

# LES FILIÈRES

## La viticulture belge



Alec Bol

La viticulture s'est développée en Belgique au Moyen-âge, aux alentours du V<sup>ème</sup> siècle, suite à l'importation de la culture du vin par les Romains. On trouve les premières vignes dans la vallée mosane et ensuite, petit à petit, dans les principales villes (Liège, Bruxelles, Namur, Dinant, Tournai, Bruges...). Par la suite, les vignobles belges disparaîtront, et ce pour diverses raisons telles que : la petite ère glaciaire du XV<sup>ème</sup> siècle qui a rendu plus difficile la viticulture dans nos régions, la fabrication de la bière, la politique et les guerres qui mirent à mal les vignobles, l'amélioration des voies de communication, les ouvriers préférant aller travailler dans les usines, ... Ainsi, au XIX<sup>ème</sup> siècle, les vignobles ont pratiquement disparu en Belgique. Mais l'histoire ne s'arrête pas là ! A partir des années 60, deux producteurs plantèrent leurs premières vignes, l'un à Huy et l'autre à Borgloon. Ce mouvement prit de plus en plus d'ampleur et aujourd'hui on dénombre pas loin de 200ha de vignobles en Belgique, répartis entre une vingtaine de producteurs professionnels en activité. Parmi ceux-ci, nous comptons 3 vignobles en agriculture biologique en Wallonie.



Prisca Sallets, Biowallonie

La production de vin bio dans notre région nécessite quelques éléments clés pour bien réussir cette culture. Tout d'abord, le choix d'un cépage adapté à notre région est essentiel et l'on privilégiera des cépages interspécifiques<sup>1</sup> résistant aux maladies (principalement mildiou et oïdium) et ayant une maturité précoce pour arriver à une teneur en sucre suffisante dans nos conditions climatiques. D'autres paramètres entrent ensuite en ligne de compte : l'implantation du vignoble (orientation, densité, etc.) et l'entretien de la vigne (taille, suivi des maladies et ravageurs). Enfin, il ne faut pas négliger toutes les connaissances de vinification, pour obtenir un vin de qualité et bio, à partir de notre production spécifique.

Généralement, les viticulteurs bio certifiaient leurs vignes en agriculture bio et utilisaient la dénomination « vin issu de raisin bio », signifiant que la production de raisins était certifiée bio, mais non la vinification, en raison d'un vide juridique à ce sujet. Cependant, depuis 2012, le règlement européen a créé le concept de « vin bio » en légiférant aussi sur des normes de vinification biologique. Retenons qu'un vin rouge et un vin blanc biologique ne pourront pas dépasser respectivement 100mg/l et 150mg/l de SO<sub>2</sub> total.

Le vin belge a une connotation actuellement assez négative et n'a pas encore fait sa place en viticulture, en raison principalement du manque de maturité fréquent des raisins ne permettant pas de développer des vins de qualité suffisante. Toutefois, ce problème peut s'améliorer grâce au choix de cépages adaptés à notre climat et arrivant donc à maturité plus rapidement. Le challenge de la viticulture belge malgré le potentiel certain de la vente de vin biologique belge sera donc d'améliorer cette image !

### Sources :

- Vinification en agriculture biologique, Groupe Ecocert
- Panneaux didactiques de la coopérative Vin de Liège.

### Vin de Liège

Alec, Romain et Jérôme travaillent pour Vin de Liège, une nouvelle coopérative à finalité sociale qui a vu le jour en 2010. Entre 2012 et 2014, 12ha de vignoble ont été plantés. Cette coopérative, partie d'un petit groupe plein d'idéal, a donné jour à un projet ambitieux ! En 2013, ils ont produit 8.000 bouteilles et 28.000 en 2014 ! Ils prévoient cette année de vinifier 65.000 bouteilles et souhaitent à terme arriver à 100.000 bouteilles par an. Ce projet longuement réfléchi a abouti à un itinéraire technique et une vinification très spécifique. Ils ont choisi 6 cépages interspécifiques (Johanniter, Solaris, Souvignier gris, Cabernet Cortis, Pinotin, Muscaris). La taille qu'ils pratiquent est une taille courte, tout en gardant la branche charpentière à chaque fois (cordon royat). Les vignes sont palissées très haut (2 mètres) pour augmenter la surface foliaire afin de compenser le manque de soleil belge. Ils pratiquent également une vendange en vert pour avoir des grappes de meilleures qualités. Ils effeuillent aussi la vigne pour aérer les grappes, afin de diminuer les conditions favorables au développement de maladies, et pour augmenter l'ensoleillement de celles-ci. L'ensemble du vignoble est enherbé (fêtuque élevée, trèfle, etc.) pour une facilité de gestion et pour forcer les racines à s'enfoncer plus profondément. Quant à la fertilisation, jusqu'à présent, le trèfle suffit, les terres de Hesbaye étant un peu trop riches et profondes pour la vigne. Les maladies cryptogamiques, problème majeur en viticulture, sont maîtrisées jusqu'à aujourd'hui à l'aide de 2 traitements en préventif avec de la bouillie bordelaise (cuivre et soufre).

On leur souhaite beaucoup de succès dans leurs futures vinifications !

[www.vindeliege.be](http://www.vindeliege.be)

<sup>1</sup> Cépage interspécifique : résulte de croisements entre des vignes européennes (*Vitis vinifera*) et des vignes plus résistantes (*Vitis riparia*, *Vitis rupestris* ou *Vitis amurensis*). Ces cépages sont étudiés pour s'adapter au mieux à leur environnement. Ils ne nécessitent donc que très peu de traitements chimiques, voire pas du tout. Les cépages ont été sélectionnés pour leurs qualités organoleptiques (le goût, la couleur, la consistance et l'odeur) et pour leurs avantages culturaux. Plutôt tardifs au débournement, ils sont protégés des gelées tardives de printemps. Leur maturation est d'une durée plus courte.