

l'avenir

UNE PUBLICATION
DES ÉDITIONS DE L'AVENIR S.A.

BRABANT WALLON 1300 WAVRE,
place Henri Berger 2

PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION :
Bruno de Cartier

ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ :
KQM sprl, représentée par Quentin GEMOETS

**RÉDACTEUR EN CHEF
ET ÉDITEUR RESPONSABLE :**
Thierry Duplèreux/Route de Hamnut 38 - 5004
Namur/Bouge/Tél. : 081/24 88 11 - Fax : 081/22
60 24

CHEF D'ÉDITION :
Dominique VELLANDE
infobw@lavenir.net - www.lavenir.net

REDACTION :
Tél. : 010/84 98 21 - fax : 010/84 98 19

SERVICE CLIENTÈLE :
Contacts librairies : libraires@lavenir.net
Tél. 0800/14 145 - fax 0800/14 152
Abonnements : abonnes@lavenir.net
Tél. 081/23 62 00 - fax 081/23 62 01

Commandes photos :
tél. 081/24 88 11
CBC 193-1234942-56

PROMOTION ET DIFFUSION :
Tél. : 081/24 88 11 - fax : 081/23 62 01

PUBLICITÉ NATIONALE :
Corelio Connect : 02/467 27 90
corelioconnect@corelio.be
www.corelioconnect.be

PUBLICITÉ RÉGIONALE :
Marc GHUSELINGS : 010/84 98 07

PUBLICITÉ EN LIGNE :
Corelio Connect : 02/467 27 90
corelioconnect@corelio.be
www.corelioconnect.be

PETITES ANNONCES :
Spotter : 0800/99 008
petitesannonces@lavenir.net
www.spotter.be

NECROLOGIE :
Tél. 070/23 36 93 - Fax 070/23 36 97

Copyright est protégé par le droit d'auteur, tous droits réservés. Il est autorisé à reproduire ou à diffuser, sous réserve de mentionner le nom de l'éditeur, les noms des auteurs, les titres des œuvres et les coordonnées de l'éditeur. Toute réimpression est formellement interdite.

Je m'abonne à l'avenir

Je choisis l'édition suivante :

- Namur
- Basse-Sambre
- Entre-Sambre-et-Meuse
- Brabant wallon
- Huy-Waremme
- Luxembourg
- Le Courrier (Mouscron)
- Le Courrier de l'Escaut
- Le Jour Verviers

Le journal me sera fourni :

- chez mon libraire*
- à mon domicile par la Poste

Pour une durée de :

- 1 an pour 262 €
- 6 mois pour 145 €
- 3 mois pour 80 €

Et je profite de mes avantages «abonné» à découvrir dans mon journal ou sur www.lavenir.net/avantages

Nom : _____

Prénom : _____

Rue : _____

N° : _____ Boîte : _____

Code postal : _____

Localité : _____

Téléphone : _____

GSM : _____

Date de naissance : _____

E-Mail : _____

Signature : _____

*Mentions obligatoires pour l'abonnement en librairie
Infos indispensables et disponibles sur www.lavenir.net/libraires

Nom de la librairie : _____

Rue : _____

N° : _____ Boîte : _____

Code postal : _____

Localité : _____

Je renvoie ce coupon :
- par courrier, sans frais de timbre, j'indique sur l'enveloppe : Code-réponse-Éditions de l'Avenir «Abonnez-vous» - DA 852-897-4 5004 Bouge.
- par fax : 081/23 62 01
ou je me rends sur le site www.lavenir.net/abo
Pour toute information complémentaire, je contacte le service clientèle : 081/23 62 00

Les informations recueillies sur ce document sont reprises dans le traitement automatisé des éditions de l'Avenir (Corelio) et peuvent être transmises à des tiers. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification en vertu de la loi du 08/12/92 relative à la protection de la vie privée. Si vous ne souhaitez pas que vos coordonnées soient transmises à des tiers, cochez cette case
Date limite de souscription : 30 septembre 2013

VILLERS-LA-VILLE

Le Villers-la-Vigne



«La récolte 2012 a été "tapée" à terre, faute d'une qualité suffisante. Cela nous a fait très mal au cœur.»

Christophe WATERKEYN, producteur à Villers



Le vignoble de l'abbaye de Villers-la-Ville vient de décrocher la médaille d'argent pour son millésime 2010. Une belle récompense internationale.

● **Pascal JASSOGNE**

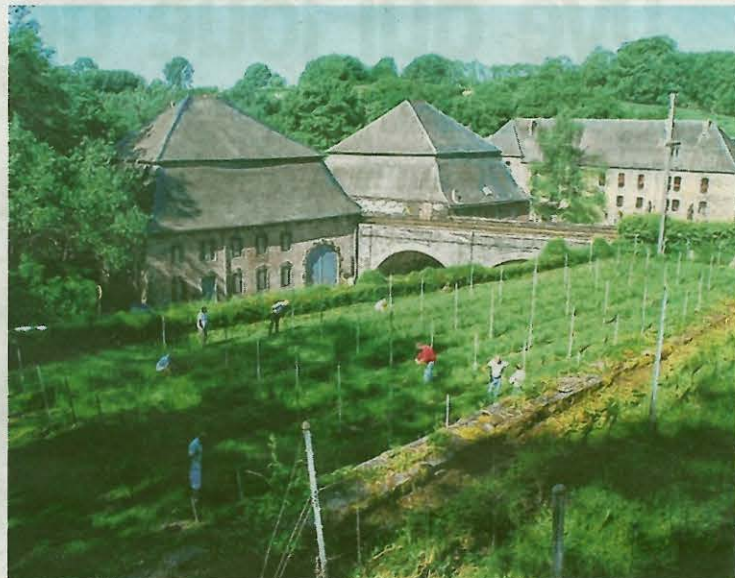
Depuis 1990, la Confrérie du vignoble de l'abbaye de Villers s'active pour faire revivre l'ancien vignoble. Constituée en ASBL, la confrérie poursuit d'autres objectifs et s'inscrit désormais, de par ses initiatives, comme un nouvel acteur pour la promotion du site villersois.

Aujourd'hui, on est très loin des balbutiements des débuts et ce vignoble de type associatif ne vise toujours pas la rentabilité à outrance. La preuve évidente de cette volonté affichée par la confrérie n'est pas récente et ne cherchez pas à trouver le moindre flacon du Villers-la-Vigne dans le commerce. Aucune n'est mise en vente mais on peut heureusement y goûter lors des visites du vignoble, ouvert au public entre mars et octobre.

Une autre preuve plus récente est le sacrifice de la récolte 2012 qui a été «tapée» à terre, faute d'une qualité suffisante. «Cela nous a fait très mal au cœur», explique Christophe Waterkeyn, maître de chai du cru brabançon. 2012 est une année très difficile et pas seulement pour nous. Nous avons subi les effets de cette année, climatiquement difficile. Mildiou, maturité incomplète, faible rendement, 2012 ne restera pas dans les annales de

la confrérie viticole.

Ce n'est par contre pas le cas du millésime 2010 qui s'est vu attribué, il y a peu, la médaille d'argent lors du concours organisé en Allemagne par l'institut JKI (Institut für rebenzüchtung und geiwelr-hof), l'institut qui a créé le régent, le seul cépage qui sert à élaborer le cru villersois. Une grande première et une très belle reconnaissance pour ce vignoble associatif qui concourait face à d'autres vins de régent venus d'Allemagne, Pays-Bas, Europe de l'Est et Canada. Le cru villersois était le seul vin belge en compétition. «Tous les vins ont été testés à l'aveugle. Il y en avait 88», souligne Christophe Waterkeyn. Nous avons récolté le maximum de points (20/20) au niveau de la couleur et de l'apparence. Un très joli 17/20 pour la typicité de notre vin et 15/20 pour le nez et la bouche. Il y a 3 ans, en 2009, nous avons envoyé trois échantillons et nous avons récolté la note globale de 12/20. Nous en étions déjà très fiers. Cela nous a poussés à poursuivre nos efforts au niveau de la qualité. Cette médaille d'argent, gagnée dans un concours mondial, spécialement dédié au cépage que nous utilisons, récompense bien des efforts et nous conforte dans nos choix de viser un haut niveau qualitatif. ■



Le millésime 2010 du Villers-la-Vigne fièrement estampillé de sa médaille d'argent.



Un procédé unique au monde

Toute la vendange est triée sur table, grappe après grappe avant d'être encuvée dans une cuve en inox saturée en CO₂. L'action du gaz carbonique sur les grappes entières permet de produire des vins fruités et peu tanniques. Cette macération carbonique procédé dit macération carbonique est utilisée pour le Beaujolais.

Vu le faible volume du cru villersois, la cuve est équipée de plaques qui évitent de trop écraser les baies. Un procédé issu de la pétrochimie et utilisé uniquement à Villers-la-Ville et nulle part ailleurs dans le monde viticole.



Première étape : la vendange est triée sur table, grappe après grappe.

Après l'éraflage, le foulage permet de mettre en contact la pulpe et la peau, sans écraser les pépins. On régule la température de la cuve (on parle de basse température) ce

qui permet au moût de se colorer et de s'aromatiser. Après un passage dans une presse hydropneumatique pour ne pas écraser les pépins, le moût passe dans une cuve fermée pour la fermentation alcoolique, qui transforme, sous l'action de levures sélectionnées, le sucre en alcool. Une fois celle-ci terminée, la fermentation malolactique réduit l'acidité du vin pour lui conférer une certaine rondeur.

Après adjonction de sulfites (70 mg/l), le vin passe ensuite à l'élevage avant le soutirage et le filtrage qui complètent le processus avant la mise en bouteille. ■

P. J.