

De l'apéritif au dessert, buvons tous du vin wallon !

Pas la peine de se ruiner pour boire du vin produit à côté de chez vous

Lorsqu'on parle du terroir wallon, on pense à la bière, au pékét ou encore au saucisson d'Ardenne. Pourtant, notre région commence à redevenir une terre de vins. Des viticulteurs toujours plus nombreux proposent des produits à déguster tant à l'apéritif qu'au bout de la nuit.

Lorsqu'il doit acheter du vin, le Wallon se tourne encore automatiquement vers la France. Pourtant, les viticulteurs wallons sont de plus en plus nombreux à faire pousser du raisin afin de produire le divin breuvage. À tel point qu'aux lacs de l'Eau d'Heure, la 2^e édition du festival du vin wallon a eu lieu ce week-end. L'occasion de faire un petit tour de la région à travers différents vins présentés sur place, issus parfois de petits amateurs... ou de gros producteurs. Mais un vin wallon peut-il être servi pour chaque type de repas ? « Je le pense », lance Henri Larsille, président de l'association des vigneron wallons. « Mais il faut remarquer qu'avec le climat qu'on a en Belgique, les vins blancs sont largement majoritaires par rapport aux vins rouges. Ces derniers sont plus difficiles à élaborer. La preuve est que pour 300.000 bouteilles de vin en Wallonie, sur 65 hectares, il y a environ 130.000 bouteilles d'effervescent et 55.000 bouteilles de blanc. »

LE VIN WALLON FAIT DE GROS PROGRÈS

Selon une légende encore trop ancrée, les vins wallons sont considérés comme peu élaborés. Pourtant, un rapide tour de la région permet de goûter des crus plutôt sympathiques à déguster ! « Je crois qu'on a fait de gros progrès en dix ans. On vient de très loin, mais il y a encore beaucoup de chemin à faire », estime pour sa part Philippe Grafé, du Domaine du Chenoy, un vignoble de 10 hectares situé à Émines près de Namur. « Je rêve d'une petite route du vin en Wallonie. Si ce rêve se réalise, ce sera toujours dans des proportions telles que cela ne bouleversera pas le marché mondial des vins. Mais est-il néces-

PETITS PRODUCTEURS OU VÉRITABLES PROS : NOTRE ROUTE DES VINS WALLONS

La Ferme Bleue
Comines
« Le cépage est du Muller Thurgau », explique Josée Joye de la Ferme Bleue. « C'est un vin assez léger qu'on peut servir à l'apéritif ou encore avec les poissons et les asperges ».
Infos : <http://www.lecluse.be>

Clos du Germi
Amay
Le pinot gris du Clos du Germi est idéal pour les apéritifs et certains fromages. Le pinot noir est, lui, un vin de plaisir, mais il pourrait accompagner aussi le fromage.
Infos : www.leclousdugermi.be

Vignobles des Agaises
Haulchin
CUVEE RUFFUS BLANC DE BLANCS
Ce vin effervescent issu à 100% de Chardonnay est élaboré selon la méthode traditionnelle. Impeccable pour l'apéritif, il a de quoi rendre ridicules bon nombre de champagnes bruts.
Infos : www.ruffus.be

Clos des zouaves
Thuin
Sur les jardins suspendus à Thuin poussent des vignes plantées en 2001 par la distillerie de Biercée. Le cépage, du Régent associé à du Chambourcin rouge, permet d'obtenir un vin assez fruité.
Infos : www.distilleriedebiercee.be

Poirier du Loup
Torgny
Vin de Chaume
Envie d'un vin liquoreux et 100% bio pour accompagner, par exemple, le dessert ? Essayez donc le vin de chaume de Torgny, en Gaume. Un vin élaboré de la même manière que le vin de paille dans le Jura.
www.domaineviticolepoirierduloup.be

Château Bon Baron
Lustin
Parfondeville FN 2011
Cet assemblage d'Acolon et de Cabernet dorsa s'allie parfaitement avec les viandes rouges. « Avec l'agneau, le canard et même pour les barbecues », ajoute même Jeanette Vander Steen, du Château Bon Baron.
Infos : www.chateaubonbaron.be

saire d'avoir des quantités faramineuses pour avoir de la qualité ? Je ne le pense pas. Ce que je peux rêver, c'est qu'on ait en Wallonie quelques vigneron convaincus, enthousiastes et motivés qui ont envie de faire un vrai travail de qualité. »

Boire du vin wallon n'est pas forcément très cher. Pour huit euros, on peut trouver de bonnes bouteilles. Par contre, les prix peuvent rapidement grimper. Le vin de chaume de Torgny, inspiré du célèbre vin de paille est, par exemple vendu à 25 euros la

demi-bouteille. Enfin, il n'est pas toujours facile de trouver les vins wallons. Si de plus en plus de cavistes en proposent, la démarche la plus simple reste encore de rendre visite aux vigneron. Enfin, pour certains vins, il faut carrément aller frapper à la

bonne porte au bon moment. C'est le cas du Clos du Vignoble St-Denis à Obourg, où la seule possibilité d'acheter des bouteilles dans un futur proche est de se rendre... à une marche Adeps organisée le 5 mai ! ■