



La Dernière Heure

Date : 17/11/2019

Page : 13

Periodicity : Daily

Journalist : Veronesi, Magali

Circulation : 40402

Audience : 327072

Size : 347 cm²

À Bioul, le vin bio pousse en musique

CENOLOGIE

Ce procédé inhabituel permet de donner plus de structure aux vins grâce aux vibrations.

Élever son vin en musique, ce n'est pas une lubie, mais un procédé de vinifica-

tion pratiqué au château de Bioul notamment. L'idée a été appliquée après une visite en Bourgogne. Des baffles spé-

ciaux provoquent des vibrations qui remuent les lies, permettent aux levures de travailler, évitent le bâtonnage et donneraient aussi plus de structure aux vins.

Les vins du château de Bioul sont parmi les mieux cotés de Wallonie. Le domaine

est passé en biodynamie. "Comme tout passionné, nous voulons le meilleur: le meilleur raisin dans les meilleures conditions pour un meilleur environnement", expliquent Andy Wyckmans et Vanessa Vaxelaire.

Ici, chaque parcelle est travaillée, non pas systématiquement, mais en fonction de ses besoins. "Un enherbement canalisé, des haies, des rendements faibles, un potager perdu, des ruches au cœur des vignes, des perchoirs pour les rapaces pour la biodiversité... Ces mesures nous garantissent un raisin riche en arômes, sans résidus de pesticides et d'une typicité unique et exceptionnelle", souligne la viticultrice qui s'occupe aussi de livrer les cavistes, de surveiller les gelées au printemps, de faire les visites guidées du domaine...

"Quand on est passionné, on veut maîtriser le processus du début à la fin. Il va falloir engager pour se faire remplacer à l'avenir. On l'envisage", explique Vanessa Vaxelaire qui a accompli son rêve et celui de son mari avec le vignoble il y a quelques années.

"Nous l'envisagions pour nos



La cave de dégustation sert aussi de salle de réception et de restaurant pendant la saison. © SWIJSEN



vieux jours. Lorsque nous avons découvert le vin belge, tout a basculé. Nous avons quitté Bruxelles pour nous installer dans le château familial et quelques mois plus tard, nous plantons nos premières vignes au cœur du Vignouille, un lieu-dit au passé viticole.”

**Au domaine viticole,
le couple Wyckmans-
Vaxelaire s’occupe
de toutes les étapes.**

Aujourd’hui, les onze hectares voient pousser du Johanniter, du Muscaris, du Pinotin... “Ils rappellent le Riesling, le Muscat ou encore le Pinot noir mais sont naturellement résistants aux maladies fongiques qui peuvent entraîner des pertes totales de récolte comme le mildiou ou l’oïdium. Ils sont parfaitement adaptés aux climats septentrionaux, ce qui nous permettent d’éviter l’ajout de produits chimiques”, souligne encore Vanessa Vaxelaire dont les vins sont très appréciés des chefs et professionnels.

Magali Veronesi