

# Vanessa Vaxelaire (Domaine du Château de Bioul)

## Un vin qui raconte une autre histoire

**B**ioul a son château, propriété de la famille Vaxelaire, à l'origine de GIB, ancien premier groupe de distribution du pays. Cette petite localité, nichée entre Annevoie et Maredsous, a aussi désormais son vin: le Domaine du Château de Bioul. A la manœuvre de nouveau cru wallon, une nouvelle génération de Vaxelaire: Vanessa, une des filles de Raymond (l'ex-patron de l'Inno) et son mari Andy Wyckmans, ancien chef d'entreprise spécialisé dans la promotion culturelle et événementielle. «Nous avons toujours rêvé d'avoir notre vignoble mais nous n'avions jamais pensé qu'il se situerait à Bioul, raconte Vanessa, comédienne de formation. Nous avons entendu parler de la montée en qualité du vin belge et visité plusieurs vignerons. C'est Philippe Grafé (Domaine du Chenoy) qui nous a mis le pied à l'étrier.»

Venu s'installer quelques années auparavant dans le fief familial, le couple a planté, en mai 2009, ses premiers pieds de vigne sur deux hectares de terres autour du château. «Nous avons échangé des terres avec mon père qui exploite une ferme bio, détaille Vanessa. J'ai aussi suivi des cours pour obtenir un accès à la profession d'agriculteur afin de pouvoir louer des terrains en bail à



**VANESSA VAXELAIRE ET SON MARI ANDY WYCKMANS**  
En mai 2009, le couple a planté ses premiers pieds de vigne sur deux hectares de terres autour du château familial.

ferme.» Raymond Vaxelaire, qui réside au château a mis à leur disposition un bâtiment de la propriété pour y installer la cuverie et une salle de dégustation. Les plantations se sont poursuivies jusqu'au printemps dernier. Le Domaine du Château de Bioul s'étend désormais sur une superficie de 10 hectares. Ce qui devrait donner une production de 60.000 bouteilles à partir de 2012. Vanessa (38 ans) et Andy Wyckmans (48 ans) ont d'emblée joué la carte de la diversification dans le petit paysage viticole belge. Pas question de planter du Pinot noir ou du Chardonnay à Bioul. «Ces cépages ne sont pas adaptés à notre climat et nécessitent trop de pulvérisation», justifient les néo-vignerons qui se sont lancés sur les traces de Philippe Grafé en plantant des cépages interspécifiques. Ceux-ci résultent du croisement entre un cépage classique et un cépage résistant. Sur les six parcelles du domaine, on trouve entre autres du Johanniter issu du Riesling et du Pinot gris, du Pinotin qui vient du Pinot noir ou encore du Cabernet blanc, dérivé du Cabernet sauvignon. «On veut élaborer un vin du terroir qui a son identité propre, et cela, dans le respect de l'environnement.»

En septembre 2010, les premières vendanges ont livré quelque 6.000 bouteilles, deux blancs secs et un rosé. Tous les trois se caractérisent par une grande minéralité et un faible taux d'alcool. Pour la fin de l'année, le Domaine de Bioul proposera aussi un mousseux, décliné en blanc de blancs et en rosé. A terme, le couple qui travaille avec Mélanie Chéreau, une œnologue originaire de la Loire, espère sortir deux vins rouges. La première récolte a été réservée aux proches du couple et à une clientèle de la région qui vient s'approvisionner au château. Originalité: l'étiquette de ce «vin qui raconte des histoires» peut aussi être personnalisée pour un événement particulier (mariage, anniversaire, etc.). La prochaine vendange de septembre devrait donner 10.000 bouteilles. C'est à partir de 2012 que les nouveaux viticulteurs entreront dans le vif du sujet. Car ils devront alors écouler 60.000 flacons. Mais comme la distribution fait partie des gènes des Vaxelaire, on leur fait confiance pour trouver des débouchés.