



Le Journal du Médecin

Date : 13/09/2019

Page : 24

Periodicity : Weekly

Journalist : Roisin, Bernard

Circulation : 27255

Audience : 0

Size : 693 cm²



CENOLOGIE Un nouveau domaine viticole, un de plus, s'ouvre en Belgique : non pas à Liège ou dans le Limbourg, mais à une demi-heure à peine de Bruxelles, dans un beau vallon wallon brabançon, où désormais l'art de la vigne authentique se conjugue avec celui d'artistes contemporains. Bref, le peint et le vin...

Devant les yeux, un ourlet vert dans la campagne brabançonne, pompeusement rebaptisé Ardennes par certains. Ou plutôt comme un creux de vague dans le paysage, un courant de vignes qui se faufile le long d'un récif boisé.

Pas étonnant dès lors que le nouveau chai du vignoble du Château de Bousval ait des allures de coque de navire renversée. À l'envers et allant vert est la doctrine du propriétaire Michel Verhaeghe de Naeyer, issu d'une famille fortunée, qui a confié la construction du bâtiment flamboyant neuf à Charly Wittcock (Halles de Schaerbeek, Moortgat), édifice quasiment passif, fait de bois et de béton pour la chape (les caves sont situées dans le discret château à moins d'un mille marin), et amarré en bordure d'une onde viticole de 5,2 hectares pour l'instant auquel devrait bientôt s'ajouter trois hectares supplémentaires à qui on laisse encore reprendre leur souffle.

Selon la pente, l'ensoleillement et la nature du sol (« nous sommes sur du limoneux sablonneux », précise l'affable propriétaire), Monsieur Verhaeghe a choisi de planter, aidé d'un œnologue canadien, Pascal Marchand, trois cépages : chardonnay qui est majoritaire, du pinot noir et gris pour un total de 35.000 pieds de vigne.

Récupérées en 2012, ces terres qui avaient souffert sous le joug d'une agriculture intensive durant cinquante ans,

furent d'abord mises au repos avant de voir les pieds de vigne venir s'y ancrer. En 2016, les premières gouttes de vin sortent, le rude apprentissage débute : choisissant l'optique de la permaculture, sans intervention de pesticides ou autres intrants ; le domaine fait face à des imprévus... totalement imprévus. Notamment l'invasion de rats taupins qui minent le sol et exigent la pose de pièges ; celles des chevreuils du bois voisin, trop contents de venir goûter aux douceurs de la vigne et que l'on fait fuir au bruit du canon ; ou encore, la propagation de mulots extirpés en recrutant, mais oui, des éperviers.

2017, et son été pourri, voit une première vraie récolte, mais atrophiée par les conditions climatiques, notamment les orages qui nécessitent l'achat de canons antigrêle en 2018. Cette même année, le temps et les maladies de jeunesse éradiquées voit enfin la première récolte digne de ce nom (cette année les vendanges sont prévues du 25 septembre au 10 octobre, voir détails en note) dont la commercialisation se fera dès l'an prochain sous forme de 4 cuvées : un chardonnay 1^{er} cru, un chardonnay second vin, un pinot noir et un gris.

Symbiose

L'objectif à terme est de 30 000 bouteilles, tout cela sous l'égide d'un triumvirat secondant notre propriétaire : le chef de culture Germano Prior s'en remet aux

cycles naturels de la vigne suivant en cela les rituels de la biodynamie, incluant l'expérimentation de la permaculture sous les conseils de Philippe Vaisière, exploitant forestier, producteur de vin et expert en traction chevaline (de nouvelles essences ont ainsi été plantées dans les interrangs afin d'offrir aux ceps des équilibres inédits).

Et pour rester cohérent, Vincent Dienst, maître de chai, balaye tout apport chimique qui font du vin du domaine du Château de Bousval, une appellation authentique, organique, qui a du corps et qui goûtée en exclusivité se révèle, en 2018, prometteur et doté d'une vraie personnalité. « À cela s'ajoute la production d'une eau de vie, un marc de raisin » précise le châtelain-vigneron.

Comme le bâtiment qui s'intègre parfaitement au paysage sans l'agresser,

l'intervention de l'homme se veut ici en accord avec la nature - les vendanges s'effectuant à la main, on recourt au cheval plutôt qu'au tracteur -, nature qu'il ne cherche pas à dominer, mais dont il se veut partenaire, collaborant avec la flore et la faune.

Car même s'il provoqua des dégâts aux prémices du domaine, c'est bien le lièvre, animal mobile, dynamique aux yeux de Michel Verhaeghe de Naeyer, qui fut choisi comme symbole de ce domaine ce lieu magique à trente minutes de Bruxelles, et lui aussi bio et dynamique.

L'art du vin

Quoi de mieux qu'un chai ultramoderne comme cadre à une exposition d'art contemporain ?

Épouse de Michel, Esther Verhaeghe de Naeyer dont la galerie itinérante s'incruste trois fois par an aux murs du Hangar Art Center de la place du Châtelain à Ixelles, exposera désormais chaque année un artiste contemporain au milieu des cuves et de l'alambic qui garnissent notamment ce lieu d'envergure.

« Nous avons chacun nos obsessions », explique Esther, « Michel la nature et moi l'art. Nous avons voulu rassembler nos passions. Michel apprécie l'art, mais sa passion, c'est son vignoble. Pour moi, il était essentiel de pouvoir m'investir dans son projet. Ma quête de plus d'authenticité, de retrouver l'aspect de l'art et de partager sa puissance, rejoint sur bien des aspects les projets de mon époux. »

Et puissante l'œuvre de Daniel Enkanoua que la galeriste a exposée cet été l'est certainement. Elle possède également cette puissance organique, authentique dans sa peinture, ses grands portraits troublés rappelant l'œuvre épaisse, un peu fantomatique d'Eugène Leroy.

Une œuvre qui c'est sûr à du corps, et comme l'alliance qui unit Esther et Michel, est le fruit d'une autre symbiose... entre art et vin.

Bernard Roisin

- >> Des visites guidées sont possibles sur rendez-vous
- >> Les vendanges sont ouvertes au public et se dérouleront du 25 septembre au 10 octobre. Il y a d'ailleurs un appel à bénévoles sur le site : il suffit de s'y inscrire.
- >> Le Vignoble et le chai du Château de Bousval - Rue du Grand Arbre 23 - 1470 Bousval - www.chateaubousval.be - Tel. 067550720

