

## LE RAISIN DAME LE PION AU HOUBLON

Un hectare de vigne s'étend le long de la ferme de Mellemont, à Thorembais-les-Béguines. Un joyau, surtout pour les amateurs de vin blanc.



Le trio de Thorembais (pas tout à fait au complet sur notre photo) pourra trinquer cette année. Sauf si la météo se montre capricieuse, on attend une excellente récolte. (Vincent Rocher)

Dans la petite commune de Thorembais-les-Béguines, trois amis se réunissent chaque samedi pour entretenir leur bien commun: un vignoble de plus de 3500 pieds. Le plus grand du Brabant wallon, qui compte d'autres passionnés dont on a déjà parlé : Vignoble de l'abbaye de Villers la ville et le Wavrien Joseph Gillet. L'aventure perwézienne, elle, a débuté en 1994. Depuis, elle a fait bien du chemin, avec une première vendange consécutive en 2000.

Étienne Rigo (agriculteur) et François Vercheval (dessinateur à l'UCL) racontent leur parcours viticole, en l'absence de leur comparse Pierre Rion (fondateur de la société IRIS).

- ***Aviez-vous une expérience préalable dans le domaine du vin ?***

**François Vercheval :** Nous en avons chacun une expérience différente. Je faisais du vin de fruits depuis quelques années et je m'intéressais de près au processus de vinification. A ce titre, je participais activement à la Gilde Brabançonne des Amateurs de vin.

**Étienne Rigo :** Je suis fermier de profession et je connais les gestes essentiels pour mener à bien une culture. Mes connaissances des produits phyto-pharmaceutiques par exemple, me permettent de combattre les maladies qui surviennent dans la vigne.

**Pierre Rion** a été l'initiateur du projet. Il nous a ramené quelques pieds d'Alsace.

- ***Les mêmes pieds qui composent encore aujourd'hui votre vignoble ?***

Pas tout à fait. Nous avons fait plusieurs essais avant de trouver les cépages appropriés à nos contrées. En rouge, nous avons le pinot noir. En blanc, nous travaillons à partir de quatre espèces différentes: le Rivaner, l'Auxerrois, le Ortega et le Sieger.

- ***Quel sort réservez-vous au vin que vous produisez ?***

Il est destiné à notre consommation personnelle. A l'heure actuelle, nous ne commercialisons pas notre vin. Mais très prochainement, nous aimerions créer une petite société qui permettrait de le faire connaître au-delà des frontières perwéziennes.

- ***On ne trouve pas de vins brabançons dans le commerce.***

C'est vrai. Mais la Wallonie compte de nombreux viticulteurs amateurs qui cultivent dans leur propriété quelques pieds de vigne. D'ailleurs, historiquement, les Belges étaient de fervents producteurs de vin, avant que la bière ne vienne le supplanter. Les changements climatiques ont modifié la donne.

- ***Le climat en Belgique peut donc empêcher les bonnes récoltes ?***

Oui, en effet. Le raisin a besoin de soleil pour mûrir. Ce qui n'est pas toujours évident... Ceci dit, en dépit des conditions climatiques défavorables, les vignes ont poussé dans un sol limoneux et sur un coteau exposé plein est. L'an dernier, la récolte a été désastreuse. Le mois de septembre était tellement pluvieux (le plus pluvieux depuis cent ans) que les raisins ont pourri sur place. Nous n'avons pas produit une goutte de rouge. Le blanc, par contre, a tenu le coup. Nous avons profité du superbe mois d'octobre pour que le raisin se gorge de sucre. Une étape essentielle pour la vinification. Plus le raisin est sucré, moins on doit chaptaliser (ajouter du sucre à la préparation).

- ***Le vin blanc est donc plus répandu chez nous ?***

Oui, le blanc est mieux adapté aux régions septentrionales. Dans notre vignoble, il a une meilleure tenue que le rouge et résiste mieux aux maladies et aux difficultés climatiques. Au départ, le vignoble se composait à 80 % de cépages rouges. Depuis l'année passée, nous avons remplacé certains pieds pour atteindre une production équivalente en blanc et en rouge.

- ***Quel type de vin blanc obtenez-vous ?***

Un vin sec et très fruité. Il présente un nez aux arômes d'agrumes, notamment de pamplemousse, et un peu de fruits exotiques comme l'ananas. Il accompagne particulièrement bien les plats de poissons.

St. Bd.

L'an dernier, la récolte a été désastreuse. Le mois de septembre était tellement pluvieux (le plus pluvieux depuis cent ans) que les raisins ont pourri sur place. Nous n'avons pas produit une goutte de rouge.

Le blanc, par contre, a tenu le coup. Nous avons profité du superbe mois d'octobre pour que le raisin se gorge de sucre. Une étape essentielle pour la vinification. Plus le raisin est sucré, moins on doit chaptaliser (ajouter du sucre à la préparation).

O Le vin blanc est donc plus répandu chez nous ?

. Oui, le blanc est mieux adapté aux régions septentrio-

nales. Dans notre vignoble, il a une meilleure tenue que le rouge et résiste mieux aux maladies et aux difficultés climatiques. Au départ, le vignoble se composait à 80 % de cépages rouges. Depuis l'année passée, nous avons remplacé certains pieds pour atteindre une production équivalente en blanc et en rouge.

O Quel type de vin blanc obtenez-vous ?

\

. Un vin sec et très fruité. Il présente un nez aux arômes d'agrumes, notamment de pamplemousse, et un peu de fruits exotiques comme l'ananas. n accompagne particulièrement bien les plats de poissons.

St. Bd.