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 DupièreuxRoute de Hannut 38 - 5004 Namur-BougeTél. : 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 GHIJSELINGS : 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

Ce journal est protégé par le droit d'auteur, tous droits réservés. Si vous souhaitez copier un article, une photo, une infographie en six exemplaires, les utiliser commercialement, les scanner, les stocker et/ou les diffuser électroniquement, veuillez contacter Copiepresse au 02/550 57 80 ou via info@copiepresse.be. Plus d'infos : www.copiepresse.be

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-Editions 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
12114

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 rebenzüuchtung de geiweilerhof), 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 avions envoyé trois échantillons et nous avions 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 dédicacé 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 CO_2. 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.

Philippe Raquet

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.**

2010 médaillé d'argent

88 Parmi 88 participants, le vin de Villers a remporté la médaille d'argent lors du concours organisé par l'IRG.

VITE DIT

L'association

La Confrérie du vignoble de l'abbaye de Villers est une ASBL et compte 130 membres dont 55 actifs. Elle propose le site www.villers-la-vigne.be. Pour devenir membre, il suffit de prendre contact avec le secrétariat de l'association (Confrérie du vignoble de l'abbaye de Villers en Brabant, Clos de l'Aronelle, 28 – 1474 Ways) et payer la cotisation fixée à 16 €. On peut visiter le vignoble de mars à octobre, en général les samedis.

Le vignoble

Le vignoble a une superficie de 20 ares et a une configuration « bourguignonne » puisqu'il est entouré d'un mur. Il s'agit donc d'un clos, comme le célèbre Clos Vougeot, qui est aussi une ancienne propriété des moines cisterciens. Le vignoble villersois a par contre une configuration en terrasses. Il en compte quatre qui surplombent la plaine. Il est planté par 550 pieds de regent et 80 de phénix. **P.J.**

288 bouteilles de 2011 en attente

La confrérie ne nourrit plus d'espoirs pour le 2012 mais il lui reste le 2011, qui sommeille toujours en cuve en attendant son embouteillage. Si ce millésime a déjà subi quelques soutirages, il ne sera mis en flacon qu'au printemps. Cela devrait faire 288 bouteilles.

« Nous avons atteint une très bonne maturité en 2011. Un peu trop, soupire Christophe Waterkeyn. *Ce millésime n'est vraiment pas typé "régent". Notre vin titre à 14 degrés. C'est énorme et jamais vu à Villers. On a donc des arômes de fruits noirs confiturés. Le 2011 fait plutôt penser à un vin des côtes du Rhône septentrionales. Notre régent ressemble assez fort à de la syrah puissante. »*

En attendant, il reste 88 bouteilles du désormais mythique 2010. **P. J.**

Un tout nouveau chai en 2013

Actuellement le chai improvisé des vignerons de l'abbaye se trouve dans la ferme de Christian Appart à Marbais. Cette situation devrait changer dans les mois qui viennent.

Récemment, l'ASBL recevait une bonne nouvelle de la Province. Un subside a en effet été octroyé à l'association pour la construction d'un tout nouveau chai. Le montant de la construction est actuellement estimé à 40 000 € dont 80 % seront subsidiés.

Le nouveau chai sera construit juste en face du vignoble.

L'aménagement du nouveau chai se fera en face du vignoble dans les anciennes écuries de l'abbaye. L'association prendra en charge le solde à financer. *« En 20 ans, nous nous sommes constitué un petit bas de laine*, explique Christophe Waterkeyn. *Ce nouveau chai sera une grosse plus-value pour le vignoble et notamment pour tous les visiteurs qui viennent régulièrement nous voir lorsque nous travaillons au vignoble. Ils pourront mieux appréhender la façon dont nous faisons notre vin. Ce chai disposera d'une installation pour le contrôle des températures. Ce qui de nos jours est le minimum pour vinifier correctement des vins. On disposera aussi de trois cuves en inox thermorégulées et d'un espace de stockage. Avec ce projet, nous rentrons pleinement dans notre projet de nous intégrer dans l'animation du site. C'est d'ailleurs ce qui a motivé la Province à nous aider de la sorte. »*

Les vignerons de Villers ont quand même dû introduire trois demandes de subsides avant d'aboutir. Une patience aussi récompensée. Comme quoi une bonne nouvelle n'arrive jamais seule. *« Les travaux devraient débuter au printemps mais il est fort peu probable que le millésime 2013 soit vinifié dans ce nouveau chai. »* ■ **P. J.**

VITE DIT

Régent ou Regent

Le régent (regent) est un raisin de vin rouge, un blanc de noir, issu d'un croisement de différents cépages : le diana, lui-même croisement de sylvaner et de MüllerThurgau, et le chambourcin. Né en 1967, il a seulement obtenu sa classification en 1996. Il a été développé par le professeur Gerhardt Alleweldt de l'institut de recherches viticoles Geweilerhof. Il est résistant aux maladies cryptogamiques et produit des vins puissants, corsés et bien colorés.

IGP pas AOP

Le Villers-la-Vigne bénéficie de l'appellation IGP (indication géographique protégée) Jardins de Wallonie, qui comprend toute la région viticole wallonne où les rendements sont limités à 90 hectolitres par hectare. En aucun cas, puisqu'il se situe dans le sous-bassin de la Thyle, il ne peut prétendre à l'AOP (appellation d'origine protégée) Côtes de Sambre et de Meuse, qui comprend les sous-bassins géographiques de la Meuse (aval, amont, Oise et Sambre).

En Belgique

La superficie du vignoble belge est estimée à 50,2 hectares. Actuellement, il existe quatre appellations d'origine protégée (AOP) en Belgique, deux indications géographiques protégées (IGP) et deux distinctions concernant les vins mousseux de qualités. Sur les 70 cépages que l'on trouve en Belgique, 34 sont autorisés pour les AOP (pinot noir, chardonnay, Müller-thurgau, pinot gris, regent, auxerrois, pinot blanc, sieger, dornfelder, muscat, riesling, sirius, Léon Millot, solaris, gerwürztraminer). **P.J.**