



Château de Bioul

Eerste biodynamisch wijndomein in ons land

Het was zelden gezien. In 2019 kreeg Château de Bioul het officiële biolabel voor haar wijnen toegekend. Het was het resultaat van meer dan tien jaar hard labeur. Vanessa Wyckmans, die samen met haar man Andy en keldermeesteres Mélanie Chereau het 12 ha tellend domein runt in de Maasvallei, is niet weinig trots maar legt de lat nog een stuk hoger: “een droom is werkelijkheid geworden maar nu gaan we resoluut voor biodynamisch”.

■ Hoe het begon

Vanessa is afkomstig uit Bioul, een deelgemeente van Anhée in de provincie Namen, pakweg tussen Namen en Dinant. Het kasteel is al 123 jaar familiebezit maar het is pas in 2007 dat ze terugkeert naar haar heimat. “We woonden in Brussel maar toen mijn man besloot om zijn zaak te verkopen was de beslissing snel genomen. Terug naar mijn roots en wijnbouwster worden!”. De eerste jaren woonden ze in een huis naast het kasteel maar in 2017 namen ze hun intrek in het kasteel. “Ik moet de eerste vrouw zijn die een wijnkasteel erfde”, lacht ze. Prompt volgde ze een avondcursus landbouw en een paar maanden later werden de eerste wijnstokken aangeplant. “Maar eerst ging ik op bezoek bij andere wijnbouwers, een soort Tour de Belgique, om te zien hoe zij het deden en welke druivenrassen geschikt waren”. Jaar na jaar werden een aantal ha bijgeplant tot de oppervlakte van vandaag, 12 ha. “11 ha in de onmiddellijke nabijheid van het kasteel maar wel verdeeld over verschillende percelen en 1 ha in het park”, verduidelijkt ze.

■ Château de Bioul vandaag

Witte wijn is vandaag de corebusiness van Château de Bioul. “75 procent van onze jaarlijkse 50.000 geproduceerde flessen zijn wit getint. Daarvoor gebruiken we muscaris, solaris en johanniterdruiven. Voor rood zijn dat de pinotin, cabernet jura en cabaret noir. Eigenlijk verschillen die niet zo veel van pakweg muscat, riesling, pinot noir en cabernet sauvignon maar ze hebben het grote voordeel ziekteresistent te zijn en dus makkelijker te gedijen in ons noordelijk klimaat. Weet je, van bij de start ambieerde ik bio-



wijnbouw. Omdat ik wist dat het mogelijk was. Onze wijngaarden staan op de beste hellingen van Bioul, de stokken gedijen op klei- en kalksteen, doorspekt met een laag leisteen, en de expositie zorgt voor een maximum aantal uren zon. Maar bio is voor mij veel meer dan louter het bannen van scheikundige producten in de wijngaarden. We mikken ook op biodiversiteit. Denk maar aan graslanden, hagen, bijenkorven in de wijngaarden tot zelfs zitstokken voor de roofvogels. Het draagt allemaal bij tot het oogsten van gezonde en aromatische druiven”. Makkelijk heeft Vanessa het niet gehad. “Hoeveel keer ik op een wijnbeurs niet moest horen: *c'est belge, c'est dégueulasse!* Maar verliezen staat niet in mijn woordenboek dus zette ik door. En de beloning kwam er vorig jaar met het biolabel”.

Of ze nog ambities heeft? “Binnen de top vijf van beste Belgische wijnen staan. Niet qua oppervlakte, misschien



planten we nog wel 1 of 2 ha bij maar groter hoeft niet. Ik mik op kwaliteit en met 12 ha is dit perfect economisch leefbaar. En sinds de vorige oogst gaan we nog een stapje verder dan bio. Bedoeling is om de volledige productie biodynamisch te maken. Dat zou een primeur voor ons land zijn”.

■ Doen!

“Made in Bioul” is een totaalconcept dat Vanessa uitgewerkt heeft om de bezoekers op gepaste wijze te ontvangen. “Van begin april tot

eind september opent het kasteel zijn deuren voor wijnliefhebbers. We hebben een wijnparcours op poten gezet waarbij je naast de wijngaarden ook het kasteel kunt bezoeken, de productiekelder die duizend jaar oud is, maar toch voorzien is van de modernste snuffjes zoals eivormige vergistingstanks, en uiteraard een proeverij van onze wijnen. Wie dat wenst kan daar ook nog een hapje bij eten”. Château de Bioul heeft zijn eigen restaurant. “Elke middag, van woensdag t.e.m. zondag kan

je hier lunchen. Van een traditionele plank met lokale streekproducten tot een dagmenu, suggesties en desserts. Uiteraard gekoppeld aan diverse wijnformules, van één glas tot een uitgebreide proeverij”. Nog aan te stippen is dat je vanaf 10 personen op het kasteel kunt overnachten. “We beschikken over 5 kamers voorzien van alle comfort. Formules zijn kamer met ontbijt/brunch, lunch en/of avondmaal. We voorzien een eigen chef en het eten wordt opgediend in onze historische vertrekken”.

■ Praktische info:

Château de Bioul, Place Vaxelaire 1, 5537 Bioul, www.chateaubioul.be

Alain vertelt ook elke vrijdag rond 11 uur over wijn op Radio 2 in *Zot veel vakantie* bij Kim Debrie

Mossiat 2018

“Dit is de mooiste wijn die ik tot dusver gemaakt heb. 100 % bronner, een variëteit met Duitse roots, en 9 maanden gerijpt op eivormige cuves. Een witte wijn met een uitgesproken mineraal karakter. Ik denk meteen aan natte keien. Maar ook witte bloemen, rijp fruit en goed vetting. Elegant, levendig en een mooie lengte. Wijn die je rillingen bezorgt!”. En dan nog dit: de naam van elke wijn verwijst naar de naam van het perceel waarvan de druiven afkomstig zijn.

17,50 euro

