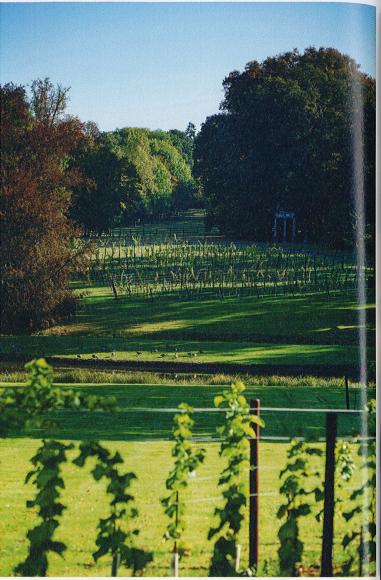
«Un vrai déclic», sourit Andy. «Soudain, tout se mettait en place. Aux différentes parcelles s'est ajoutée la possibilité d'un château, une première pour un domaine viticole belge francophone...»

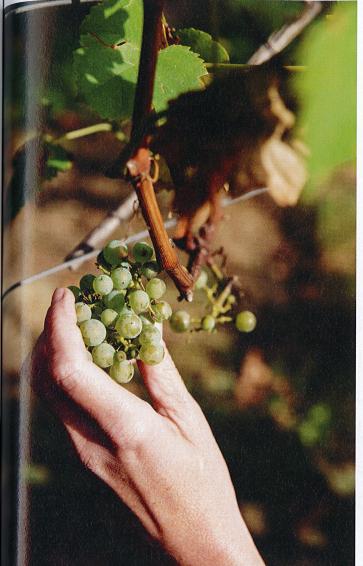
Dès Noël 2008, le couple décide de se lancer dans l'aventure. Objectif ? Produire à terme 60.000 bouteilles d'un vin belge de qualité. «Nous ne voulons pas faire du bon vin belge mais du bon vin tout court qui, en plus, soit issu de Belgique», précise en cœur le tandem. Quatre mois plus tard, ils plantent deux hectares de vignes aux abords du château. Ceux-ci seront suivis de deux fois quatre hectares supplémentaires en 2010 et en 2011. Un dernier hectare est ajouté à l'édifice en 2015. «Au total, le Château de Bioul peut se targuer de 11 hectares pour quelque 45.000 pieds de vigne», commente Vanessa.

LE SEPTENTRION EN BOUTEILLE

Si, brossée de la sorte, l'histoire du jeune domaine semble rapide, dans les faits il en va autrement. Le projet résulte d'une étude minutieuse des terroirs disponibles et d'une collecte d'informations opérée aux quatre coins de la planète viticole. «Ce qui nous a confortés dans notre démarche, c'est de découvrir que par le passé Bioul produisait du vin. Le vignoble s'étendait au lieu-dit Vignoulle sur lequel nous avons replanté aujourd'hui. Cette réalité historique du vin dans nos régions est une légitimité pour nous», précise Vanessa.

Forts d'une histoire et d'une vision contemporaine du vin et d'une géographie significative – les hauts de la Vallée de la Meuse, Andy et Vanessa ont voulu développer un projet qui fait sens : «mettre le Nord en bouteille.» «Notre but est de mettre à jour une typicité», raconte Andy. Nos modèles de vinification se trouvent davantage du côté de l'Allemagne et de la Suisse. Pas question de faire sortir des cuves un jus boisé et formaté. Ce que nous recherchons, c'est d'extraire la minéralité et la fraîcheur de vins situés sur l'AOC des Côtes de Sambre et Meuse.» Pour cela, sous les conseils de Mélanie Chéreau, maître de chai venu de la région de Nantes, le Château s'est équipé, en plus des cuves inox et des classiques fûts de chêne, d'une cuve ovoïde en béton. «L'avantage, explique Mélanie Chéreau, c'est que les lies y sont plus longtemps en suspension, elles circulent mieux et sans développer les caractéristiques d'un élevage en fûts de bois.»







Qu'il s'agisse de l'implantation du vignoble, de l'approche vinicole ou des flacons eux-mêmes, le Château de Bioul affiche une totale cohérence.

ONDES. MÉDITATION ET RÉFLEXION

A côté de cette technologie opérante, les néo-vignerons ont misé sur le pouvoir des ondes. Vanessa se souvient : «Lors d'un voyage à Saint-Emilion, nous avons rencontré un vigneron qui se servait des vibrations pour faire évoluer son vin. On a réfléchi à la façon dont nous pouvions utiliser cette force. On a décidé de diffuser de la musique de méditation, via une enceinte Phantom de la marque Devialet, dans l'ancienne grange qui abrite la cuverie. Le résultat est impressionnant : ce procédé ne modifie pas le goût mais influe sur la texture du vin qui est devenue plus huileuse.»

En amont, le couple de néo-viticulteurs a aussi procédé à une intense réflexion. Plutôt que de tenter l'aventure avec des cépages peu aguerris à nos climats, ils ont fait le choix de cépages interspécifiques qui résultent du croisement – non ogm, faut-il le préciser – entre un cépage classique et un cépage résistant. Ainsi, sur les six parcelles du domaine – qui ont pour caractéristiques d'être peu schisteuses, en pente douce et parfaitement exposées –, on retrouve entre autres du johanniter issu du riesling, du cabernet blanc issu du cabernet sauvignon ou du pinotin issu du pinot noir. «Du bon vin, c'est avant tout du bon raisin. Nous voulons que le fruit soit le maître du processus», analyse Mélanie Chéreau. «En optant pour des cépages adaptés aux conditions climatiques, nous mettons toutes les chances de notre côté au moment de vinifier.»

Dans cet esprit de respect du raisin, le Château de Bioul met un point d'honneur à intervenir le moins possible dans la conduite de la vigne. «Nous aspirons à une certification bio mais ce qui compte le plus pour nous, c'est d'éviter le plus possible de devoir assister la vigne. Nous

nous efforçons que le biotope soit le plus autonome possible», détaille Andy. Au bout de cette chaîne extrêmement cohérente, on trouve une gamme de quatre vins blancs (Terre Charlot, Terre Charlotte, Batte de la Reine, Mossiat), un rosé – Houillères – et deux vins effervescents – Brut de Bioul et Brut des Houillères. Sans oublier, un rouge, 100 % cabernet noir, en préparation. Pas de doute, en neuf années, Andy et Vanessa ont mis l'aspect «vin» du projet sur des rails. Le prochain défi du couple ? Faire vivre le château qui accueille le projet par le biais d'un musée et de circuits touristiques. Ce sera l'horizon de 2018... •

INFOS

chateaudebioul.com