



Sophie Wautier Vigneronne en devenir

Psychothérapeute de formation, Sophie travaille 10 ans dans un centre pour adultes autistes et psychotiques en Belgique. Parallèlement, elle a un cabinet de psychologue. «J'ai ensuite quitté mon travail pour suivre mon mari Dimitri pour une mission en Autriche. Là-bas, j'ai acquis ma première expérience viticole. Nous avons acheté un terrain dans un petit village et nous avons plantés 600 pieds de vigne dont nous sommes occupés pendant 4 ans avant de rentrer en Belgique.» **Sophie a grandi à Saintes dans une ferme brabançonne** où ses arrière-grands-parents distribuaient de la nourriture aux villageois pendant la guerre. «Cette ferme est dans notre famille depuis 150 ans. Mes deux frères n'étaient pas intéressés par la reprise. Avec Dimitri, j'ai réfléchi à un projet ambitieux de réhabilitation qui permettrait de préserver cet endroit. **Nous avons choisi de planter 12 000 pieds de vigne pour créer un vignoble participatif baptisé Domaine W.**

Le vin c'est avant tout une façon de rassembler des gens autour de ce projet, d'échanger, de partager. C'est très important pour moi!» En Belgique, de nombreux exemples montrent qu'il y a moyen de faire du vin mousseux de bonne qualité. C'est donc tout naturellement que le choix se portera sur l'élaboration d'une méthode traditionnelle. «L'objectif est de faire un produit et de le faire bien. C'est pourquoi nous avons choisi des cépages classiques champenois adaptés au climat du Nord. Ce métier est très complet, de la plantation à la distribution du produit. **Il faut plusieurs casquettes: agriculteur pour le travail de la terre, gestionnaire pour la partie administrative, commercial pour la vente.** Nous vivons en symbiose avec la nature, il faut aussi pouvoir être attentif, s'adapter à toutes les situations et réagir très vite. Du coup, on ne s'ennuie jamais! Mais il y a une très bonne entraide entre vigneron wallons et ça, c'est important pour moi! Le fait que je sois une femme est vu de façon assez positive. C'est un renouveau, ce n'est pas toujours le cas en agriculture.» domaine-w.be



Vanessa Vaxelaire Un coup de tête

Après un passage en philo et des études de théâtre à l'IAD, Vanessa Vaxelaire rencontre Andy avec lequel elle se marie. Trois enfants et 10 ans de «pause» plus tard, ils souhaitent quitter Bruxelles pour un nouveau projet: le vin en fait partie. **«L'idée de reprendre un vignoble était un rêve que nous gardions pour nos vieux jours.** Lors d'un apéro, sur un coup de tête, nous avons décidé de créer un vignoble. Comme beaucoup à la quarantaine, nous avons envie d'une rupture dans une vie trop rapide! Nous nous sommes installés à Arbre.» Au fil des mois, Vanessa et Andy achètent ou échangent divers terrains autour du château familial à Bioul. Vanessa suit des cours du soir et obtient un diplôme d'agricultrice pendant qu'Andy l'épaulé en s'occupant des enfants. Le couple s'entoure de professionnels pour planter des vignes. **«Nous avons rencontré un homme dont le travail est admirable. Philippe Grafé est un précurseur!** Grâce à lui, être écologique et performant s'avérait

possible, il nous a aidé à choisir les cépages. Au chai, Lucas a vite laissé la place à Mélanie Chereau, jeune ingénieure agroalimentaire qui était son assistante en Nouvelle Zélande. Maître de chai depuis 8 ans, elle se met réellement au service du vin. A trois nous avons fondé le vignoble actuel.» **Aujourd'hui, les 11 hectares de vignes font revivre les coteaux d'autrefois.** Les cépages sélectionnés sont adaptés aux climats septentrionaux et permettent d'éviter les produits chimiques. «Andy est dans la vigne, pas moi. Mais le stress hydrique est pénible à gérer. De mon côté, en tant que femme, au début, ce n'était pas évident. Je n'étais tout simplement plus féminine! Ma fille de 10 ans m'a dit un jour 'si c'est pour m'habiller comme une mamie, je ne veux pas faire ce métier!' (Rire) «Mais je vous rassure, il y a moyen de faire les deux même si, quand on est au four et au moulin, ce n'est pas simple.» chateaubioul.be