

DE TERRE EN VIGNE, LA VOILA LA JOLIE VIGNE

« Vigni, vignons, vignons le vin, la voilà la jolie vigne au vin... » *Que la chanson est belle! Mais ce n' est pas tout de chanter. Il faut la travailler, la vigne. C'est dans cette opération que se sont lancés trois courageux Brabançons à Thorembais-les-Béguines*

De la vigne - pour faire du vin - sur notre plateau brabançon, voilà qui n'est pas courant, Et à vrai dire guère encouragé par un sol plutôt trop riche pour cette plante qui ne demande qu'à se battre pour développer toute sa vigueur. Le limon est en effet bien meilleur pour la bettrave, en raison notamment de la rétention d'engrais qu'on trouve, C'est un sol trop généreux pour la vigne. Pour celle-ci, le mieux est encore un sol de gravier, istribuant peu d'éléments nutritifs. Voyez ces sols autour de Châteauneuf-du-Pape, dans le Vaucluse, par exemple, tout recouverts de cailloux blancs.

De la thermodynamique à la lecture optique

Mais ce n'est pas ces quelques considérations qui ont découragé trois amis de Thorembais-les-Béguines qui ont décidé de se lancer dans la culture de la vigne pour en faire du vin. Ils ont d'abord acheté du raisin, il y a trois ans, qu'ils ont vinifié. Et maintenant, ils se lancent carrément dans la culture de la vigne elle-même. Un hectare pour commencer. Et il ne faut pas croire que c'est leurs professions qui les orientent dans ce choix, Bien sûr, Etienne Rigo, 39 ans, qui occupe la ferme de Mellemont, exerce le métier d'agriculteur, mais principalement céréalier. Son épouse, Marie de Coster, est médecin généraliste, et ils ont cinq enfants âgés de 14 à 4 ans: Adrienne, Elisabeth, Edouard, Eugénie et Eléonore. François Vercheval, 42 ans, est passionné par la vinification. Il fait partie du club de la gilde à Wavre et de la gilde brabançonne pour le vin de fruit : « *il y a six ou sept ans, j'ai fait du cidre, puis du vin de cerise et du vin de prunelle - qu'on va cueillir après la première gelée. Maintenant, c'est au tour du raisin. C'est d'ailleurs le fruit qui convient le mieux en raison de son taux de sucre et d'acidité. Mon rêve a toujours été d'avoir un vignoble* » - Son métier ? Dessinateur en thermodynamique à l'UCL à Louvain-la-Neuve. Quant à Pierre Rion, 35 ans, le troisième homme, il est industriel dans l'informatique pour la société Iris à Louvain-la-Neuve, spécialisée dans la lecture optique, la reconnaissance de caractères.

En 97 : cinq hectolitres

La vigne jeune qui s'étend maintenant sur un hectare pourra sans doute produire environ cinq hectolitres en 1997, avec ses 2500 pieds de pinot noir et ses 600 de blanc. Adulte, elle devrait donner cinquante hectos. Avant l'âge de quatre ans, il n'est pas question de lui administrer du désherbant. Tout le travail doit être fait à la main, les piquets installés et redressés si nécessaire, Etienne Rigo est enthousiaste: « *Quand il fait très chaud, la vigne peut pousser de dix centimètres par jour. C'est dire s'il faut suivre pour la maintenir toujours attachée et soignée. Mais c'est excitant. Pour moi, c'est nouveau: comme art cultural, dans les habitudes, dans les maladies que nous ne connaissons guère ici, Il faut acquérir de nouvelles connaissances* »

Le terrain sur lequel a été plantée la vigne descend légèrement vers le sud et l'ouest, avec orientation vers le soleil couchant, qui n'est pas des plus favorables. Mais ce défaut est compensé par une bonne protection des vents du nord par des arbres et le corps de ferme ainsi que du vent d'est par un mur.

Pourquoi la vigne ?

Deux conditions particulièrement difficiles sont réunies pour la culture de la vigne: un sol trop riche et le climat. Alors pourquoi ce choix ? Etienne Rigo : « *ndépendamment de l'intérêt pour une culture insolite ous nos climats, il faut savoir que la vigne a pas mal été cultivée dans les siècles précédents (voir notre encadré à ce sujet).*

« *Il y a de plus en plus de petits viticulteurs en Belgique : Tirlemont, Saint-Trond, Tongres, le Brabant wallon. Nous partons avec un hectare. Pourquoi pas 6 dans cinq ans ? On va planter petit à petit. Nous misons en tout cas sur la réussite de l'opération. Nous espérons obtenir un vin style haute côte de beaume. Il sera nécessaire de le faire vieillir en fûts de chêne. « En ce qui me concerne, je suis abonné à une revue viticole, , j'ai des livres d'oenologie et nous entretenons des relations avec des viticulteurs alsaciens, bourguignons et bordelais. Mais*

nous avons bien conscience que le plus difficile sera l'élevage du vin. Celui-ci est quelque chose de vivant. il doit être suivi de près : par des analyses, entre autres: pH, sulfite, CO2, degré alcoolique. Et nos laboratoires belges ne sont guère équipés pour cela. Mais c'est un défi supplémentaire. »

Etienne Rigo se déclare passionné de recherches, avec un goût pour les nouveautés. Les nouveaux débouchés, d'ailleurs, deviennent très importants, parce que l'horizon est en train de se boucher, ou risque de le devenir à plus ou moins brève échéance, dans les légumes et l'élevage.

Cep pas si simple

Mais vraiment, ce(p) n'est pas si simple que cela. Justement, les ceps. Vous ne les trouvez pas au coin de la rue, " *Pardon, Monsieur le Jardinier, je voudrais des ceps de pinot noir.* » Et quoi encore ? Nos viticulteurs sont allés les chercher chez Jan Belfroid, à Borgloon (près de Tongres). Il s'agissait de trouver une partie aérienne du plant qui convienne (adaptée au climat), une partie racinaire ou porte-greffe adaptée au sol et le pépiniériste (luxembourgeois en l'occurrence) qui fasse l'assemblage. Vous ajoutez deux ans pour que le tout soit viable et trois ans de plus pour que la vigne produise un tantinet soit peu. Et puis, vous attendrez bien six ans pour qu'elle soit adulte. Et alors, il s'agira de commercialiser votre vin. Etienne Rigo : « *Nous essaierons de commercialiser le vin d'abord sur place; à partir de 1998 Et puis, on verra... Mais d'ici là, attendons septembre (la vendange est prévue vers les 20-25 septembre. C'est ce mois-là qui fait le degré d'alcool, Et puis, trop d'humidité provoque la pourriture, Septembre est la clef de voûte du vin.* » Diable, il se concentre, Etienne Rigo. Et il ne manque pas d'invoquer les dieux du ciel (Bacchus. en particulier ?) pour que sa vigne lui apporte le fruit de son travail. Sous forme de bons grains noir-bleu, juteux à souhaits et porteurs de ce que le bon Saint-Amant appelait de *let*,...). ses accents insistants : « *Qu'on m'apporte une bouteille - Qui d'une liqueur vermeille - Soit teinte jusqu'à l'ourlet...* »

Jean Louis Zelzer (VERS L'AVENIR - BW)

LE PINOT NOIR

Il existe en France une centaine de cépages de raisins de cuve, propres à faire du vin, Mais parmi eux, sept seulement ont gagné leur titre de noblesse. Le cépage choisi par nos trois Thorembaisiens est le pinot noir, un des sept, justement. C'est celui qu'on rencontre le plus en Alsace, en Champagne - c'est à lui que nous devons, avec le chardonnay, le vrai champagne et en Bourgogne.

Cépage noble, il donne d'excellents vins. On lui doit les plus grands vins rouges de Bourgogne. Peu productif, il peut donner un vin de garde très délicat et très original, lorsque le rendement reste modéré. On peut le considérer comme le seigneur des vins rouges bourguignons. C'est lui qui fait ronfler les noms prestigieux de Romanée-conti, Chambertin, Clos-de-vougeot ou Pommard, pour n'en citer que quelques-uns.

Les raisins de pinot, petits et serrés, sont d'un beau noir bleu. ils contiennent un jus sucré, incolore et abondant. Rappelons que la robe rouge du vin est obtenue par la peau qui se dissout dans le jus au moment de la fermentation.



Dans les vignes du seigneur de Mellemont.

(Photo VA – 967039)

La viticulture dans notre Brabant wallon

L'abbé Omer Henrivaux, de Sart-Dames-Avelines, responsable des archives du vicariat du Brabant wallon, est une encyclopédie vivante, Et pour la vigne, il en connaît un sarment, qui mieux que lui aurait été à même de situer cette culture dans notre Brabant wallon ?

"En fait, on ne connaît pas toute l'évolution de la culture de la vigne en Brabant wallon à travers les siècles, Ce n'est que grâce à certains inventaires établis sans la moindre régularité que nous sommes à même de nous rendre compte d'une certaine évolution, " Parti de Bourgogne, l'ordre cistercien - NDLR : à l'origine de la fondation de l'abbaye de Villers-la-Ville - a été lié très tôt à la culture de la vigne et l'a promue en maints endroits, Les abbayes cisterciennes du Brabant wallon possèdent toutes plusieurs vignobles dans notre région, "

L'abbaye de Villers possédait aux XIIe et XIIIe siècles des vignobles sur le Rhin, Mais le coût des transports, entre autres, amena le monastère à les vendre et à en acquérir d'autres dans sa région, Au long des siècles, se développèrent ainsi des vignobles à Baisy, Sart-Dame-Avelines, Court-Saint-Etienne, Dion-le-Mont, Bossut, Opprebais et Sart, Petit-Rosière, et surtout **Thorembais-les-Béguines** - déjà! - dont l'implantation était de loin la plus remarquable avec ses sept vignobles, sans compter Villers-la-Ville elle-même, bien sûr. Omer Henrivaux continue : " *Le vin servait à la consommation du monastère, Mais il était également servi aux hôtes, aux militaires et aux passants, En 1515, on en offrit, pour les noces de Monsieur de Nassault avec Madame la princesse d'Orange "*, *Les cisterciens vendaient aussi le vin de leur fabrication aux tavernes de l'époque, "*

Un peu partout

Mais en dehors de l'abbaye de Villers-la-Ville, on relevait bien d'autres cultures de la vigne en Brabant wallon, Ainsi, entre autres, à Ittre, Rebecq, Vieux-Genappe, Ways, Ohain, Braine-l'Alleud, Wauthier-Braine, Lillois, Wavre, Bierges, Walhain-Saint-Paul, Piétrebais, Chastre, Nil-l'Abbesse et Nil-Pierreux, Grez-Doiceau, Chapelle-Saint-Laurent, Opheylissem, Neerheylissem, Linsmeau, Saint-Jean-Geest, Jauche, Ramillies, Jandrain, Jauchelette, Molembais, Lathuy, Perwez, Grand-Rosière, Mille, Nethen ou "Archennes,

Malheureusement, " On sait que le Brabant wallon, avec ses riches terres agricoles, fut régulièrement le lieu de séjour privilégié des troupes de passage. Celles-ci décimèrent régulièrement nos campagnes et détruisirent les vignobles, De rigoureux hivers découragèrent aussi les vigneron, Ainsi disparurent progressivement les vignes du Brabant wallon "

L'abbé Henrivaux situe la disparition *des* vignes en Brabant wallon aux alentours des années 1750. La culture du vignoble a subi une éclipse de deux siècles environ, pour reprendre timidement depuis une quarantaine d'années, Il semble que ces derniers temps elle sorte quelque peu de sa léthargie. Grâce à l'esprit entreprenant de quelques uns, plusieurs vignobles, surtout familiaux, Sont en train de se redévelopper. La cerise sur le gâteau, en quelque sorte, Ou plutôt le p'tit verre qui accompagnera agréablement tous les excellents produits de notre terroir.

J.L.Z.