

DÉCOUVERTE

Un nouvel itinéraire touristique relie châteaux et domaines de Wallonie.

L Philippe Vigié-Desplaces pviguedesplaces@lefigaro.fr ENVOYÉ SPÉCIAL EN WALLONIE
Le vin belge n'est pas la première chose qui traverse l'esprit quand on parle du plat pays. Les habitants eux-mêmes semblent surpris, et rares sont les restaurants à proposer une sélection locale. « Produire du vin dans un pays de bière n'est pas exempt de difficultés, et demander aux Belges de le boire, c'est encore une autre affaire », s'amuse le sommelier d'une table de Namur. L'histoire du vignoble belge ne manque pas de piquant.

Homme d'affaires, le baron Pierre Rion en est à l'origine : « Un jour de 1990, je m'aperçus que ma cave possédait des vins de tous les pays, sauf du mien. L'après-midi même, je suis parti avec ma femme en voiture acheter cent pieds de vigne chez un pépiniériste au Luxembourg, puisqu'en Belgique on n'en trouvait pas. C'est comme ça que j'ai planté ma vigne. » Le premier hectare d'un ensemble de 20 ha auquel Pierre Rion, aujourd'hui président de l'Association des vins de Wallonie, donna le nom de domaine de Mellemont. « On me prenait pour un fou, poursuivit-il, car, depuis le XV^e siècle, on ne produisait quasiment plus de vin en Belgique, puis, de récolte en récolte, on a moins ri... »

D'autres initiatives ont vu le jour sur tout le territoire. Environ 250 ha de vignes (dont 150 ha en Wallonie), dominées par le chardonnay, ont produit plus de 1 million de bouteilles en 2015, essentiellement du vin mousseux méthode traditionnelle. Le reste se partage en vin blanc (30 %) et en vin rouge (10 %). « J'ai glissé, lors d'une dégustation à l'aveugle en France, un vin belge entre deux bourgognes et deux mâconnais, ra-



La Belgique trace sa route des vins

Le château de Bioul et sa vigne.
FABRICE DEBATTY

conte Jean-Jacques Herremans, chef de culture au vignoble de l'abbaye de Villers, et le vin belge est arrivé deuxième. »

Un excellent sol calcaire, le réchauffement de la Belgique et un savoir-faire acquis dans les écoles d'œnologie du voisin gaulois favorisent cette renaissance. À en croire Pierre Rion, les Français n'y seraient pas indifférents : « Nous avons du calcaire, nous sommes à peu près à la même latitude que la Champagne; du coup, certaines maisons champenoises se disent : "Pourquoi ne pas planter chez les Belges ?" » Le ministre wallon de l'Agriculture, René Collin, qui est aussi celui du Tourisme, a flairé l'aubaine et a décidé cet automne de créer une première route du vin (1) : trente haltes, vigneronnes et cavistes, réparties en Wallonie. À l'échelle de ce petit pays que l'on ne met jamais plus de trois heures à traverser, les rares vignobles se nichent parfois dans des endroits inattendus. Découverte en trois étapes.

50 000 bouteilles au château de Bioul

Dans la riante vallée de la Meuse, l'étonnant château de Bioul, architecture éclectique au cœur du village éponyme, est dans une même famille de riches vignobles se nichent parfois dans des endroits inattendus. Découverte en trois étapes.

mans a planté une vigne (d'aujourd'hui 10 ha), dont une partie sur le parc anglais de l'élegante demeure : « Je voulais faire un vin du Nord, à l'acidité importante, dont l'identité ressemble à notre terre, mélange de cailloux et de feuilles... » Des cépages ultrarésistants ont été importés de Suisse et d'Autriche. Le vignoble, qui produit chaque année près de 50 000 bouteilles, en majorité du rosé et du blanc (de 12 € à 18,50 €), est considéré comme l'un des plus intéressants du royaume. On déguste dans les anciennes écuries, transformées en chai.

1, place Vaxelaire, Bioul.
Tél. : + 32 71 79 99 43.
www.chateaudeboul.be

Abbaye de Villers, une production assurée par des bénévoles

Ruines colossales, escaliers esselés... l'abbaye de Villers, au nord de Namur, est un Jumègès belge que Victor Hugo décrit dans *Les Misérables*. Le clos où l'abbé cultivait sa vigne a été restauré. 1 000 pieds y ont été plantés, dont 200 de blanc (monocépage à base de phoenix) et 800 de rouge (monocépage à base de régent). La production, assurée par des bénévoles, est encore trop faible pour être commercialisée, mais on goûte au précieux breuvage lors des visites

guidées de l'abbaye, fleuron du patrimoine belge.
35, rue de l'Abbaye, Villers-la-Ville.
Tél. : + 32 71 88 09 80. www.villers.be

Domaine des Agaises, des cuvées primées

Des bâtiments contemporains de verre et d'acier coiffent un joli coteau plein sud, près de Mons. De vastes étendues colorent l'horizon, découpées en rectangle de culture. En une vague verte, les vignes moutonnent sur un sol où affleure le calcaire comme une écume. C'est le domaine des Agaises, le plus abouti. Pierre Leroy, un des plus importants négociants de vins en Belgique, associé au Champenois Thierry Gobillard, ont en 2001 planté 29 ha (85 % de chardonnay et 25 % de pinots noir et meunier). La totalité de la production (200 000 bouteilles), les cuvées Ruffus, plusieurs fois primées, est vendue avant même sa commercialisation (14 €).

1, chemin d'Harmignies, Hauchin. Tél. : + 32 497 88 53 10.
www.ruffus.be ■

(1) La route des vins et spiritueux de Wallonie (au départ de Namur), voiture indispensable, itinéraire à télécharger sur walloniebelgiquetourisme.fr

+ Carnet de route

OÙ DORMIR ?
Dream Hôtel, au cœur de la petite ville de Mons. Installé dans une ancienne église, ce quatre-étoiles dispose d'un spa, à partir de 94 euros : 17, rue de la Grande-Triperie.
Tél. : + 32 65 32 97 20.
www.hoteldream.be

The Royal Snail, à Namur, un boutique hôtel de luxe, design, en bordure de la Meuse, avec un spa et une très bonne table, autour de 150 euros : 23, avenue de la Plante.
Tél. : + 32 81 57 00 23.
www.theroyalsnail.com

AGENDA
Festival des Vins de Wallonie, au Charleroi Espace Meeting Européen, à Charleroi, les 18 et 19 novembre, entrée : 5 euros.
www.vinsetgourmandisesde.wallonie.be

+ @ SUR LE WEB

» Accord mets-vin : que boire avec un bœuf bourguignon ?
www.lefigaro.fr/vin

La Chablisienne
DEPUIS 1923
GRENOUILLES
www.chablisienne.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

COUP DE CŒUR

CHÂTEAU LE BOSQC 2012, SAINT-ESTÈPHE, CRU BOURGEOIS MÉDOC ROUGE

Fondée en 1840, présidée par Patrick Jestin, l'entreprise Dourthe exploite aujourd'hui plus de 500 hectares de vigne à Bordeaux, déployant son savoir-faire sur des territoires et appellations aussi divers que haut-médoc, pessac-léognan, saint-émilion, ou cadillac-côtes-de-bordeaux. En développant ses implantations et son implication dans le vignoble, elle s'est centrée sur la qualité et l'innovation. Tous ses vignobles sont dirigés par Frédéric Bonnafous, à l'instar



de celui du Château Le Boscq, une propriété de 18 hectares dont la demeure fut construite en 1891. La gabare qui trône au sommet de l'étiquette du vin symbolise d'une part la propriété et sa proximité avec l'estuaire de la Gironde, mais aussi la nomination « bourgeois » de son cru en 1932, époque à laquelle son vin était transporté en barriques sur ce fameux bateau. Dans le très joli 2012, ample, suave, plein et rond, se fondent harmonieusement gras, onctuosité, tanins fins et vivacité qui rebondit en finale, fraîche et fruitée. **VALÉRIE FAUST**
28 € chez les cavistes
ou sur www.lacavedourthe.com

20, rue des Carmes
BORDEAUX
Une adresse unique, un bijou enclavé, un vignoble d'exception serti par la ville.
CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION
Photo d'illustration. Crédits LUC ARSÈNE HENRY, Architecte / PHILIPPE STARCK, Designer
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION