

Château de Bioul
Vanessa Wyckmans-Vaxelaire



Le Nord en bouteille



Andy Wyckmans, Vanessa Wyckmans-Vaxelaire et Mélanie Chéreau, vignerons expérimentateurs en Wallonie.

DOMAINE



Château de Bioul

12 hectares



AOP Côtes de Sambre et Meuse et
AOP Crémant de Wallonie



Blancs : bronner, johanniter,
solaris, muscaris, cabernet blanc
Rouges : pinotin, cabernet jura et
cabaret noir (ex-cabernet noir)



Vanessa Wyckmans-Vaxelaire,
Andy Wyckmans, Mélanie
Chéreau, maître de chai +
4 travailleurs indépendants
habités au vignoble en saison
+ saisonniers supplémentaires
au besoin et pour vendanges

IDENTITÉ



2/3 de sols schisteux noirs
typiques de l'Ardenne et 1/3 de
sols calcaires en vallée mosane



Coteaux, toutes orientations
sauf nord



Densité de 3 800 à 4 545 ceps/ha.
Inter-rang de 2,20 m et inter-
cep de 1 à 1,20 m pour solaris
plus volumineux



Vendanges manuelles



Vinification sans sulfite,
élevage sur lies en cuves inox
et œufs béton

VENTE



100 % sur le marché national
jusqu'en 2020 (export US devrait
démarrer, reporté pour cause
Covid) dont 70 % cavistes et
30 % aux particuliers grâce à
l'énotourisme



Entre 30 et 45 hL/ha (mais
souvent moins pour cause de
gel)



40 000 à 50 000 bouteilles
par an



Conversion à partir de 2017,
vins bio 2020

Sur les pas de ses aïeux très entrepreneurs, Vanessa Wyckmans-Vaxelaire est l'une des précurseurs lançant la viticulture à la wallonne, jusqu'à la reconnaissance d'AOP. Le Château de Bioul expérimente à la vigne comme au chai.

Passionnés de vins, Vanessa Wyckmans-Vaxelaire et son mari Andy ont quitté Bruxelles pour un retour au domaine familial, le Château de Bioul, investi en 1896 par l'arrière-arrière-grand-père de Vanessa. D'emblée, ils ne désirent pas reproduire ce qui se fait ailleurs. « *Étant installés au nord de l'Europe, il nous fallait mettre ce Nord en bouteille*, spécifie Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. *Nous nous sommes inspirés de ce qui se faisait en Allemagne, Suisse... Et comme nous voulions aller vers une viticulture propre, nous avons opté pour un encépagement totalement interspécifique résistant.* » Les plantations débutent en 2009 et atteignent 12 hectares en 2021. Dès le départ, le vignoble est conduit en bio mais sans certification. « *J'avais peut-être un peu peur, étant novice dans la profession, d'avoir besoin d'intervenir pour sauver une récolte même si ce n'était pas notre envie, s'excuse presque Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. Cependant nous faisons toute notre communication sur nos méthodes bio, voire « mieux que bio » du fait des faibles traitements avec nos cépages résistants.* » Une rencontre avec Guillaume Pire Keller du Château de Fosse Sèche (Saumur) sera déterminante. « *C'est un vigneron que j'apprécie beaucoup et lorsqu'il m'a fait remarquer qu'il n'y a pas de vigneron « mieux », ou « moins bien que » mais uniquement des vigneron bio certifiés ou rien, ça m'a fait réfléchir*, précise Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. *Le lendemain, avec mon mari, nous avons décidé d'engager la certification officielle.* » C'était en 2017. Les premiers vins bio du Château de Bioul sont sur le millésime 2020.

In arduis constans

C'est la devise de la famille Vaxelaire : « tenace dans l'adversité ». « *Si nous n'avons pas réellement eu de soucis à la conversion bio officielle, du fait de nos pratiques depuis le début, nous avons*



Parterre de vignes résistantes au pied du Château de Bioul.

eu les déboires des novices qui se lancent dans un nouveau métier, se souvient la vigneronne. Plein de naïveté quant à une agriculture naturelle, il nous est arrivé de nous faire dépasser, déborder et le résultat s'est ressenti : perte de récolte, de cuvées... mais nous avons persévéré. » Ainsi à la vigne, l'enherbement a pu se montrer trop concurrentiel, et à la cave, certaines cuvées sont mal stabilisées faute de sulfitage suffisant. Globalement Andy et Vanessa Wyckmans-Vaxelaire, ainsi que Mélanie Chereau, leur maître de chai, sont assez adeptes d'expérimenter afin de mieux comprendre et mieux définir leurs itinéraires de travail que ce soit à la vigne ou à la cave. « *Les vignes se répartissent en cinq parcelles principales et dans chacune d'elles, nous laissons quatre rangs sans aucune préparation biodynamique afin d'évaluer les pratiques* », souligne Vanessa Wyckmans-Vaxelaire.

Avec le vent du Nord...

Sur dix années d'existence du vignoble, celui-ci a subi trois grosses gelées et trois plus modérées. « *Au départ, nous avons commencé par*

des feux, puis des bougies... mais ce n'était pas rationnel, entre le coût et les déchets à gérer à la suite », souligne Vanessa Wyckmans-Vaxelaire qui s'occupe de toute la partie administrative et financière du domaine. Andy Wyckmans a ensuite auto-construit un matériel à brouillard, le Mad Max (voir encadré) qui a fait ses preuves mais avait l'inconvénient d'être chronophage. Depuis, le Château de Bioul s'est doté de tours anti-gel : une fixe et deux mobiles. « *C'est un investissement, mais j'ai calculé qu'avec une moyenne de cinq nuits de gel avec des bougies, en trois ans, la tour anti-gel était remboursée : temps de pose, dépose, gestion des déchets non compris* », précise la vigneronne.

In arduis constans, une devise mise en bouteille.



AU CHAI

Observation, réflexion, ajustement

La cave est le terrain de jeu de Mélanie Chéreau. Arrivant sur un terrain vierge, des cépages à découvrir, tout était à écrire. « Globalement l'idée est d'intervenir le moins possible car il serait trop bête de venir casser le travail fait à la vigne en imposant trop la main de l'humain », expose Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. Ainsi tout ce qui est pompage, remontage est limité au strict nécessaire. Il n'y a pas de sulfitage au pressurage, ni en règle générale pendant la vinification. Cependant, pour les premières vendanges en 2012, les moûts ont été levurés par sécurité. Puis il y a eu une phase en levures indigènes et à nouveau l'utilisation de levures plus spécifiques pour des profils de vins définis. « Pour les rouges, nous sommes encore en phase de test empirique avec seulement deux millésimes vinifiés », précise Mélanie Chéreau. Nous égrappons, car en zone septentrionale, il n'est pas évident d'avoir une complète maturité de la rafle. La cuvaison est plutôt courte, les interspécifiques étant très colorants. J'ajuste à la dégustation. »

Vibration minérale

« Nous voulions des vins à notre image, à celui de notre région, retrace Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. Pour cela nous avons choisi de réaliser des élevages en œufs béton pour leur fraîcheur et minéralité. La forme ovoïde permet aux lies d'être constamment en mouvement pour des vins vivants. Nous avons débuté, comme une évidence, par les blancs, mais nous commençons aussi à nous en servir pour les rouges. » Ces contenants ayant un certain coût, tous les vins ne peuvent y être élevés. Le reste des vins est donc disposé en cuves inox, mais avec une technique innovante : « Nous soumettons nos



Des œufs bétons pour vinifier tout en fraîcheur et minéralité.



Avec le vin du Nord... l'expression du terroir wallon.

cuves à des ondes musicales, les faisant vibrer », explique Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. Les vigneron ont choisi des musiques leur parlant et les touchant. Et Mélanie Chéreau a ensuite orchestré en fonction des étapes œnologiques. « Pour le démarrage des FA, il faut que ça aille vite. J'utilise les envolées des ouvertures de musique classique. En fermentation, comme c'est déjà assez agité dans la cuve, je passe à des musiques plutôt cool. Et pour l'élevage, j'ai recherché quelque chose de plus profond. Je me suis tout naturellement tourné vers des musiques de méditation de yoga, des didgeridoos aborigènes... » Les vins soumis à cette technique sensible acquièrent plus de gras, plus de structure. « J'aimerais pouvoir suivre cette démarche de manière un peu plus précise, scientifique, avec des comparaisons, pour pouvoir affiner mes choix », souligne Mélanie Chéreau.

Jouer avec le temps

En lieu et place du débouillage classique, Mélanie Chéreau tente une clarification par flottation mais la technique est un peu complexe à mettre en place. Pour la vinificatrice, cette méthode a plusieurs avantages : « Il y a un gain de temps précieux lorsque l'on travaille en moût non sulfité : en une heure, j'ai clarifié les jus alors qu'il en faut entre 12 à 24 heures en débouillage classique par sédimentation. Et le niveau de clarification est plus important. Nous gagnons en qualité organoleptique avec plus de gras, moins d'amertume. » La taille et forme de cuve est importante pour une bonne réussite.

Vinifier en zone septentrionale fait redécouvrir des problèmes de vinification oubliés dans d'autres régions. Il arrive fréquemment que les fermentations s'arrêtent pendant l'hiver, sans être finies puis repartent au printemps. « Ça me fait toujours un peu peur mais Mélanie est confiante », confie Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. La surveillance de l'évolution des moûts est cependant toujours de mise.

Conduite du vignoble

Toutes les vignes sont taillées longues, en guyot simple ou double. Puis vient le temps des travaux en vert adaptés au millésime, la parcelle et le cépage. Tout est manuel hormis l'effeuillage qui est mécanisé.

L'inter-rang est entièrement enherbé et l'herbe gérée au rolofaca ou broyeur. Sur le rang, la concurrence est limitée par l'alternance de buttage, débattage, passage de lames intercepts. « *La grosse évolution dans ce domaine, c'est que le cavaillon est travaillé par un outil positionné entre roue, précise Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. Nous sommes ainsi bien plus efficaces.* » Un autre outil comme le rolofaca peut être passé en même temps en le positionnant devant ou derrière. À l'avenir, pour régénérer les sols, l'enherbement pourrait être cassé un rang sur trois en rotation.



La lutte contre le gel par écran de fumée.

À poursuivre

- « *L'investissement pour les **tours anti-gel** qui brassent l'air a été salvateur. C'est un coût mais dans nos contrées, cela sauve régulièrement la récolte.* »
- « *Et dans le même esprit, l'achat de **filets contre le pillage des oiseaux** nous permet de sauver nos récoltes lorsque nos vendanges plutôt tardives concordent avec le passage des sansonnets.* »



Une des deux tours antigel mobiles.

À revoir

- **Ne plus se laisser surprendre** : Il faut veiller au grain afin de ne pas se faire dépasser, par l'enherbement, par exemple. « *C'est la nature qui œuvre certes, mais il nous faut **garder le contrôle**, grâce à l'observation et l'ajustement.* »
- « *Nous vinifions sans sulfites tant que l'on peut, mais nous devons **stabiliser correctement** le produit à la mise en bouteille. Et ce, afin que le client ait chez lui le même vin qu'il aura goûté au château.* »

ROCHÉ

PERÉ & FILS

Fabricant de remorques et épandeurs

32 Route de Crest - 26400 AOUSTE SUR SYE - 04 75 25 14 72
contact@remorques-roche.com www.remorques-roche.com

Un vignoble résistant

Le vignoble étant entièrement en variétés interspécifiques résistantes, oïdium et mildiou sont inconnus au domaine. « *La résistance est réelle, souligne Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. Au début, nous avons planté un peu d'auxerrois pour voir... Nous l'avons arraché, car il était constamment malade.* » Une année, une partie de récolte a été perdue du fait d'attaques de *Drosophila suzukii*, mais sans récurrence depuis. L'application de traitements est avisée en fonction du millésime : entre 2 et 5 traitements en moyenne avec entre 200 g et 1 kg/ha de cuivre. « *Sauf en 2018, où nous n'avons pas réalisé de traitements* », spécifie la vigneronne. Depuis 2019, le domaine se tourne vers la biodynamie et applique également préparats, tisanes au cas par cas.

Moutons et oiseaux

Pendant l'hiver, quatre brebis Shropshire broutent dans les vignes. La totalité du parcellaire est pâtu-

rée grâce à des parcs mobiles ainsi que des abris pouvant être déplacés. « *C'est un gain de temps précieux pour la gestion de l'herbe dans les vignes, s'enthousiasme Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. Et cela rajoute encore un attrait au vignoble en période creuse. Comme nous avons des cépages que nous traitons peu, sans doute pourrions-nous aussi les faire pâturer en été. Mais en saison végétative, je suis plus rassurée de les savoir dans notre truffière plutôt que dans les vignes. Les brebis peuvent se montrer très gourmandes.* » Au niveau biodiversité, des haies ont également été replantées un peu partout autour du parcellaire. Cependant, le bilan n'est pas que positif pour la vigneronne. « *Après le gel, notre plus grosse perte de récolte est due aux oiseaux.* » Merles et grives logent dans les haies. Dans cette zone septentrionale, où les vendanges ont lieu vers fin septembre pour le cépage le plus précoce, solaris, puis vers le 10-20 octobre pour le gros du volume, les vols d'étourneaux de retour de migration sont à craindre. « *Nous avons un peu tout*



Quatre brebis entretiennent les vignes pendant l'hiver.

essayé : canons, ballons effaroucheurs, cris de rapaces... et finalement, nous avons opté pour la protection par des filets », relate la vigneronne.

Arnaud Furet

Un matériel indispensable...

À la vigne

Mad max est un outil auto-construit par Andy Wyckmans. Sur une tonne à eau dans laquelle un feu est ac-



Mad Max : le générateur de fumée antigel maison.

tivé, un puissant ventilateur ainsi qu'une réserve d'eau avec des descentes en goutte-à-goutte sont fixés. Mis en action, l'engin produit un épais brouillard au pied des vignes. « *C'est magnifique, s'enthousiasme Vanessa Wyckmans-Vaxelaire. On se croirait à un concert de Pink Floyd.* » Et ce brouillard pousse ainsi l'air froid vers le haut, réchauffant les parties sensibles de la vigne. « *Ce n'est pas l'outil idéal car il faut le remplir tous les 1 à 2 hectares. Quelqu'un doit être en mesure de le faire tourner toute la nuit et si les nuits de gel se répètent, ce n'est plus gérable.* » Néanmoins, réalisé avec les moyens du bord, il a sauvé la récolte bien des fois avant l'investissement des tours anti-gel.

Et à la cave

« *Grâce à l'œuf béton, nous pouvons vraiment réaliser les vins que nous souhaitons, nous représentant le mieux, très axés sur la minéralité.* » Chaque année, le domaine réinvestit deux œufs supplémentaires.