



HAUTE ÉCOLE
ONDORCET



GROUPEMENT DES
VITICULTEURS
ECORESponsables

GVER

Edito

La Belgique se présente aujourd'hui comme un nouveau pays viticole en pleine expansion, qui a de moins en moins à rougir de la qualité de sa production. Sa filière viticole se professionnalise et contrairement à ses pays voisins scellés par des appellations souvent contraignantes, la viticulture belge présente la particularité de pouvoir partir d'une page blanche.

On y voit émerger de nouveaux domaines viticoles, en phase avec les problématiques environnementales actuelles. Les néo-vignerons belges n'ont pas peur d'adopter des pratiques durables dès l'installation, ce qui s'impose petit à petit comme la marque de fabrique du vignoble belge. Parmi celles-ci, on compte notamment: chais performants, autonomes en énergie et intégrés dans le paysage, choix de cépages résistants audacieux, enherbement systématique entre les rangs de vigne et usage presque inexistant d'herbicides, installations d'infrastructures agroécologiques en faveur de la biodiversité dans le paysage dès la plantation, etc.

Par ailleurs, la Belgique est caractérisée par son climat septentrional froid et des sols sur lesquels la vigne est rarement implantée ailleurs en Europe. Ces caractéristiques confèrent à la Belgique un terroir unique, qu'il convient d'appréhender en respectant un maximum l'impact des nouvelles pratiques viticoles sur le paysage dans lequel elles s'intègrent. Cette volonté unit une part importante des viticulteurs wallons, rassemblée dans un projet nommé « GVER » pour « Groupement des Viticulteurs Ecoresponsables » et soutenu par le plan de relance de la Wallonie. Nous vous proposons de découvrir ces vigneronnes dans ce livret, leurs projets ainsi que leurs pratiques •

Anouck Stalport | *Reponsable Groupement GVER*

Table des matières

Edito.....	2
BRABANT WALLON.....	4
HAINAUT.....	14
LIEGE.....	30
LUXEMBOURG.....	50
NAMUR.....	52



Quels objectifs?

Le **QVER** regroupe un ensemble de viticulteurs wallons ayant un objectif commun: *s'engager dans la transition agroécologique* et mettre en place plus de pratiques durables dans leurs exploitations.

Ce projet, porté par la Haute Ecole Condorcet, s'oriente autour de *trois axes*:

1. La réalisation d'un *diagnostic agroécologique* des vignobles participants, dans le but d'établir un état des lieux des pratiques déjà mises en place dans le vignoble wallon ;
2. La recherche, afin de *tester des nouvelles techniques* adaptées à nos conditions pédoclimatiques et aux besoins spécifiques des professionnels du secteur, en harmonie avec les problématiques environnementales actuelles ;
3. *L'échange et la vulgarisation* : rencontres, visites de terrain, réalisation d'outils pédagogiques, etc. avec la volonté d'améliorer les pratiques de manière collective et d'offrir des outils adéquats pour y parvenir.

LE VIGNOBLE

Séduits par plusieurs reconversions d'exploitations agricoles en vignobles en Wallonie, Annie et Etienne Hautier changent de direction en 2013, abandonnent élevage de bovins et cultures céréalières pour planter six hectares de cépages interspécifiques à l'arrière de leur ferme : helios, bronner, solaris, johanniter, rondo, regent, muscat bleu et cabernet noir.

Des variétés complétées par du chardonnay et du pinot noir sur une seconde parcelle de 4,6ha non loin de là, sur les terres du grand-père. Des plantations complémentaires (sauvignac et pinot blanc notamment) permettent au Chapitre d'exploiter depuis 2021 quelque 13 hectares.

De quoi créer une large gamme de vins blancs, rosés, rouges et bien sûr des créchants...

Ce dont ne se privent pas les deux fils grâce aux connaissances acquises par Bertrand à Bordeaux (deux ans de viti-oeno) et par Guillaume qui gère plus spécifiquement l'administratif, sous l'œil attentif des parents qui transmettent progressivement leur activité depuis 2020.

De récents travaux permettent d'assurer un accueil optimal des visiteurs. La Ferme dispose en outre de plusieurs gîtes et appartements occupés actuellement par des travailleurs des grands groupes industriels des alentours ou des étudiants à l'année. Une salle de réception de 300m² sera disponible fin 2023 •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Usage de variétés résistantes afin de diminuer les pesticides de 50 à 90%, le but est de traiter le moins possible
- ☛ Plantation de bandes enherbées contre l'érosion et de 2km de haies autour des parcelles
- ☛ Aménagement d'une mare et conservation de 50 ares en marécages pour la biodiversité
- ☛ Citerne d'eau de pluie
- ☛ Enherbement avec graminées et trèfle
- ☛ Plantation de *Prunus padus* (cerisier à grappes) contre les ravageurs, méthodes de lutte biologique avec de l'argile
- ☛ Effeuilage pour prévenir les maladies
- ☛ Matériel d'épandage avec buses anti-dérive, cape pour les engrais
- ☛ Installation de 250 panneaux solaires sur le domaine

Infos: www.chapitre.vin

Adresse du vignoble: Rue de la Ferme du Chapitre 9 à 1401 Baulers

LE VIGNOBLE

Exploitante agricole (pommes de terre, céréales, betteraves, etc.) à Sart-Dames-Avelines, Viviane Cleiren nourrissait depuis 2016 une envie de diversification. Bénévole elle aussi à Villers-la-Vigne, elle a reconverti une partie de ses terres agricoles en vignoble avec l'aide de son beau-fils Arnaud Duchêne. Décédée en août 2023, c'est ce dernier qui a repris les rênes du vignoble.

Une analyse des sols a permis en son temps d'identifier une parcelle sablo-limoneuse de 1,8 hectare sur la propriété, bien drainée, bien exposée et surtout bien ventilée, permettant aux vignes de sécher rapidement et d'éviter certaines maladies.

Après étude, dégustations et conseils, notamment de Vincent Dienst et d'un œnologue champe-

nois, cinq cépages résistants furent choisis : solaris et muscaris pour les vins blancs, souvignier gris, johanniter et bronner pour des vins blancs et/ou des bulles.

Ils ont été plantés en 2018 et 19 et sont menés en agriculture bio (parcelle plantée en conversion biologique, certification BIO depuis 2021 par TÜV NORD Integra), les premiers vins sont sortis en 2021 et remportent de nombreuses distinctions dans les concours.

« Nous ne voulons pas aller trop vite, explique Arnaud, nous voulons surtout faire un vrai vin bio de qualité, tout en préservant la biodiversité dans et autour du vignoble. Nous sommes d'ailleurs juste à côté d'une zone Natura 2000 qui s'étend jusqu'à l'abbaye de Villers. »

DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Plantation de plantes relais au départ dans le semis
- ☛ Enherbement total avec un mélange de graminées, trèfle et fleurs mellifères
- ☛ Analyse de sol et des pétioles pour le pilotage de la nutrition en cours de culture
- ☛ Installation de perchoirs à buses
- ☛ Plans d'eau à proximité
- ☛ Présence de lièvres, batraciens, oiseaux, nichées de canards dans le vignoble
- ☛ Ruches
- ☛ Travail manuel privilégié autant que possible
- ☛ Effeuillage pour prévenir les maladies
- ☛ Installation d'une station météo, abonnement aux avertissements CARAH

Infos : www.coteaux-des-avelines.be

Adresse du vignoble : rue de la Taille Loquet 40 à 1495 Sart-Dames-Avelines



LE VIGNOBLE

Tous deux bénévoles au vignoble de Villers-la-Vigne pendant quelques années, Anne et Christian Balduyck-Geldhof ont eu envie de planter leur propre vignoble, mais « plutôt vers 50 ans et dans le Languedoc, non loin de Carcassonne », confessent-ils.

Ils plantent finalement chez eux et avant 50 ans. D'abord 100 pieds de solaris à Loupoigne pour faire leurs premiers essais de vinification, puis, trois hectares à Glabais en 2016, sur les terres des parents de Christian que le couple a reprises en 2012.

Le but étant de produire des vins effervescents, l'option est ici celle des variétés classiques (chardonnay, pinots blanc, noir et auxerrois).

Les premières bulles sont sorties en décembre 2018 et ont obtenu

l'appellation Crémant de Wallonie, avec le complément géographique « Pays de Waterloo ».

Aujourd'hui, le domaine compte 4,3ha dont 3,3 en production et produit 20.000 bouteilles par an en blanc et rosé.

Ces deux cuvées sont reconnues comme « Crémants de Wallonie » avec le complément géographique « Pays de Waterloo ».

Ces passionnés de la terre produisent en « lutte raisonnée », avec un grand respect pour l'environnement : espace entre les rangs large pour favoriser la ventilation, bandes enherbées, entretien mécanique du rang et plantation de haies pour favoriser la biodiversité illustrent bien leur démarche •

DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Utilisation d'une station météo et de Vitimeteo
- ☛ Installation d'une citerne d'eaux de pluie
- ☛ Plantation de bandes enherbées sur l'ensemble du vignoble et de 600 mètres de haies
- ☛ Effeuilage contre les maladies
- ☛ Utilisation de buses anti-dérive pour l'épandage
- ☛ Installation de nichoirs

Infos : page Facebook

**Adresse du vignoble : rue Werner Wilquet 16 à
1473 Glabais**



LE VIGNOBLE

L'histoire du vignoble démarre en 1990, mais les premières plantations (cépage leon-millot) n'ont eu lieu que quatre ans plus tard, le temps de dessoucher les arbres des 20 ares de la parcelle de cette abbaye désertée par les moines quelques années après la Révolution française.

En 2004, inspirée par l'exemple du Chenoy, l'équipe change de cépages et opte pour le regent en rouge (vinifié en macération carbonique) et le phoenix en blanc. Du muscaris a été ajouté entre-temps et un petit conservatoire de cépages a été créé.

Depuis 2010, le vignoble s'est engagé dans une démarche environnementale durable : certification bio, valorisation des matières vertes produites, usage exclusif d'eau de source ou de pluie, apport d'amén-

dements organiques et amélioration constante de la biodiversité.

Géré entièrement par des bénévoles, le vignoble est jumelé avec d'autres vignobles wallons (Poirier du Loup, Vignoble du Martinet, Vins de Genval, Bois des Dames) et avec le vignoble de Montmartre. Il est également membre depuis 2019 de l'Association des vignobles d'abbaye.

Plus de trois cents personnes font partie de la Confrérie du Vignoble de Villers-la-Vigne et font vivre ce lieu hors du commun. A noter qu'un accès pour Personnes à Mobilité Réduite est en cours de construction. Il permettra l'accès à la plaine du vignoble pour les visiteurs PMR et aux trois premiers rangs de vignes pour les travailleurs PMR •





Plantation du conservatoire de cépages

DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- 🍃 Graminées entre les rangs et les allées
- 🍃 Utilisation d'un pulvérisateur à dos, nettoyage des sécateurs
- 🍃 Accès à de l'eau de source
- 🍃 Filets contre les rongeurs et pièges à guêpes
- 🍃 Fournisseur d'énergie verte pour les bâtiments
- 🍃 Le site a obtenu le label Clé verte en 2023 qui témoigne de la responsabilité de l'établissement vis-à-vis de l'environnement et de la société

Infos: www.villers-la-vigne.be

**Adresse du vignoble : Rue de l'Abbaye 51 à 1495
Villers-la-Ville**

Saintes

Domaine W

LE VIGNOBLE

Année après année, Sophie Wautier et son mari Dimitri Vander Heyden développent leur vignoble en biodynamie à Saintes (Tubize) sur des terres familiales, passant de 1ha en 2016 à 8ha aujourd'hui, avec une production des plus qualitatives qui devrait atteindre 40.000 bouteilles en 2023, bouteilles qui ne seront toutefois disponibles que trois ans plus tard.

Financé avec l'aide des 650 membres du Club W, le domaine a innové en Belgique et a inspiré d'autres vignobles chez nous. Il est aussi le premier vignoble wallon à être certifié en biodynamie.

La direction technique est aujourd'hui assurée par Vincent Dienst, qui était déjà présent en 2018, date des premières vinifications chez Vin de Liège à l'époque. Entretemps,

l'équipe s'est étoffée et le Domaine W est désormais équipé pour tout réaliser en interne.

Leur pièce maîtresse est sans conteste un pressoir Coquard acheté en Champagne permettant un pressurage tout en douceur.

Le vin assemble chardonnay, meunier et pinot noir à des proportions différentes selon les cuvées. Il a décroché l'appellation « Crémant de Wallonie », ce qui permet d'ajouter l'indication géographique « Brut de Brabant ». Ces bulles remportent régulièrement des médailles dans les plus grands concours nationaux et internationaux •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Culture en biodynamie certifiée par Demeter depuis 2019
- ☛ Alimentation de la chaudière avec du miscanthus, aussi appelé « herbe à éléphant »
- ☛ Plantation de haies autour et dans la vigne, installation de ruches, nichoirs, hôtels à insectes et aménagement d'un espace pour des moutons
- ☛ Utilisation du cheval pour l'entretien du cavaillon,
- ☛ Placement de buses anti-dérive et coupure de tronçons pour l'épandage
- ☛ Pulvérisation de tisanes dynamisées de plantes, de cornes et de silice notamment, pour combattre les bio-agresseurs
- ☛ Usage d'une station météo
- ☛ Collecteur d'eaux de pluie et panneaux solaires
- ☛ Plantation de plantes-relais: bleuet, phacélie, coquelicot, etc.

Infos: www.domaine-w.be

Adresse du vignoble : Chemin des vignes, 2 à 1480 Tubize



Vignoble des Agaises

LE VIGNOBLE

Après une première plantation de pinot noir dans son jardin privé dans les années 1980, le négociant en vins Raymond Leroy passe à la vitesse supérieure en 2002 en plantant deux hectares de chardonnay à Haulchin dans le Hainaut, en association avec le Champenois Thierry Gobillard, le propriétaire des terres, Etienne Delbeke et de deux financiers, Michel Wanty et Joël Hugé.

Elaborée selon la méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille, la cuvée Ruffus connaît un succès immédiat.

La demande est telle que le vignoble devient rapidement le premier producteur de vins effervescents en Belgique.

Chaque année, de nouveaux hectares sont plantés pour répondre à la demande. Aujourd'hui, le vignoble compte 35 hectares.

La conduite du vignoble est menée de façon traditionnelle et ne prévoit pas de conversion vers le bio, mais le responsable des vignes, Etienne Delbeke, a souhaité s'inscrire dans la dynamique du GVER afin de réaliser un audit forces/faiblesses du vignoble pour adapter sans doute certaines de ses pratiques •



Dernière plantation





Histoire du Ruffus



1984
Raymond Linge, négociant en vins à Binche, rêve de planter un vignoble en Belgique. Il se lance comme d'habitude avec ses amis de Laoureux (commune dans un style boulognais).

2001
On convainc Etienne Debeke, agriculteur à Raymond lors de la création de ses terres décahées, de venir en cultivateur sur les terres de Haulchin, au lieu dit « Les Agaises ». Thierry Gobet, vigneron chartronnais, et collaborateur de Raymond, confirmera la qualité du terroir quelques jours plus tard.

2002
Au printemps, les deux premiers hectares de Charletonny sont plantés. C'est la parcelle à votre droite.

2003
Premières « micro-vendanges » lors de l'année caniculaire exceptionnelle.

2005
Commercialisation des premières bouteilles de Ruffus en hommage au vigneron d'Écu...
toutes vers 1180. La ch...
digne, la m...



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Utilisation d'agrafes bio pour le relevage de la vigne
- ☛ Enherbement des bordures de champs en amont et en aval des parcelles concernées par des risques d'érosion
- ☛ Récupération des eaux de pluie

Infos: www.ruffus.be

Adresse du vignoble : chemin d'Harmignies 1 à 7120 Haulchin



LE VIGNOBLE

Créé en 2010, le domaine du Chant d'Eole est depuis 2022 le plus grand vignoble belge (52ha, pas encore tous en production). Près de 500.000 bouteilles devraient être produites à partir de 2028.

Les sols calcaires ont permis au Chant d'Eole d'élaborer des vins de plus en plus raffinés, remportant de nombreuses médailles.



La Révélation internationale «Vins effervescents» du Concours mondial de Bruxelles est encore dans toutes les mémoires.

Le vignoble propose 3 vins effervescents de qualité élaborés selon la méthode traditionnelle. Souvent comparées aux meilleurs grands crus, les deux cuvées « Brut » bénéficient d'un vieillissement sur lattes de 18 mois minimum, elles sont proposées en Brut Blanc de Blancs et en Rosé Brut. Une Cuvée Réserve Brut complète la gamme. Millésimée, elle est élevée 4 ans sur lattes.

En 2023, Hubert Ewbank a terminé des travaux très importants avec l'inauguration d'une nouvelle cuverie, une terrasse de 200m² et des salles permettant d'accueillir des événements jusqu'à 450 places assises et 1000 debout !

Deux restaurants (une brasserie et un gastro) ont été placés sous la direction de Benoît Neusy et tournent à présent à plein régime •

DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Utilisation du cuivre et du soufre limitée au strict nécessaire
- ☛ Utilisation d'un robot autonome pour travailler le sol
- ☛ Gestion de la hauteur de palissage pour réduire les doses de traitement phytosanitaires
- ☛ Enherbement des inter-rangs en hiver sur la totalité du vignoble et enherbement permanent de 1/3 des surfaces du domaine
- ☛ 50% du vignoble sont gérés sans herbicide
- ☛ Intervention phytosanitaire en cas de besoin uniquement et avec contrôles préalables (exemple : pas d'insecticide sur le domaine), culture raisonnée

Infos: chantdeole.be

Adresse du vignoble : Grand Route 58 à 7040 Quévy-le-Grand



Lens

Jardin de la Couturelle

LE VIGNOBLE

Créé en 2018 sur une ancienne prairie convertie en agriculture biologique depuis le début des années 90, le vignoble est situé sur le lieu-dit «Couturelle» à Lens, au nord de Mons, à quelques pas de la Dendre.

Son propriétaire, Christophe Beele, s'est formé à la viticulture en Espagne et à Montpellier, avec une période de stage chez Mondavi aux Etats-Unis. Il est aujourd'hui caviste à Bruxelles (Vinoteca Arte.Sano), spécialisé en vins espagnols issus de « cool climate ».

Avec une nature exceptionnelle, un biotope impressionnant, la parcelle est menée en bio, en harmonie avec l'agro-écologie et comporte environ 1700 pieds de vignes sur 0,86ha.

Les variétés plantées sont ici les suivantes : chardonnay, rulander, riesling, chasselas blanc, chasselas

rosé, muscat bleu, zweigelt, pinot noir et saint-laurent, dont une partie est menée en lyre et une autre en gobelet.

La première vendange a eu lieu en 2022 à titre expérimental (400kg) et a été suivie par une élaboration de micro-vinification naturelle (sans additifs), avec macération pelliculaire afin de produire un vin de terroir singulier, original et authentique. Quatre vins sont actuellement testés et ne seront pas mis en vente •





DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Pose de bandes en fibre de coco sur une partie et d'écorces la première année
- ☛ Choix d'une largeur de 3,5m entre les rangs pour le palissage en lyre
- ☛ Protection des jeunes pieds par des filets anti-rongeurs pour les jeunes plants
- ☛ Plantation de haies et de clôture pour le gibier
- ☛ Implantation d'un chai sous-terrain au domicile du vigneron qui permet une économie d'énergie

Infos: www.jardindelacouturelle.be

Adresse du vignoble : rue des Bouloirs à 7870 Lens

*Système de palissage
en lyre*



Ere

Domaine de Longuesault

LE VIGNOBLE

Situé à Ere, au sud de Tournai, le domaine viticole de Longuesault a été planté en avril 2020 par Philippe Couplet et son épouse Lara Safiannikoff. Son exploitation vient s'ajouter aux activités agricoles de la famille qui exploite plus d'une centaine d'hectares de grandes cultures (blé, betterave, pommes de terre) et d'élevage depuis le siècle dernier.

Le vignoble est réparti en trois parcelles qui couvrent 2,8 hectares, démarré directement en bio avec des cépages résistants uniquement. Le vignoble est officiellement certifié bio par Certisys depuis septembre 2023.

Les cépages plantés sont ici regent, cabernet cortis et rondo pour les rouges, et souvignier gris, johanniter et muscaris pour les blancs.

« Nous avons choisi des variétés adaptées à notre climat, explique Philippe, qui nous permettent de produire des vins originaux en harmonie avec leur environnement. Produire en "bio" était très important pour nous, tant sur un point environnemental que qualitatif. »

La première vendange a eu lieu en 2022, deux premiers vins sont sortis fin août 2023 : un blanc qui assemble les trois variétés blanches et un rouge qui n'inclut pas le rondo réservé aux bulles rosées actuellement sur lattes. Le domaine cultive également un peu de muscat bleu pour la table •





DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Culture biologique des vignes dès la plantation
- ☛ Désherbage mécanique
- ☛ Limitation des traitements
- ☛ Choix préférentiel pour les produits de biocontrôle
- ☛ Aménagement d'une bande fleurie (mélange de trèfles et d'herbes) afin de favoriser la biodiversité et d'éviter l'érosion ainsi que les coulées de boue
- ☛ Mise en place en 2022 de deux ruches
- ☛ En préparation : aménagement d'une mare non loin du vignoble

Infos : www.domainedelonguesault.be

Adresse du vignoble : rue de Longuesault 10 à 7500 Ere



Domaine de la Portelette

LE VIGNOBLE

Depuis 2018, avec son vignoble de 4ha70, la coopérative du Domaine de la Portelette a directement opté pour la certification bio. S'est ensuite invitée la permaculture. Cette démarche systémique est en accord parfait avec les fondements de leur projet : *« en effet, explique le président Bertrand Halbrech, la permaculture, dans son approche culturelle, propose de créer des écosystèmes respectant la biodiversité. Et dans sa philosophie, c'est une démarche globale qui a pour but de respecter le vivant. Elle s'inspire du fonctionnement de la nature et de sa complexité organisée. »*

L'équipe porteuse du projet a très vite proposé une viticulture naturelle et un modèle de gestion collaboratif au sein de la coopérative. L'environnement des vignes et la terre ainsi travaillée s'expriment

dans les vins et leur confèrent des arômes authentiques.

Des cépages classiques (riesling, pinot meunier, chardonnay, syrah) et interspécifiques (johanniter, muscaris, souvignier gris) ont été plantés sur quatre années consécutives. Un chai a été installé dans les dépendances de la ferme de l'Abbaye. Des visites sont possibles sur rendez-vous ou lors d'activités ouvertes au public.

Grâce à un appel à l'épargne, la coopérative compte aujourd'hui plus de 480 membres, tous actionnaires. Depuis 2022 sont produits des vins blancs tranquilles et un mistelle certifiés BIO •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- Construction d'un écosystème permettant des interactions positives avec la vigne afin de gérer les eaux, faire barrage aux maladies, développer les champignons compagnons et empêcher l'installation de parasites
- Plantation d'un couvert végétal nourricier et protecteur adapté suivant les besoins de la vigne : semis de céréales (avoine et seigle), de légumineuses (trèfles), et de brassicacées (radis, moutardes, colza)
- Plantation de haies protectrices (simples et doubles) afin de favoriser une biodiversité végétale et animale (abeilles, coccinelles, rapaces)
- Utilisation d'un puits (arrosage et traitement des vignes)

Infos: www.domainedelaportelette.be

Adresse du vignoble : rue de l'abbaye 36 à 6540 Lobbes

*Couvert végétal
nourricier et
protecteur*



Vignoble de Sirault

LE VIGNOBLE

Entre Mons et Tournai dans l'entité de Saint-Ghislain, onze habitants du village de Sirault ont créé en mars 2018 la coopérative "Le vignoble de Sirault". Présidée par Jean-Christophe Vanderelst, la coopérative rassemble des personnalités du village (pharmacien, médecin, commissaire, journaliste, etc.) ainsi que plusieurs agriculteurs.

Le Vignoble de Sirault est un projet coopératif, convivial et local qui a pour ambition de produire un vin de terroir de qualité et respectueux de l'environnement.

Ensemble, ils ont fait le choix des cépages interspécifiques. En blanc, les cépages souvignier gris, johanniter et muscaris ont été privilégiés (68% des surfaces), et en rouge, cabernet cortis et pinotin.

La structure a recruté au fil des ans plus de 200 coopérateurs, chacun

investissant de 500 à 5000 €. Le vignoble se compose aujourd'hui de dix parcelles réparties dans le village (six grandes et quatre petites) pour un total de 14.000 pieds sur ±3,5 ha supervisés par un œnologue champenois.

Outre le rassemblement régulier des coopérateurs pour les travaux de la vigne et pour de multiples fêtes, la coopérative organise notamment un « Apéro au chai » le premier dimanche du mois. A Sirault, la vigne fait vraiment sens •





DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- Gestion écologique des parcelles avec utilisation limitée d'intrants en dernier recours
- Expérimentations à base d'huiles essentielles menées sur plusieurs parcelles pour augmenter la résistance intrinsèque des cépages
- Utilisation maximale de l'eau de pluie dans les opérations de nettoyage
- Plantation de haies avec différentes essences sur le périmètre des parcelles
- Intérêt pour l'étude des biostimulants contre le gel et des plantes pièges dans la lutte contre la drosophile suzukii (proposition projet GVER)
- Gestion de l'enherbement entre les rangs et au niveau du cavaillon

Infos: page Facebook

Adresse du chai : rue Emile Vandervelde 5B à 7332 Sirault



Saint-Symphorien

La Voix des Mêlés

LE VIGNOBLE

Issu de trois générations de chiconniers à Saint-Symphorien, Franck Van Den Bulcke a repris la ferme familiale en 2012-13 après une carrière comme joueur professionnel de balle pelote.

Estimant que l'agriculture conventionnelle était au service d'un système qui n'avait aucun sens de la valorisation du produit ou du travail, il confie les cultures à quelqu'un d'autre et décide en 2020 de se lancer dans un projet viticole.

Une première plantation de 16.000 pieds sur 2,67ha a lieu deux ans plus tard à Saint-Symphorien (Mons). Une seconde, l'année suivante, à Harmignies : 8.300 pieds sur 1,87ha. Franck dispose ainsi de deux terroirs bien distincts qui lui permettent de produire des vins aux profils bien distincts.

Ce « paysan-vigneron », comme

il aime se définir, a choisi des variétés résistantes pour éviter les maladies cryptogamiques et retrouver de la diversité en reprenant, par exemple, des anciens cépages.

Il s'est fourni chez Valentin Blattner, ainsi qu'aux pépinières Borioli en Suisse. Sur la première parcelle, il a planté dix variétés ! En blanc : sauvignon soyhières, divona, muscaris, sauvignac et souvignier gris, et en rouge : cabernet jura, pinotin, un cépage de la famille des cabernets encore sans nom, divico, cabernet noir (ou cabaret noir), catawba et americana bianca. Avec une répartition de 65% en rouge et 35% en blanc.

A Harmignies, pour valoriser le sol de craie, la proportion est de 85% de blanc (muscaris, sauvignac, rayon d'or, seyval, souvignier gris) et 15% de rouge (cabernet noir, léon-millot et cabernet jura) •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Vignoble « vivant », une des deux parcelles située à côté d'une zone Natura 2000
- ☛ Choix de variétés résistantes et anciennes
- ☛ Favoriser la biodiversité, présence de perdrix et de faisans, ruchers
- ☛ Plantation d'arbres fruitiers
- ☛ Installation de clôtures contre les sangliers
- ☛ Pulvérisation d'oligo-éléments deux fois par an, analyse de sève des feuilles
- ☛ Maintien du cavaillon pour éviter le passage du tracteur
- ☛ Prairie voisine non fauchée

Infos: www.lavoixdesmeles.be

Adresse du vignoble : Saint-Symphorien
et Harmignies



Vignoble expérimental du CARAH



LE VIGNOBLE

Afin d'accompagner le développement de la viticulture en Wallonie, le CARAH (Centre pour l'agronomie et l'agro-industrie de la province du Hainaut) a planté en 2016 un vignoble de démonstration et d'expérimentation sur les terres de sa ferme expérimentale.

On y retrouve 27 cépages sur 17 ares – 10 rouges et 17 blancs – choisis pour leur adéquation au terroir et leur résistance aux maladies.

Il est devenu aujourd'hui un levier essentiel du développement de la viti-viniculture en Hainaut, et même plus largement en Wallonie.

L'objectif du vignoble est de tester le comportement de ces cépages dans le contexte pédoclimatique wallon, les raisins issus du vignoble étant ensuite transformés via des micro-vinifications, en collaboration

avec la Haute Ecole d'Agronomie de Ath, la HEPH Condorcet.

Le CARAH émet également chaque semaine un bulletin quant à la pression des maladies et aux produits qu'il convient d'employer.

Le CARAH travaille en étroite collaboration avec les laboratoires d'Hainaut Analyses. Ces derniers proposent notamment une série d'analyses pour la viti-viniculture: **analyses de sol, pétiolaires et génétiques** ainsi qu'une large gamme d'analyses œnologiques ·





DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- 🍃 Installation d'une station météo, bulletin du CARAH
- 🍃 Enherbement entre les rangs avec des trèfles et des graminées
- 🍃 Analyse pétiolaire pour le pilotage de la nutrition
- 🍃 Bande non-traitée pour l'observation des maladies
- 🍃 Opérations d'entretien du vignoble essentiellement manuelles
- 🍃 Suivi et piégeage régulier des ravageurs
- 🍃 Vignoble annexé à un jardin botanique riche en biodiversité
- 🍃 Source d'études, d'échanges et de vulgarisation avec la profession, l'enseignement et le monde scientifique

Infos: www.carah.be

Adresse du vignoble : rue de l'agriculture, 301 à 7800 Ath



Dispositif de piégeage pour le suivi des populations d'insectes ravageurs

Château de Berlieren

LE VIGNOBLE

Créé par Cédric Locht en 2018 sur une propriété familiale, le vignoble du Château de Berlieren comprend 4500 pieds de trois variétés résistantes et est certifié bio.

« Ici, on est même plus bio que bio, commente le jeune propriétaire. Je fais quasiment tout manuellement, et le tracteur ne passe qu'une à deux fois par an. J'espère agrandir un petit peu, mais je souhaite y aller étape par étape afin d'être sûr de planter les bons cépages sur les bons sols et aux endroits adéquats. »

Coopérateur de Vin de Liège et formé à l'IFAPME de Villers-le-Bouillet, Cédric Locht travaillait dans le marketing digital avant de se lancer dans l'aventure de la viticulture.

Racheté au grand-père et à l'oncle de Cédric par les parents de celui-ci, le château de Berlieren a été

fondé en 1124 à Plombières et se partage aujourd'hui en deux activités : hébergement et location pour mariages et séminaires, gérés par les parents et vignoble par le fils.

En contact avec la coopérative Vin du Pays de Herve (qui a planté quasiment en même temps), Cédric élabore ses vins lui-même : un blanc tranquille de muscaris (intitulé « Je te le dis quand même ») et deux effervescents à base de johanniter et de souvignier gris, dont un bénéficie d'un élevage plus long, et qui sortiront en 2024 et 25. Le sol étant assez ferreux, il n'est pas exclu d'un jour produire du rouge.

A noter que Cédric n'utilise jamais plus d'un kilo de soufre et 1 kilo de cuivre à l'hectare afin de garder ses sols plus vivants •

DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- Enherbement en amont et aval des parcelles
- Utilisation des résidus de tonte pour couvrir les sols
- Usage de produits bio contre les maladies des cultures
- Acquisition d'un pulvérisateur à dos
- Installation de perchoirs pour les rapaces et de filets contre les insectes
- Économie d'énergie par une très bonne isolation du chai, refroidissement via un système d'eau glycolée

Infos: www.chateaudeberlieren.be

Adresse du vignoble : chemin de Berlieren 11, 4852 Plombières



Tinlot

Prologue

LE VIGNOBLE

La première parcelle (1ha) du vignoble Prologue a été plantée au printemps 2020, à Soheit-Tinlot, sur des terres appartenant à Pol Hartog, un acteur de poids dans l'agriculture locale. Le choix de la variété est simple : du chardonnay, et rien que du chardonnay, qui sera vinifié en vin tranquille. Le défi est de taille, et dix hectares sont annoncés.

Aidé par son fils Jérôme et un ami de celui-ci, Marc-Antoine Wautelet, Pol Hartog a tenu parole et a planté une seconde parcelle, 3ha cette fois, toujours en chardonnay sur d'anciens champs de froment ou de pommes de terre.

Pour financer le développement futur, Prologue a lancé un club de « Prolovers » permettant de pré-commander 3, 6 ou 18 bouteilles pendant huit ans, pour un montant de 500, 1000 ou 3000 euros.

Les premières bouteilles devraient sortir en 2024.

« Nous travaillons en agriculture raisonnée pour le moment, expliquent Jérôme et Marc-Antoine, avec l'objectif de réaliser un vin de grande qualité, car il est important pour nous de contribuer à la reconnaissance des vins belges, principalement pour le consommateur local. Notre objectif est de faire un produit dont tout Belge pourrait être fier, qu'il soit servi lors d'un apéro entre amis, d'un repas gastronomique ou juste dégusté pour le plaisir » •





DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- 🍃 Bandes enherbées et haies
- 🍃 Enherbement d'un rang sur deux sur la parcelle de 1ha
- 🍃 Taille tardive des haies
- 🍃 Pas d'utilisation d'insecticides dans les vignes
- 🍃 Présence de ruches en bordure de parcelle

Infos: page Facebook (Prologuedudomaine/)

Adresse du vignoble : rue de l'Eglise 62 à 4557 Tinlot



LE VIGNOBLE

Acquises pour partie par la famille Jolly au début du XXe siècle, les terres de l'ancienne abbaye Val Notre-Dame à Antheit (4 à 500ha) ont été cultivées de manière conventionnelle jusqu'à la reprise par Bernard Jolly et son épouse Françoise de Vaucleroy-Jolly en 1985. Ceux-ci introduiront progressivement des changements profonds et un virage complet vers le bio.

Désormais appelée "Ecosystème Terres du Val" et articulée autour du complexe touristique Naxhelet avec golf géré en bio, spa et horeca, cette vaste propriété familiale développe également des cultures céréalières bio, des rangs de fraisiers, un élevage de moutons ardennais roux, une boulangerie, une houblonnière et... un vignoble.

Ce dernier est développé depuis 2021 et est d'abord mené en bio,

puis en biodynamie sur plusieurs parcelles totalisant dix hectares. Huit hectares seront bien tôt plantés : deux en 2024 et six autres encore en 2025. Les premières bouteilles ne seront produites qu'en 2024 et 2025.

Les variétés plantées sont ici des *Vitis vinifera* : gamay et pinot noir pour les rouges, chasselas et chardonnay pour les blancs ·



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Culture en biodynamie
- ☛ Création de bandes enherbées, plantation de haies, graminées et trèfle plantés dans les inter-rangs
- ☛ Intégration de pommiers dans les vignes
- ☛ Pâturage par des moutons, poules, cochons, etc.
- ☛ Installation de citernes d'eau de source
- ☛ Nichoirs, perchoirs, etc.
- ☛ Utilisation de préparations biodynamiques pour combattre les bio-agresseurs
- ☛ Bilan annuel via Geofolia de l'azote apparent de l'exploitation

Infos: www.terresduval.be

Adresse du vignoble : rue de Wanzoul 68 à 4520 Wanze



LE VIGNOBLE

Après sept années d'exploitation, le vignoble de Celiandre sur les hauteurs de Flémalle a été cédé au Centre provincial de formation à l'agriculture qui l'a transformé en vignoble pédagogique dans le cadre de ses formations et du projet EMR-WINE. Mené de 2021 à fin 2023, ce projet européen trans-frontalier a proposé aux vignerons des provinces de Liège et des deux Limbourg (flamand et néerlandais) plusieurs animations et formations, notamment à la taille.

Par la création de filières de formations initiales et tout au long de la vie, le développement de techniques de production propres sans pesticide, d'un réseau et d'une charte EMRWINE de pratiques durables, la Province de Liège a renforcé le développement d'une vini-viticulture locale et biologique durable.

Installé depuis 1997 sur le lieu-dit des Pennes de Mont à proximité du fort de Flémalle, ce vignoble de 1,3ha a été initialement créé par Jean-Pierre Van Lier, aujourd'hui établi à l'étranger. Pour sa troisième vie, le vignoble est progressivement converti au bio. Le choix des variétés est diversifié : chardonnay, pinot gris, regent et sieger.

Ce terrain est favorable à la culture de la vigne grâce à un sous-sol calcaire bénéficiant d'un bon drainage, avec une belle pente orientée sud, dont l'érosion est contrôlée par l'enherbement.



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- Développement de bandes enherbées et florales permanentes autour des parcelles en privilégiant les essences locales pour augmenter la biodiversité, utilisation de diverses pratiques pour favoriser la vie du sol dans le vignoble
- Enherbement du vignoble et des tournières pour limiter l'érosion et favoriser la biodiversité
- Accroissement de la biodiversité par la conservation et l'amélioration des habitats naturels de la faune et la flore (installation de nichoirs, de perches pour les rapaces, hôtels à insectes, ruches,...)
- Équilibrage de la taille par rapport à la puissance de la souche et à la répartition de la charge des fruits
- Utilisation de produits «bio» moins néfastes pour la faune et la flore

Infos : www.provincedeliege.be/fr/cpfar

Adresse du vignoble: avenue du Fort 56 à 4400 Flémalle

Vignoble des Trois Rois

LE VIGNOBLE

Avec 8,5 hectares de vignes plantés de 2021 à 2023 à Hermée et à Visé, le vignoble des Trois Rois de Samuel Deuse atteindra quelque 12ha d'ici 2026. Il dispose depuis 2023 d'un chai à Hermée, à côté de l'exploitation fruiticole, permettant de produire le vin lui-même avec tout l'outil vinicole.

Incarnant la troisième génération d'une famille d'arboriculteurs (45ha de poiriers et 5 de pommiers), Samuel Deuse a opté pour cinq variétés résistantes (solaris, muscaris, cabernet cortis, souvignier gris, johanniter), auxquelles il a ajouté du chardonnay.

« Vin de Liège et son modèle culturel est certainement notre plus grande inspiration, explique Samuel. Nous collaborons notamment sur une parcelle d'essai de nouveaux cépages. Nous

avons encore 3,5ha à planter et ces nouveaux cépages résistants pourraient en faire partie en fonction des résultats obtenus. »

Le suivi des cultures et l'élaboration des vins ont été confiés au cabinet «Derenoncourt Consultants», un cabinet d'œnologues des plus en vogue à Bordeaux dont le fondateur vient de passer le flambeau à trois de ses associés.

Un "crowdfunding" en contrepartie a été lancé fin 2022, octroyant à celui qui investit dans le vignoble (à partir de 150€) des bouteilles sur les cinq prochaines années et la possibilité de participer à diverses activités ·





DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- 🍃 Enherbement des inter-rangs avec des graminées et du trèfle
- 🍃 Talus en jachère
- 🍃 Installation d'un rucher sur la parcelle
- 🍃 Plantation de haies composites
- 🍃 Désherbage mécanique uniquement sous le rang

Infos: www.vignoble3rois.be

Adresse du vignoble : Chemin de Launi à 4680 Oupeye



Heure-le-Romain

Vin de Liège

LE VIGNOBLE

La coopérative de Vin de Liège est novatrice à plus d'un titre. Tout d'abord, elle a été la première structure de ce type à voir le jour en Wallonie en 2010. Son ambition était alors de faire revivre la vigne à Liège mais aussi de mener un projet de réinsertion professionnelle.

Pour financer ses activités, elle a rassemblé plus de 3500 coopérateurs privés en plusieurs phases de recrutement, elle a également bénéficié du soutien de plusieurs fonds d'investissement wallons, notamment Noshaq et W.Alter.

En moins de quinze ans, Vin de Liège a finalement planté 18ha mais hors de Liège, à Heure-le-Romain et Eben-Emael. Troisième vignoble wallon et premier en variétés résistantes, la coopérative produit aujourd'hui plus de 140.000 bouteilles

et ses vignes sont également certifiées bio depuis la plantation grâce au minutieux travail mené par Alec Bol et son équipe.

Son exemple a inspiré la création d'autres coopératives sur le même modèle, comme par exemple Vin du Pays de Herve (voir ci-après).

Les cépages plantés sont les suivants : johanniter, muscaris, solaris, souvignier gris, cabernet cortis, pinotin et divico •

Application d'argile pour lutter contre les drosophiles





DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- Abord des parcelles peu travaillés
- Enherbement total pour la moitié du vignoble (inter-rangs et cavaillon)
- Plantation de haies et création de bandes enherbées
- Toiture végétalisée
- Utilisation d'argile contre les drosophiles et les bio-agresseurs
- Arrêt de l'utilisation du Spinosad (insecticide)
- Adaptation de la pression pneumatique pour éviter la compaction du sol
- Aménagements divers: nichoirs, ruches, potager collectif, etc.



Infos: www.vindeliege.be

Adresse du vignoble : rue Fragnay 64 à 4682 Heure-Le-Romain

LE VIGNOBLE

Créée en septembre 2017, la coopérative Vin du Pays de Herve a sorti ses premiers vins en 2021, son modèle s'inspire de celui de sa voisine de Vin de Liège. La Coopérative VPH gère sept parcelles plantées en 2018 et 2019, pour un total de huit hectares.

Différents groupes de travail suivent le projet. Deux campagnes de crowdfunding ont permis de récolter un million d'euros auprès de 700 coopérateurs privés.

Le choix de l'agriculture bio s'est ici aussi imposé dès le début avec la sélection des quatre cépages résistants blancs les plus populaires en Wallonie: solaris, johanniter, muscaris et souvignier gris. La production se répartit entre blancs tranquilles et bulles. Le vignoble est régulièrement contrôlé par Quality Partner.

Récemment arrivé dans l'aventure, Jonathan Malherbe est le nouveau chef de culture. *« L'agro-écologie au Domaine de Vin du Pays de Herve est un projet qui me tient très à coeur. Il y a tout d'abord les évidentes retombées écologiques positives que sont l'augmentation de la diversité animale et végétale, elles participent à un équilibre et par conséquent à la régulation des ravageurs, des maladies et à une gestion réduite des intrants.*

« Ensuite, à mon sens, un vin doit avoir une grande et belle histoire à raconter : celle d'un domaine respectueux de son terroir, d'un domaine artisan d'un environnement bon pour les hommes, les plantes, les animaux et d'un paysage où il fait bon s'attarder. »

La coopérative a connecté ses parcelles aux sentiers de promenade existants et a établi des panneaux didactiques sur la faune et la flore locale •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- Contraintes diverses liées à la Zone Natura 2000
- Aménagement de bandes enherbées, et plantation de haies pour prévenir l'érosion
- Pas d'utilisation d'herbicide ni d'insecticide, ni d'épandage de fumier ni de lisier
- Utilisation d'un pulvérisateur à sections et coupure de buses en fonction du stade phénologique, usage de sulfate de cuivre
- Mise en place d'une citerne d'eau de pluie pour le non-alimentaire
- Nichoirs et perchoirs en cours d'installation
- Prélèvements réguliers pour les analyses pétiolaires (pilotage de la nutrition)
- Installation de panneaux solaires pour produire l'énergie du bâtiment et de l'exploitation

Infos: www.vindupaysdeherve.be

Adresse du vignoble : Rue de Teberg 50 à
4850 Plombières



Jonathan Malherbe

LE VIGNOBLE

Ingénieur agronome de formation, Chris Engels vit à Achel dans le Limbourg, à deux pas de la frontière néerlandaise. Parallèlement à une carrière dans l'informatique, il s'est formé à l'œnologie, au Syntra Hasselt avec Geurt van Rennes.

Il a également suivi tous les vendredis des cours de technicien en œnologie à l'Université de Bourgogne à Dijon ! Ce qui lui permet de donner aujourd'hui à son tour des cours d'œnologie, une autre branche de son projet vigneron.

En mai 2019, alors qu'il cherchait une terre du côté de Saint-Trond pour y développer un vignoble, le Limbourgeois Chris Engels finit par jeter son dévolu sur une première parcelle de trois hectares à Dison, non loin de Verviers.

Il y plante 14.000 pieds de variétés classiques : pinot noir (deux variétés

– spät- et frühburgunder), pinot gris, auxerrois et acolon, dans le but de produire plusieurs vins en monocépage ou en assemblage. En 2022-23, il a présenté six vins, trois blancs et trois rouges.

La parcelle de Dison a été agrandie en 2020 par une seconde parcelle dans la commune voisine de Wegnez, avec 1,5 hectare de clones spécifiques des trois cépages champenois classiques: pinot noir, meunier et chardonnay pour y produire le Vinadis Brut. Un chai a également été aménagé à Dison •

DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Enherbement des inter-rangs avec des graminées et du trèfle
- ☛ Suivi des alertes PC-Fruit
- ☛ Plantation de bandes enherbées et de bandes fleuries
- ☛ Épandage équipé de buses anti-dérive
- ☛ Recours aux filets contre les oiseaux

Infos: www.vinadis.be

Adresse du vignoble : rue de Mont 144 à 4820 Dison



LE VIGNOBLE

Se définissant comme « winerie éthique belge », le projet de Vivardent est original, car il réunit en un même lieu tous les métiers liés à la culture, la fabrication et la commercialisation du vin.

Viticulteur avec cinq hectares de vignes propres plantées depuis 2022 à Sprimont, vinificateur pour ce vignoble mais aussi à façon pour d'autres viticulteurs des environs et distributeur de vins belges mais aussi français. Xavier Bioul est en effet un des partenaires du domaine Natura situé non loin d'Uzès et importe ses vins pour la revente en attendant d'avoir ses propres vins et rentrées financières.

Cinq cépages représentent ici environ 1 hectare chacun : chardonnay, pinot noir et riesling, côté variétés classiques, johanniter et solaris côté résistants. Le tout sur une pente

douce bien exposée sur un terroir constitué de schiste mauve et de grès n'ayant connu que des pâtures.

La qualité, l'éthique, le respect de l'environnement, de ses partenaires et de ses clients est au cœur de ce projet local mené par Xavier Bioul (un ancien assureur), Philippe Minne et trois autres associés.

La construction et la future exploitation d'un chai à la pointe permettra à l'équipe d'offrir des prestations de services en viti- et viticulture pour plusieurs petits vignobles de Wallonie sous la supervision d'experts belges et français. Un important volet oenotouristique sera également développé. Inauguration du chai au printemps 2024 et première vente en 2024 également •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Plantation de haies et d'un verger conservatoire, maintien des zones arborées et des bosquets présents dans le vignoble
- ☛ Élevage de moutons dans le verger et utilisation, à terme, d'animaux pour désherber le vignoble
- ☛ Installation d'une station météo et bulletins CARAH pour raisonner les traitements phytosanitaires
- ☛ Création de bandes enherbées et désherbage mécanique dans l'interceps pour limiter l'utilisation de désherbant chimique
- ☛ Installation de clôtures contre les rongeurs et le gibier
- ☛ Construction d'un chai respectueux des valeurs environnementales avec citernes de récupération des eaux de pluies et des eaux viticoles, utilisation d'énergies renouvelables (pompes à chaleur et panneaux photovoltaïques)

Infos: www.vivardent.be

Adresse du vignoble : rue Thier aux fourches 6 à 4140 Sprimont

LE VIGNOBLE

Propriétaires d'un massif forestier de 100 hectares transmis par leurs parents, les cinq frères et sœur de la famille Grégoire (Dominique, Denis, Renaud, Damien et Jérôme) décident en 2017 d'acheter le terrain voisin de 20 hectares, dont 15 de terres agricoles, sur lequel règne une vieille ferme à l'abandon.

Pas encore de projet de plantation à l'époque, juste l'envie de développer la propriété et de contribuer à la biodiversité locale. L'idée de créer un vignoble s'impose toutefois rapidement.

Estimant ne pas avoir suffisamment de recul et surtout soucieux de transmettre le vignoble à leurs enfants, les Grégoire optent pour les cépages classiques. Et pour l'agriculture bio dès la plantation.

La plantation s'est faite en trois phases : 2018, 2020 et 2022, et

même quatre avec une plantation de 2023 de 1500 pieds supplémentaires de meunier.

Les variétés plantées sont, par ordre d'importance, le chardonnay (10.572 pieds), le pinot gris (7000 pieds), le meunier (4015 pieds), et le pinot noir (3793 pieds) quasiment à parts égales avec le müller-thurgau (3761 pieds). La surface totale actuelle est de huit hectares, avec possibilité d'extension de 2ha.

La propriété comporte une ancienne ferme restaurée pour faire deux gîtes pouvant accueillir 4, 8 ou 12 personnes •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Plantation de plusieurs kilomètres de haies pour favoriser la biodiversité
- ☛ Enherbement de l'inter-rangs pour protéger les sols, limiter l'érosion et gérer l'humidité
- ☛ Investissement dans un pulvérisateur à récupération pour réduire les quantités utilisées et les dérives
- ☛ Chai autonome en électricité grâce à des panneaux photovoltaïques
- ☛ Installation de citernes de récupération des eaux de pluie pour un total de 30.000 litres (nettoyage des sols et du matériel, toilette)
- ☛ Lagunage des eaux usées du chai et stockage des eaux de pluies
- ☛ Compostage des rafles

Infos : www.xxv.be

Adresse du vignoble : rue des Theysses 8 à 4218 Heron



Le vignoble XXV

Planté en 2018 pour une moitié et en 2020 pour l'autre, le Domaine Vins des Cing s'étend sur environ 8 hectares.

Le choix des cépages s'est fait à la suite d'analyses du site, de son exposition et des caractéristiques du terroir.

Les cépages de Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier et Müller-thurgau ainsi que plus récemment du Pinot gris constituent

Le Poirier du Loup

LE VIGNOBLE

Situé à Torgny dans la pointe sud de la Wallonie, le vignoble du Poirier du Loup a été planté en 1990. Il a été racheté en 1999 par la commune de Rouvroy qui en confie alors la gestion par bail emphytéotique à la coopérative à finalité sociale Ecoculture créée pour l'occasion.

Pour entretenir ses vignes – d'abord 0,9ha, puis actuellement 2,15ha – l'asbl fait appel aux stagiaires en horticulture de la Toupie, une entreprise de formation par le travail à Arlon, ainsi qu'à leur formateur.

Pendant plusieurs années, stagiaires et habitants volontaires de la région ont géré les pieds de pinot noir, de pinot blanc, d'auxerrois et de chardonnay sur le lieu-dit « Poirier-le-Loup ». En 2006, des pieds de pinot noir, de chardonnay, de gewurztraminer ainsi que de muscat ottonel ont été plantés sur une nouvelle parcelle voisine.

Soucieuse d'augmenter la qualité de ses vins, Ecoculture a amorcé en 2009 le passage au bio certifié par Certisys trois ans plus tard.

Enfin, quarante ares supplémentaires ont été plantés en avril 2021 pour porter la superficie à 2,15ha.

Conseillée par un œnologue de Sancerre et un autre d'Alsace, la coopérative est également suivie par le labo alsacien Duo Œnologie, spécialisé dans les vins nature (vins S.A.I.N.S: Sans Ajout d'Intrants Ni Sulfités).

Au printemps 2023, la gestion du travail du vignoble a été reprise par les volontaires, la Toupie ayant changé son orientation de développement. Le groupe porteur envisage de produire à nouveau à partir de 2024 des vins tranquilles, abandonnés depuis 2016 au profit de vins pétillants, dans les trois couleurs, afin d'offrir une gamme plus large •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Agroforesterie: plantation dans le talus de noyers, pruneliers et aubépines, essais de cultures maraîchères sous le rang (pomme de terre et tomates)
- ☛ Désherbage par griffage en début de saison et pendant la croissance des sarments pour éviter la compétition de l'herbe. A la floraison, arrêt du travail du sol pour remettre en compétition l'enherbement qui absorbe les nitrates devenant nuisibles et l'excès d'eau.
- ☛ Rouleaux, herbes couchées, resemées, fauchage avant les vendanges
- ☛ Installation d'un cerf-volant pour attirer les rapaces et éloigner les oiseaux mangeurs de baies
- ☛ Modification des structures de palissage en T^é, afin de rehausser le cordon de taille pour limiter les risques de gelées de printemps, augmenter l'ergonomie du travail, avoir un effet parasol et parapluie sur les grappes et d'élargir en dehors du plan vertical des lignes les sarments afin d'augmenter la ventilation naturelle des grappes.
- ☛ Implantation des vignes 1/3 dans la pente, 2/3 à contre-sens

Infos: www.vignoblelepoirierduloup.be

Adresse du chai : place Albert Paul à 6767 Rouvroy

LE VIGNOBLE

Entre Andenne et Solière, Benoît Haag a créé en 2020 le Clos de Bousalle avec Arnaud Van Daele, agriculteur qui possédait à proximité du hameau de Bousalle une parcelle avec de bonnes conditions d'exposition, de pente et de sol etc.

Cinq mille pieds de quatre cépages hybrides interspécifiques (johanner et helios en blanc, pinotin et rondo en rouge) ont été plantés en 2020, 21 et 22 sur 1,2 ha au total. Les premiers tests de vinification ont été réalisés en 2022, avec les conseils et le suivi de Laurent Mélotte.

« Le concept dès le départ, explique Benoît Haag, est d'être le plus proche de la nature, mais sans être dogmatique et en se permettant d'intervenir en cas de dérive. Il s'agit de trouver le compromis qui nous convient le mieux entre « risque lié à la na-

turalité » et « sécurité de production », dans un projet à vocation économique.

Nous respectons le cahier de charges bio pour la vigne, qui n'est pas encore certifiée, car encore peu productive, et pour le vin, nous voulons pousser la démarche plus loin pour avoir peu d'intervention et d'additifs, pour autant que la qualité du raisin et des vins le permette.

Cultiver et vinifier « nature » nécessite beaucoup d'observation et de suivi. Une petite erreur de jugement dans le choix d'effectuer telle ou telle opération peut avoir des conséquences importantes. Mais cela rend l'aventure palpitante. Si cette première expérience est menée à bien et si les vins plaisent, nous poursuivrons probablement l'aventure en replantant graduellement, et en diversifiant les terroirs et l'encépagement » •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Observation très fréquente du vignoble
- ☛ Suivi météo par une station connectée, permettant d'anticiper les décisions
- ☛ Aucun traitement phyto pour l'instant
- ☛ Enherbement permanent entre les rangs par des graminées et du trèfle
- ☛ Mesures prophylactiques ponctuelles
- ☛ Barrières contre gibier
- ☛ Projet de plantation de haies sur les limites non-boisées

Infos : haagbenoit@gmail.com ou arnaud.vdaele@gmail.com

Adresse du vignoble : rue Eugène Malherbe à 5300 Andenne



Domaine du Chenoy

LE VIGNOBLE

Créé par Philippe Grafé sur dix hectares en 2003, le domaine du Chenoy fut longtemps le plus grand de Belgique. Mais il a également joué un rôle majeur dans la propagation des variétés résistantes en Belgique et a inspiré de nombreux jeunes viticulteurs, comme Vin de Liège, le Château de Bioul, le domaine du Blanc Caillou et quelques autres.

En 2017, il revend son exploitation à Pierre-Marie et Jean-Bernard Despatures qui continuent l'association précédente avec Fabrice et Emmanuel Wuyts.

Ceux-ci plantent quatre hectares supplémentaires et disposent ainsi de 11 cépages : bronner, helios, merzling, johanniter, solaris, souvignier gris, regent, pinotin, rondo, cabertin, muscat bleu. 2019 voit également la finalisation de la conversion bio.

La même année, l'équipe adapte, avec Eric Boissenot, célèbre œnologue bordelais, les assemblages de cuvées qu'ils rebaptisent, et opèrent un changement radical du site : rénovation complète des installations productives (nouveau chai à barriques), construction d'un tout nouvel espace de 600m² pour la mise en bouteille et le stockage, nouvel espace de dégustation, nouvelle terrasse, etc. De quoi fêter dignement les 20 ans du domaine et les cinq ans de la reprise.

Un club des amis du Chenoy a également été lancé : il permet d'accéder en priorité aux cuvées du millésime, d'avoir des remises de prix et de participer à des ateliers de dégustation •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- 🍃 Installation d'une station météo, bulletins BSV et CARAH
- 🍃 Formations du réseau "5 sens" avec des pointures de la viticulture biologique et holistique
- 🍃 Bandes fleuries, plantation de haies, d'arbustes isolés, mare, etc.
- 🍃 Inter-rangs plantés d'un mélange graminées-légumineuses-féverole-vesce
- 🍃 Nichoirs, murets, etc.
- 🍃 Utilisation de buses anti-dérive pour l'épandage
- 🍃 Produits phytosanitaires de bio-contrôle : tisane de plantes
- 🍃 Utilisation d'argile contre les insectes
- 🍃 Analyse des pétioles pour le pilotage de la nutrition
- 🍃 Production d'énergie via des panneaux solaires

Infos: www.domaine-du-chenoy.be

Adresse du vignoble : rue du Chenoy 1b à 5080 La Bruyère

LE VIGNOBLE

Certifié par Demeter depuis le 5 septembre 2023, le vignoble de Doriémont a été créé en 2018 à Gochenée par Colienne Demain et Simon-Pierre Scipteux, respectivement ingénieure civile et métallo. En 2017, ils achètent un terrain de cinq hectares pour y construire leur maison. Mais, avant de commencer la construction, le couple planta un hectare de vignes, chardonnay et pinot noir, ainsi qu'un verger.

Certifié bio en 2021, puis en biodynamie deux ans plus tard, le vignoble devrait être agrandi dans un avenir relativement proche.

Pour se former à la biodynamie, Colienne a suivi la formation en France de Vincent Masson (BioDynamie Services), ce qui lui a permis de rencontrer d'autres viticulteurs et d'échanger sur les pratiques. Elle a également suivi les cours de dégus-

tation de Philippe Berger au CEFOR, et rencontre régulièrement à ses débuts les viticulteurs de La Falize ou encore François Van Pachtenbeke, créateur de Oze le Vignoble à Floreffe. Grâce aux formations de ce dernier, elle acquiert les connaissances et la confiance nécessaire à la vinification.

En 2021, une seule bouteille a été produite tandis que la vendange de 2022 a permis de sortir 200 bouteilles de chardonnay et 40 d'un effervescent à base de pinot noir.

« Un vin fait », comme aime le dire Colienne, « avec beaucoup d'amour et d'émotion ».

Parallèlement au vignoble, le couple développe une offre oenotouristique en proposant La Tiny de Doriémont, une roulotte insolite de 21m², avec lit king size et vue panoramique. Original ! •



DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- 🍃 Installation d'une station météo, abonnement aux bulletins CARAH
- 🍃 Utilisation de l'eau du puits pour les traitements et les préparations biodynamiques
- 🍃 Enherbement entre les rangs avec vesce, féverole et seigle
- 🍃 Maintien de bandes enherbées par ailleurs
- 🍃 Utilisation de tisanes (prêle, ortie, valériane, etc.) contre les bio-agresseurs
- 🍃 Effeuillage pour prévenir les maladies
- 🍃 Restitution des bois de taille au sol après compostage
- 🍃 Installation de panneaux solaires

Infos: page Facebook

Adresse du vignoble : rue de Doriémont 24 à 5680 Gochenée



Meux

Domaine de Mehaignoul

LE VIGNOBLE

Située à Meux, dans la commune de La Bruyère, la Ferme de Mehaignoul est une ferme en carré datant du 13e siècle. En plus de sa première fonction agricole, elle propose également salles de réceptions et gîtes.

Démarrant de leur passion commune pour la célébration et le vin, Stephan Henry et Guillaume Grosjean ont décidé de développer un vignoble de dix hectares, dont 6,3 hectares ont déjà été plantés progressivement depuis 2020.

Le choix des cépages plantés s'est fait pour le chardonnay et pinot noir, tous deux révélateurs du terroir sur lesquels ils sont placés, c'est-à-dire un sol profond, sablo-limoneux.

La production se fait sur la propriété, avec un nouveau chai construit en 2023 pour la production de vin effervescent de

grande qualité, et du vin blanc tranquille pour les années d'exceptions. La vente se veut locale, en circuit court ou direct.

Le vignoble est suivi par Sophie Bierlaire, ainsi que par un consultant viticole champenois Franck Mazy (Viti-Concept) et l'œnologue Jérôme Barret, avec l'aide du consultant vigneron belge Thomas Heeren.



Photos: Sophie Bierlaire





DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Suivi météo via les bulletins du CARAH et Vitimeteo, station météo et abonnement à RIMpro, un outil d'aide à la décision pour la gestion raisonnée des maladies
- ☛ Plantation de plantes relais et de mélange multi-espèces Biomax
- ☛ Enherbement inter-rangs avec graminées, trèfles et phacélie
- ☛ Placement d'hôtel à insectes, de perchoirs et de nichoirs
- ☛ Analyse des pétioles pour le pilotage de la nutrition
- ☛ Plantation de haies mellifères, bois et verger à proximité directe avec le vignoble
- ☛ Écopaturage en hiver (moutons placés dans les vignes)
- ☛ Suivi et protection de la faune présente
- ☛ Placement de ruches à proximité du vignoble

Infos: (site internet en construction)

Adresse du vignoble : rue de Mehaignoul, 6, 5081 Meux

Achet

Vin de Préale

LE VIGNOBLE

Ancienne ferme laitière acquise en juin 2018 par Olivier Lefèvre et son épouse, la micro-ferme agroécologique de la Préale se situe en Condroz dans un vallon entouré de pâtures, de champs et de bosquets. Le permis d'urbanisme pour une restauration complète du site a été obtenu en janvier 2020.

Trois projets sont déjà en activité : les "Jardins Maraîchers" (légumes et petits fruits) aménagés sur 1,5ha et conduit en permaculture, "Anthesis" (production de semences bio) et "Les aromatiques" plantés en 2021.

La biodiversité du site a été enrichie grâce à la plantation de haies vives bocagères, d'un verger hautes tiges, de quatre mares et de plantes aromatiques. Au total, plus de 5 000 plants d'arbres et de vivaces ont été installés, ainsi qu'une quarantaine de nichoirs.

Les anciennes pâtures ont été affectées au maraîchage diversifié sur sol vivant et à la production de semences bio. Une soixantaine de légumes y sont cultivés.

En 2021, un petit vignoble de 20 ares a vu le jour, sous l'œil attentif de Marc Monfort (Occarius), avec 800 pieds de solaris et 300 de johanniter conduits en bio. Chaque pied a son parrain ou sa marraine qui peuvent s'initier au travail de la vigne pour ensuite en déguster le produit en pleine conscience du labeur de ce que cela implique.

Outre deux habitations, deux gîtes peuvent héberger une vingtaine de personnes pour les séminaires, les formations ou plus simplement les familles •





DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- 🍃 Enherbement, couvert et arbres et haies
- 🍃 Sources d'eau sur le site (récupération de l'eau de pluie et forage)
- 🍃 Traitement des eaux usées par lagunage
- 🍃 Plantation de plantes-relais à proximité de la parcelle de vigne
- 🍃 Abris à insectes : tas de bois, tas de pierre, mares, etc.
- 🍃 Pas encore d'utilisation de soufre ou de cuivre

Infos: www.preale.be

Adresse du vignoble : rue de la Préale 5 à 5362 Achet



LE VIGNOBLE

Situé entre Marche-les-Dames et Andenne, le projet Terres de Crompechine est représentatif d'un mouvement dans l'agriculture durable visant à développer et protéger la biodiversité.

Sa force ? Les synergies entre les différents projets qui y sont implantés : les vergers hautes tiges de variétés anciennes et locales, le petit vignoble et la truffière de Frédéric, Johann et Jonathan, sont pollinisés par les abeilles de Christophe et Maïthé, pâturés par les moutons de Théo et Brigitte ou désherbés par les poules de Florian et Elvira gère une parcelle de fleurs à couper.

Les haies ont été prolongées pour assurer des couloirs pour la faune locale, et apporter nourriture et abris aux oiseaux et aux insectes. Des arbres isolés de différentes variétés ont été plantés (tilleuls, noyers, chênes, merisiers, saules,

bouleaux, charmes, châtaigniers,...). Le tout dans une zone à haute valeur biologique.

« Le domaine, explique l'initiateur du projet, Frédéric De Baere, est partagé et ouvert aux personnes qui souhaitent s'emparer d'un lieu. Nous voulons interagir avec les porteurs de projets. »

Côté vignoble, 7500 pieds de vignes résistantes ont été plantés en 2018 sur une parcelle de deux hectares : johanniter, solaris et sauvignac, tous trois à parts égales. Les premiers vins sont sortis fin 2022 sous la direction de Johann Glaes qui se charge également du suivi du vignoble •





DÉMARCHES AGRO-ÉCOLOGIQUES

- ☛ Suivi des bulletins météo
- ☛ Éclatement des grandes parcelles avec haies, présence de bandes enherbées
- ☛ Plantation de plantes relais : phacélie, moutarde et féverole
- ☛ Installation d'abris, de nichoirs et des tas de pierres et de branches pour les insectes et la petite faune
- ☛ Végétalisation des toits des bâtiments
- ☛ Grillages contre les mulots et protections en carton contre les lapins
- ☛ Barrières physiques contre les guêpes, filets contre les oiseaux, argile
- ☛ Création de deux mares

Infos: www.crompechine.be




Adresse du vignoble : rue Fond de Wartet 30 à 5024

Marche-les-Dames





Vers des systèmes
agroécologiques

-  anouck.stalport@condorcet.be
- antoine.delhay@condorcet.be
-  www.terrae-agroecologie.be
-  10 Rue de la Sucrierie
7800 Ath

Partenaires



Crédit texte et photos

Marc Vanel

