. Nous sommes alors transportés dans une autre dimension.

PRINCIPE DES COURS

Chaque séance est scindée en trois parties. La première partie, théorique, donne une introduction au sujet de la soirée. La deuxième partie, plus pratique, consiste en une dégustation commentée de 5 à 8 vins. Enfin, lors de la dernière partie notre service catering dresse un buffet chaud et froid. Celui-ci permet de profiter des bouteilles entamées lors de la dégustation tout en devisant informellement des vins dégustés. Certains prétendent que cette partie est la plus enrichissante. Les cours sont donnés par un sommelier diplômé et les participants reçoivent un syllabus, copie des transparents projetés, des notes d'approfondissement et les fiches des vins dégustés.

COURS PROPOSÉS

Il y en a pour tous les thèmes et tous les goûts

CYCLES POUR DÉBUTER

Bases de la dégustation
Découverte de l'analyse œno-sensorielle
Qu'est-ce que le vin ?

CYCLES À THÈMES

Découverte des Sauternes
Magie des Champagnes
Languedoc, une région méconnue
Vallée du Rhône du nord au sud
Italie à portée de main
Vignobles de Belgique

CYCLES COMPLETS

(délivrance d'un diplôme d'œnologue si le candidat réussit avec succès un examen à l'issue des 3 cycles)

Initiation - 5 séances
Perfectionnement - 5 séances
Approfondissement - 5 séances

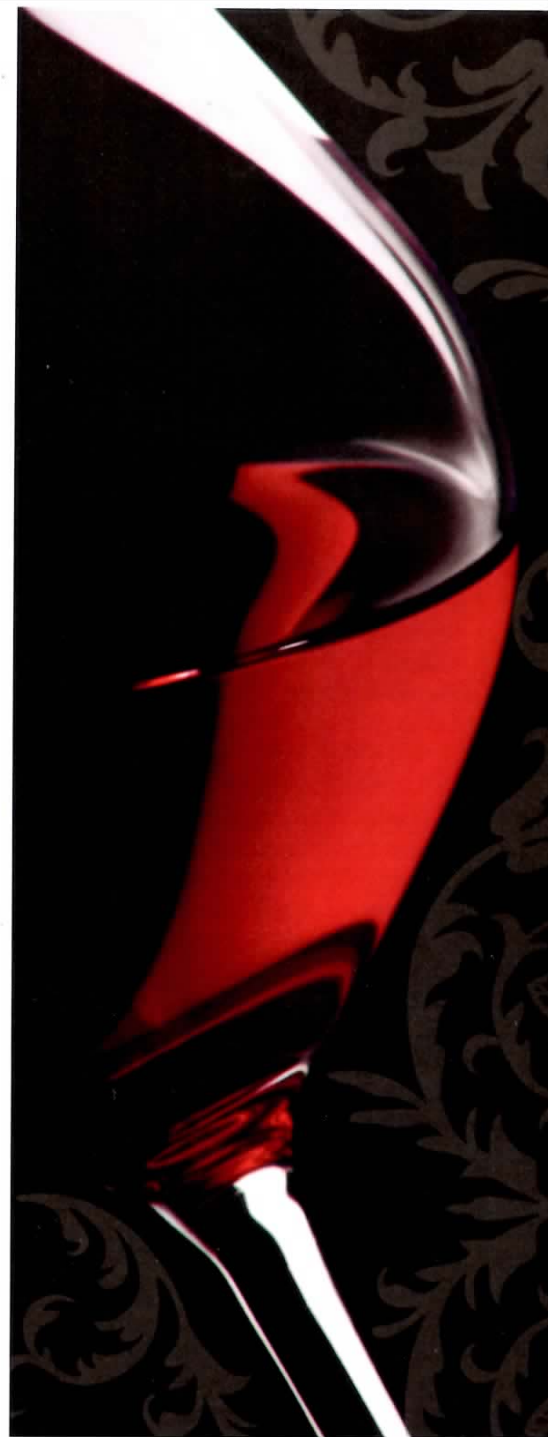
CYCLES POUR ALLER PLUS LOIN

Accords mets-vins
Nouvelle réglementation européenne
Verticale ou horizontale d'un vin particulier

DEMANDES PARTICULIÈRES

Nous sommes à votre entière disposition pour discuter avec vous d'une demande particulière. Nous pouvons également vous offrir un service de catering plus complet. À titre d'exemples voici quelques unes des offres personnalisées que nous avons réalisées lors de ces dernières années

- Dîner à thème avec vins commentés et différents pour chaque plat
- Accord chocolats et vins
- Séminaire de team-building 'à la découverte du vin'
- Concours de reconnaissance de vins du monde
- Flash-dégustation de deux champagne sur un temps de midi



QUI SOMMES-NOUS ?

InterWine & Dine est spécialisé dans la diffusion et la promotion du patrimoine œnologique et gastronomique, notamment belge. Depuis cinq ans déjà, Inter Wine & Dine organise une véritable école d'œnologie. Le site www.interwd.be est l'espace de rencontre virtuel entre les élèves, étudiants et les véritables amateurs de vin et de culture œno-gastronomique. Inter Wine & Dine participe également à une meilleure compréhension de la chimie et la physique du vin par la promotion de projets de recherche scientifique. Un séminaire d'entreprise? Une dégustation commentée? Un repas à thème? Un cours d'œnologie ? Faites appel à nos services



www.interwd.be - iwd@interwd.be
Tél. 0032 (0)478 444 401