



Andy Wyckmans devant les vignes du château de Bioul, un club de golf à la main.

Château de Bioul : l'appel du dix-neuvième trou

Le golf et le vin suscitent les mêmes passions. Rencontre avec Vanessa Vaxelaire et Andy Wyckmans, les heureux propriétaires d'un remarquable domaine viticole de douze hectares dans le Namurois.

Par Miguel Tasso

Il a découvert les joies du golf à l'âge de 10 ans, sur les greens d'Estoril, au Portugal. « Ensuite, il m'est souvent arrivé de ranger mes clubs au placard. Mais, finalement, je les ai toujours ressortis. » Avec son épouse Vanessa Vaxelaire, Andy Wyckmans est l'heureux propriétaire du château de Bioul, devenu un haut lieu de l'œnologie « made in Belgium ». « Il y a de nombreux points communs entre le golf et le vin. Le culte du dix-neuvième trou, bien sûr. Mais aussi la passion, le plaisir, le goût du défi, la patience, le respect de l'environnement. Sur un parcours comme dans les vignes, il faut faire preuve d'humilité et de sagesse. Mais quel régal, à l'arrivée, de déguster un grand cru ou de réussir un beau coup. »

Régulièrement, entre deux récoltes, Andy Wyckmans, handicap 18, chasse les birdies au Royal Château d'Ardenne, à Rigenée ou à Hulencourt. « Avec quelques amis, nous organisons aussi quelques petits voyages golphiques à l'étranger. Nous avons déjà joué en Algarve, au PGA Catalunya, en Irlande. » Vanessa Vaxelaire l'accompagne parfois sur les fairways. « Mais mon niveau n'est pas encore très bon ! Et pourtant, autrefois, il y avait six greens dans les jardins du château. Je n'ai donc pas d'excuse », sourit-elle. En vérité, le vin suffit, pour l'heure, à son bonheur. L'histoire, il est vrai, est tellement belle et improbable... Flash-back, zoom arrière : à la fin du XIX^e 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, niché 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 destin du château est bouleversé voici une quinzaine d'années. « Mon mari et moi avons envie de changer de vie. Nous avons sorti une feuille blanche et créé deux colonnes, l'une pour les points positifs, l'autre pour les négatifs. Et nous nous sommes rendu compte que le déménagement s'imposait. Nous avons quitté Bruxelles avec nos trois enfants sans le moindre regret pour nous 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. Et pourquoi pas 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 venue de France, Vanessa Vaxelaire et Andy Wyckmans ont élevé le Château de Bioul au rang des meilleurs crus classés. On le trouve désormais à la carte de nombreux restaurants étoilés. Le blanc est la couleur majoritaire dans les bouteilles, mais le rouge et le rosé ont leur place dans la cave. Et les créchants 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. »

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. 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, doté de dix chambres avec salles de bain privatives, pour des séminaires, des fêtes ou des réunions de famille », sourit Vanessa Vaxelaire. Ou pour des dix-neuvièmes trous épicuriens après de belles parties de golf. ■

INFOS

www.chateaubioul.be