



# *La vie de château* À BIOUL

Douze hectares de vignes dans le Namurois et un vin belge qui fait désormais référence chez les plus grands sommeliers : rencontre avec Vanessa Vaxelaire et Andy Wyckmans, les heureux propriétaires.

*Par Miguel Tasso*





On trouve désormais le Château de Bioul à la carte de nombreux restaurants étoilés. Il n'a, de fait, rien à envier aux meilleurs crus français. « Au départ, commercialiser un vin belge représentait pourtant un vrai challenge. Mais on a fait preuve de patience et d'humilité. Et, petit à petit, on a gagné notre légitimité... »

Vanessa Vaxelaire et son mari Andy Wyckmans parlent de « leur » vin avec amour et passion. L'histoire est, il est vrai, tellement belle et improbable. Flash-back.

Zoom arrière. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, François Vaxelaire, originaire de Lorraine, pose ses valises en Belgique où il fonde les grands magasins Au bon Marché. Un peu plus tard, il acquiert le château de Bioul, situé dans la vallée de la Meuse, non loin de Dinant. L'endroit, véritable havre de paix, devient le lieu de vacances de la famille.

### Le rêve d'un vignoble

Le destin du château change complètement voici une quinzaine d'années. « Mon mari et moi avons envie de changer de vie. On a sorti une feuille blanche et on a créé deux colonnes, l'une avec les points positifs, l'autre avec les négatifs. Et on s'est rendu compte que le déménagement s'imposait. Et on a quitté Bruxelles avec nos trois enfants sans le moindre regret pour s'installer définitivement à Bioul! » se souvient Vanessa Vaxelaire.

Restait à trouver un projet. Un challenge à relever. « L'idée de reprendre un vignoble était un vieux rêve. On s'est dit: et pourquoi pas le réaliser ici? Quelques mois plus tard,



nous plantons nos premières vignes au cœur du Vignouille. Aujourd'hui, nos douze hectares font revivre les coteaux d'autrefois. C'est au cœur de ce patrimoine que tous nos vins sont élaborés et élevés au fil des saisons... »

Le résultat est bluffant. Avec l'aide de Mélanie Chereau, maître de chai venu de France, Vanessa Vaxelaire et Andy Wyckmans ont élevé le Château de Bioul au rang des meilleurs crus classés. Un long chemin, balisé par de nombreux contretemps et de lourds investissements. Mais une magnifique aventure. « Je me souviens encore de ce jour de 2014 où j'ai fait goûter, dans la cuisine, l'une des premières bouteilles à mon père, un fin connaisseur. Il n'était pas du genre à faire de grands commentaires ou de grands compliments. Mais il s'est resservi un verre. J'ai compris que c'était gagné! »

### Des vins bio

Les vins du château ont un véritable ADN « made in Bioul » et sont très typés. Ils rappellent le riesling, le muscat ou le pinot noir avec, chaque fois, une touche personnalisée. ►



► « Il ne s'agit en aucun cas d'une copie française. Au contraire, ils dégagent plutôt un petit air du Nord avec des cépages qui évoquent des arômes venant de Suisse, d'Allemagne, d'Autriche... »

Le blanc est la couleur majoritaire dans les bouteilles. Mais le rouge et le rosé ont aussi leur place dans la cave. Et les crémants font également partie d'une production contrôlée et exclusive qui privilégie la qualité plutôt que la quantité. La devise de la maison: le meilleur raisin dans les meilleures conditions pour un meilleur environnement.

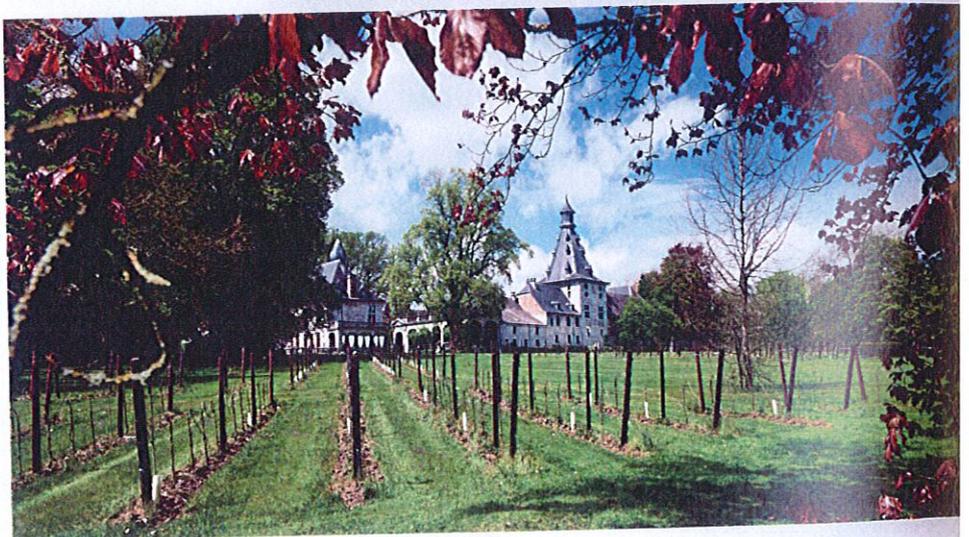
« Le vignoble est implanté sur les coteaux. Ceux-ci sont de nature argilo-calcaire et sont traversés par une plaque de schiste carbonifère. La composition du sol, l'écoulement des eaux et l'exposition sont autant d'éléments qui participent à la notion de terroir », rappellent fièrement les propriétaires.

Le respect environnemental est, ici, élevé au rang de philosophie. « En 2019, nous avons reçu notre certification Bio. Notre savoir-faire est, plus que jamais, basé sur le respect de la nature. Nous évitons ainsi de recourir aux produits chimiques. Un enherbement canalisé, des haies, un potager perdu, des ruches au cœur des vignes, des perchoirs pour les rapaces sont un éventail des démarches prises pour développer la biodiversité. Elles nous garantissent un raisin riche en arômes, sans résidus pesticides et d'une typicité unique. »

Les premières bouteilles étiquetées Château de Bioul datent de 2015. « Nous avons grandi modestement, pas à pas. Aujourd'hui, nous produisons environ 50 000 bouteilles par an en veillant toujours à la qualité et à la tradition. »

### Dans les meilleurs restaurants

Il n'a pas toujours été simple, pour Andy Wyckmans et Vanessa Vaxelaire, de mettre en avant un vin... belge. « Au début, il y a eu quelques sourires ironiques. Il a fallu convaincre, organiser des séances de dégustation. Mais le bouche-à-oreille a bien fonctionné. Nos vins sont désormais à la carte de restaurants comme « L'Essentiel », à Temploux, « L'Eau Vive », à Profondeville, « Vol-Ver », à Courtrai, « Bon-Bon » et « Toucan », à Bruxelles. Et nous sommes parallèlement distribués par de fidèles cavistes réputés sur la place et via notre boutique en ligne. A terme, nous espérons, bien sûr, conquérir d'autres marchés à l'étranger. Nous avons un contact à New York. Mais chaque chose en son temps... » L'histoire est belle et n'est pas terminée. Au contraire. « On n'a jamais regretté une seconde d'avoir relevé ce défi. Il y



eu des années difficiles, comme en 2016 lorsque toute la production a été perdue en raison de gelées printanières. Mais on se lève chaque matin avec des étoiles dans les yeux. Et nos enfants, Emile, Gudule et Louise, sont épanouis et heureux dans ce magnifique environnement. Prêts à prendre un jour le relais... »

Ouvert au public pour des visites, le château de Bioul propose, tous les midis (du mercredi au dimanche), des formules dégustation au « Resto du Chai ». L'occasion de découvrir les vins avec les traditionnelles planches. La boutique propose aussi du vin à emporter (entre 14 et 20 euros la bouteille). « Et il est désormais possible de privatiser complètement le château pour des séminaires, des fêtes ou des réunions de famille. Nos dix chambres sont dotées d'une salle de bains privative. Elles ont été rénovées mais portent toujours les secrets de 100 ans d'occupation familiale. L'atmosphère est magique. Nos hôtes y seront comme à la maison avec, en prime, des repas préparés par la cheffe du château en fonction des produits de saison et des légumes du potager. Selon la météo, on mange dans la grande salle à manger, sur la terrasse, dans le chai ou au beau milieu du parc et des vignes. Et le petit déjeuner brunch, avec les confitures et le miel de la maison, mérite clairement le détour », sourit Vanessa Vaxelaire. ■