

Partie III

Chapitre I

Choix et historique des cépages

Rédigé par Christophe Waterkeyn

Villers-la-Vigne® et le choix des cépages : un long fleuve tranquille ?

Deux ans avant la création de notre vignoble, nous retrouvons déjà trace d'un contact épistolaire en août 1988 entre le vigneron le plus connu de Wallonie, l'architecte Charles Legot de Huy¹ et Aimé De Caluwé², qui en plus de ses nombreux autres conseils de plantation, recommande vivement de planter sur la plaine – uniquement - jusqu'à 456 pieds de Rivaner/Müller-Thurgau dans le futur vignoble de Villers et non des cépages hybrides.



Le Clos Bois Marie



Dom Placide



Charles Legot en 1991

¹ **Charles Legot** décide en 1963 de défricher le coteau de l'ancien vignoble de la léproserie qui jouxte sa maison à Huy et de planter le Clos Bois Marie. Il est aujourd'hui décédé.

² Brillant avocat à Bruxelles et possédant une maison de campagne non loin de l'abbaye, **Aimé De Caluwé** a rejoint notre vignoble dès sa fondation en 1990. Il est décédé en octobre 2011.

En février 1991, nous retrouvons une lettre d'Aimé De Caluwé conseiller-conformément aux recommandations de Charles Legot – de ne pas planter des hybrides car ils nous maintiendraient dans l'artisanat. Il poursuit en recommandant vivement de planter du Müller-Thurgau.

Il termine en conseillant de ne point appeler le vignoble sous le nom de Dom Placide - dernier moine de l'Abbaye de Villers - qui ferait folklorique, n'aurait aucun impact à l'extérieur et demande d'évoquer impérieusement l'abbaye et son nom. Ce dernier conseil...semble avoir été suivi à la lettre.

Le 15 septembre 1991, à l'occasion des **Journées du Patrimoine à Villers**, les pionniers voulurent marquer du sceau de la vigne notre petit Clos encore boisé et miné de souches toujours bien vertes, par la plantation symbolique de 3 pieds dont nous avons perdu la trace et le nom sur la dernière terrasse (dans le coin tout en haut à gauche) en présence de Michel Mathy, bourgmestre de Villers-la-Ville.



On reconnaîtra aussi les acteurs du début : Omer Henrivaux, André Vandebosche, Richard Kermer, Christian Gouverneur.

Nous sommes en 1992, deux ans à peine après la création de l'idée de replanter de la vigne sur la colline de Garenne au creux de l'abbaye de Villers. La question fait surface :

Mais quel cépage allons-nous donc bien pouvoir planter ?

Les quelques rares vignobles de Wallonie de l'époque nous servant de références au début des années 90 ont choisi des voies différentes, foncièrement opposées. Les uns ont choisi des cépages « nobles » classés alors Vitis Vinifera tandis que d'autres ont planté parfois depuis bien longtemps des cépages hybrides d'abord et interspécifiques plus tard.

En mars de cette année-là, Omer Henrivaux et André Vandebosche de Sart-Dames-Avelines, ainsi que Jean Leboutte de Villers, retiennent le choix des cépages hybrides à cause – disent-ils - du climat belge et du manque de personnel dans la future Confrérie.

En octobre de la même année, Pierre Struyf ³de Sart-Dames-Avelines conseille alors de ne planter que des hybrides et suggère de choisir le Léon Millot en faisant goûter aux pionniers curieux un vin de son vignoble.

Le vignoble penche en faveur du Léon Millot, en se basant sur la connaissance de Pierre en vinification du Léon Millot et sa proximité géographique par rapport au vignoble.

Au printemps de l'année 93, 200 boutures de Léon Millot sont mises en pépinière créée contre le mur de la plaine, près de l'actuelle terrasse carrée. Mais la pépinière ne fonctionne pas par manque d'eau.



Ils décident alors en décembre 93 de confier les Léon Millot à un atelier protégé de Tintigny en Gaume, dirigé par le fils de Pierre Struyf. Le 11 février 1994 peut être retenu comme étant la date officielle au vignoble de la plantation des 300 premiers pieds de Léon Millot en provenance de Tintigny, suivie en novembre de la plantation de 140 pieds supplémentaires du même cépage.

³ Ancien Président des « Cordeliers de Saint Vincent », **Pierre Struyf** possédait un petit vignoble planté de Léon Millot à Sart-Dames-Avelines, non loin du « Château d'eau ».

Le choix est donc bétonné. Le clos est planté de Léon Millot, un hybride producteur direct⁴, franc de pied⁵. Il ne peut donc être attaqué par le phylloxéra.

⁴ Le nom d'hybrides producteurs directs (HPD) correspond à une famille de cépages - de cuve comme de table - créés par croisement entre une vigne européenne (*Vitis vinifera*) et des vignes américaines (*Vitis labrusca*, *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*...). Un temps regardés par une partie des professionnels comme une solution aux problèmes posés par le phylloxéra (mais aussi par d'autres maladies), les HPD considérés comme peu aptes à produire des vins de qualité, furent finalement rejetés au profit de la technique du greffage.

En Europe, une réglementation, fortement inspirée de celle existant en France, a contribué à cette évolution par des mesures incitatives ou même contraignantes, certains cépages étant par exemple tout simplement interdits: dans cette zone géographique, hormis en Armagnac, les HPD occupent aujourd'hui une place marginale.

L'intérêt contemporain pour le développement durable et la diminution des intrants (herbicides, fongicides...), mais aussi le développement de la viticulture dans des zones géographiques nouvelles (nordiques ou tropicales) redonne à certains de ces cépages ou du moins à leurs versions modernisées, une nouvelle actualité. On use alors plus volontiers d'expressions comme « nouveaux cépages » ou « variété interspécifique à faible sensibilité cryptogamique » (VIFSC) ou encore "Piwi".

Comme l'a écrit le pionnier belge de la plantation d'Interspécifiques dans une exploitation d'envergure, le Domaine du Chenoy, l'histoire débute au milieu du XIX^{ème} siècle. Le vignoble européen est envahi par 3 fléaux en provenance d'Amérique : le mildiou, l'oïdium qui sont des champignons qui s'attaquent aux feuilles et aux fruits et le phylloxéra qui est un insecte volant qui pond des larves qui pénètrent dans le sol et qui blessent les racines des vignes, ce qui entraîne leur mort en quelques années.

En moins de trente ans, la quasi-totalité du vignoble européen a été détruite. C'est grâce au greffage traditionnel sur des porte-greffes provenant des sarments de vignes sauvages américaines qui n'étaient pas attaquées par le parasite que l'on a sauvé la viticulture en Europe.

Face à tous ces déboires et aux frais importants que la lutte contre ces fléaux occasionnaient, des pépiniéristes français ont entrepris de croiser des variétés « *Vitis* » avec des variétés américaines résistantes dans l'espoir d'obtenir des croisements possédant des qualités organoleptiques des unes et les propriétés phyto-résistantes des autres. Entre 1880 et 1930, un travail extraordinaire est effectué par des spécialistes de grand renom comme Seibel, Kuhlmann, Baco, Seyve-Villard qui réalisent un nombre considérable de nouvelles variétés dont certaines ont des qualités telles qu'elles sont toujours utilisées dans les vignobles du nord.

Un croisement de vignes s'opère en fécondant les fleurs d'une variété avec le pollen d'une autre. On laisse mûrir les grappes ainsi fécondées et on récolte les pépins que l'on plante. Chaque pépin donne un plant de vigne dont l'origine est connue de façon certaine mais comme le génome de chaque plant est différent, un long travail d'observation de ces plants est nécessaire pour sélectionner ceux possédant les propriétés recherchées comme leur résistance aux maladies fongiques et leur cycle végétatif permettant des vendanges précoces.

Le dictionnaire Larousse classe les variétés ainsi conçues sous le terme d'hybrides interspécifiques. Compte tenu du caractère très péjoratif de cette dénomination qui ne tient pas compte du nombre de gènes *vitis* et botanique de chaque croisement, il s'avère de plus en plus nécessaire de définir des critères permettant de faire une distinction entre les créations faites dans les 45 dernières années et les premiers croisements réalisés fin du XIX^{ème} siècle ou début du XX^{ème} siècle. En 1935, la France crée l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) qui décide l'abandon de toute recherche dans cette voie qu'il considère sans valeur et contraire aux intérêts de la production française. Les milliers d'hectares déjà plantés sont arrachés malgré les protestations des vignerons.

Après la deuxième guerre mondiale, les chercheurs allemands en ampélographie (science d'étude et de recherche des cépages) continuent les recherches de nouvelles variétés selon ce processus dans le but de créer de nouvelles variétés permettant de produire des vins de qualité identique à celle des variétés traditionnelles mais résistantes naturellement aux maladies et mieux adaptées au climat du Nord de l'Europe.



Vendange 2000



Travaux au Printemps 2001

En juin 2000, Hugo Bernar, notre fournisseur attitré de matériel vitivinicole nous livre des plants en pots de Phoenix et Sirius (tous deux obtenus par croisement interspécifique entre le Bacchus blanc et le Villard blanc obtenu en 1964 à la Station de Geilweilerhof en Allemagne.) et de Bianca (croisement interspécifique complexe entre le 12375 Seyve-Villard et le bouvier - cépage d'origine autrichienne obtenu en 1963 et en Hongrie), trois cépages blancs qu'il nous recommande vivement.

*L'aboutissement de leur travail se concrétise en 1996 lorsque l'Allemagne décide de donner officiellement le titre légal de *Vitis Vinifera* à une série de nouveaux cépages interspécifiques. C'est une véritable révolution au niveau de la réglementation vitivinicole européenne car elle entérine la décision allemande et intègre ceux-ci dans la nomenclature, c'est-à-dire la liste des cépages autorisés à produire des vins en AOP (Appellation d'Origine Protégée). Elle répond alors aux besoins d'une viticulture plus respectueuse de l'environnement tout en produisant des vins rouges et blancs d'aussi bonne qualité que les cépages classiques. Cette sélection en vue de la classification est un travail de très longue haleine puisqu'elle a pris plusieurs dizaines d'années.*

⁵ **Franc de pied** se dit pour un pied de vigne qui, à l'origine, n'a pas été greffé sur un porte-greffe.

CONFÉRIE DU VIGNOBLE DE L'ABBAYE DE VILLERS EN BRABANT



Copie : → J. L. H. Schrehaert

tel 2/11/99

Mme Bernar m a envoyé un fax à Tondal

Prix : 120 BEF / bouture mais 200 BEF / bouture

FAX

Attn of : Mijnheer Hugo Bernar	from : Richard Kermer
Fax : 016/81.58.87	tel : 071/87.96.22
Concern : Bestellung van « witte » wijnstokken	fax : 02/762.01.04 (prof. Fax)
Number of pages: 1 (this page included)	Date : 23/10/99

Mijnheer Bernar

Na gesprek met mijnheer De Brouwer (Ukkel) en met uw Vrouw , stuur ik u een

« bestellingbon » van wynbstokken.

Ons « Confrérie » zou graag , volgende jaar , ongeveer 255 witte wijnstokken planteren .

Is het nog mogelijk die wijnstokken aan u te bestellen :

- 85 Phenix
- 85 Cyrius
- 85 Bianca

Als het mogelijk is, moeten wij een voorschot betalen en op welke bankrekening ?

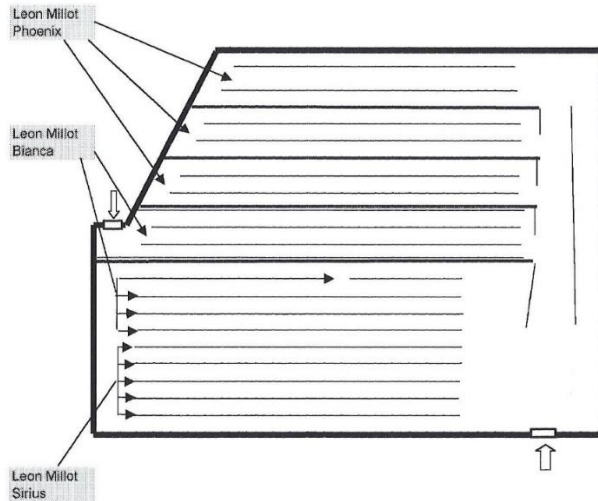
Is het ook mogelijk die wijnstokken voor begin april 2000 bij u te gaan halen ?

Dank u voor uw antwoord

Hoogachtend

Richard Kermer
Vice Président

Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers en Brabant
Plan des Plantations



Plantation-28-4-2000

28/04/0012:25

1

Il est une date qui marquera un tournant dans le futur choix stratégique des cépages au sein de notre Clos : le 21 août 2001.

Ce jour-là, le Conseil d'Administration de la Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers avait décidé de présenter le Clos de Villers-la-Vigne primeur Cuvée 2000 au gestionnaire du site, l'APTCV, et à son voisin immédiat, le Syndicat d'Initiative.

Ils avaient également profité de cette occasion pour réunir les deux vignerons belges confirmés que sont Hugo Bernar de Tienen et Marc De Brouwer de Uccle.



Avec Marc De Brouwer chez Hugo Bernar à Tienen le 26 mai 2001 Annick De Brouwer adore notre Cuvée 2003

Ces deux grands noms du vin belge étaient alors plus que connus au sein de notre vignoble puisqu'ils avaient tous deux assisté de leurs conseils éclairés la vinification de notre cuvée 2000.

Louis Havaux⁶, homme de presse écrite, de télévision et de foires aux vins, rehaussa de sa présence la déjà très noble assemblée. Après un bref passage au vignoble, sous un soleil de plomb, ils rejoignirent le bureau de Jacques Cornez⁷, directeur à cette époque de l'APTCV.



Leurs notes conclurent l'impression d'un bon premier essai. Le vin était très fruité, bien alcoolisé, charpenté et plein en bouche. Le premier et le dernier nez devaient encore être améliorés. (Touches herbacées et animales mouillées).

C'est alors qu'Hugo Bernar sortit- parmi d'autres belles réalisations- un Regent hors pair de son cru qui laissa pantoise toute la table et conquis le coeur de tous les convives. Louis Havaux y décela des arômes de gamay et de cabernet, comme s'il avait été le fruit de leur assemblage. Guy Bastin, Jacques Cornez, François Bernier⁸ et le CA du vignoble y allaient de leurs commentaires élogieux. A la demande du Maître de Chai de l'époque, Christophe Waterkeyn, le Conseil d'Administration décide en réunion du 29 janvier 2003 d'arracher en date du 1^{er} mars les pieds de Bianca et de Sirius plantés en 2000 et le maintien du Phoenix, plus muscaté, dans le but de réaliser une Mistelle⁹ car le Maître de Chai souhaite limiter le nombre de vinifications différentes qui demandent de l'équipement additionnel et du temps de travail supplémentaire.

Tout au long des 6 années qui conduisirent à vinifier avec succès le Léon Millot (2000 à 2005), l'art du Maître de Chai de ce cépage consistait à masquer les défauts de l'hybride.

⁶ **Louis Havaux**, éditeur de la Revue Belge des Vins et spiritueux, a été le fondateur du Concours Mondial du Vin à Bruxelles en 1983. Il a également créé dans les années 1990 l'émission « Millésime » de la RTBF avec la complicité du journaliste Guy Lemaire. Villers-la-Vigne a fait l'objet d'une émission spéciale.

⁷ **Jacques Cornez** a été directeur du site de l'Abbaye de Villers pendant 14 ans. Atteint par l'âge de la retraite, il a quitté ses fonctions en 2014. **Guy Bastin** était son adjoint technique.

⁸ **François Bernier** a été pendant de longues années directeur du Syndicat d'Initiative de la commune de Villers-la-Ville. Il avait succédé à **André Leclercq**, membre de notre vignoble dès l'origine.

⁹ Une **mistelle** est une boisson alcoolisée sucrée obtenue par mélange de moût de raisin frais et d'alcool pour obtenir un assemblage titrant entre 16 et 22 degrés.



Grâce à une qualité sanitaire irréprochable après tri sur table, suivie d'une macération carbonique en grappe entière sans écrasement de la grappe et le rajout de quelques pourcents de jus de raisin du même Léon Millot, pasteurisé, remis juste avant la mise en bouteille, et un maintien au froid obligatoire pour empêcher une refermentation en bouteille sans utiliser la pharmacopée de la famille des sorbates et sulfites, Villers-la-Vigne parvint à cacher avec bonheur les arômes herbacés et foxés du cépage HPD vinifié en rouge. Le fruité ressortait avec exaltation de ce vin à la couleur de Pinot Noir luxembourgeois ou alsacien dans sa bouteille de verre blanc transparente.

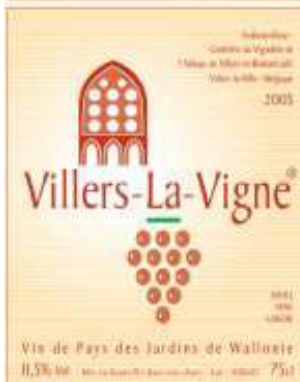
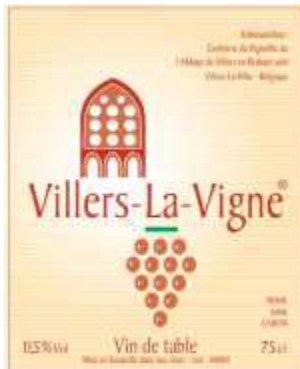


Fait unique. En date du 6 mai 2005, ont droit à la dénomination de vin de table avec indication géographique "Vin de pays des Jardins de Wallonie" :

- le vin rouge 2004 de Philippe Grafé "Domaine Viticole Philippe Grafé sprl" à Emines
- le vin rouge 2004 de la "Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant asbl" à Villers-la-Ville. Nos flacons 2004 étiquetés bien avant la reconnaissance de la première IGP wallonne mentionnaient déjà « Vin de Table ».

Cette nouvelle IGP créée en 2004 lui fut accordée pour les deux années 2004 et 2005 où le vignoble de Villers présenta ses cuvées à la Commission d'Agrément

sous l'égide de la Fédération belge des Vins et Spiritueux avec son HPD rouge franc de pied.



Lancement des « Appellations d'Origine Contrôlées » wallonnes par le Ministre Happort Le Ministre est ici entouré par André Schreiber (administrateur), Christophe Waterkeyn (administrateur et Maître de Chai) et Richard Kermer (président et Maître de Taille)

Rongé par le désir de mettre son expérience et son art de la vinification ciselée au service de la qualité, instruit par les dernières recherches ampélographiques et futures plantations de vignoble à taille commerciale comme celle du Domaine du Chenoy, le Maître de Chai entreprit de longues et fructueuses démarches pour tenter de convaincre le CA d'abord puis les membres du vignoble ensuite lors d'une AG ultérieure à convenir. En effet, convaincu du niveau de qualité du Regent (interspécifique) sur base de dégustation de vins belges et allemands, 80 pieds de Regent furent plantés en 2003 et 2004 entre les pieds espacés de Léon Millot (hybride) afin de tester son acclimatation au terroir et au climat villersois, sa résistance aux maladies et l'adéquation d'une première mondiale de macération carbonique sur ce cépage allemand.

L'art du Maître de Chai à présent passa de l'art de dissimuler les défauts du Léon Millot à l'art de montrer les qualités du Regent. Une révolution audacieuse mais combien plus motivante.



Plantation des premiers pieds de Regent en 2003

Le 2 octobre 2004, nous récoltons 6 kg de Regent de Villers-la-Vigne que nous rajoutons au 18 kg de Regent récolté dans le petit vignoble de coteaux de notre chef de culture Ivan Selmeçi et produisons 14 bouteilles du premier Regent par macération carbonique au monde. Associés aux flacons des années 2005 et 2006 (89 bouteilles), ces Regent sont déjà prometteurs lors des premiers essais à l'occasion des samedis matins de travail même si les extractions aromatiques et de couleurs sont encore fort légères.

Dans le but d'essayer de convaincre les Consoeurs et Confrères, nous gardons quelques flacons pour les déguster tous ensemble lors de l'Assemblée Générale décisive du 27 janvier 2006 où le Conseil d'Administration propose de maintenir un seul cépage rouge.

Après discussion et votes, une très large majorité se prononce en faveur du Regent et décide que tout le Léon Millot sera arraché en une seule fois et remplacé par le Regent.

Je dois avouer que j'ai eu un stress immense au moment du vote de l'AG souveraine d'arracher tout le Léon Millot en une seule fois pour raison de facilité au chai en ne pratiquant plus qu'une seule vinification. Nous n'avions plus droit à l'erreur et nous étions condamnés à réussir avec le Regent ...

Le 6 février 2006, le CA décide alors de commander 350 Régent et 90 Phoenix chez Hugo Bernar (vigneron à Tienen) et planifie l'arrachage ultérieur du Léon Millot en étêtant et en brûlant les sarments le 11 février puis en arrachant les ceps le 25 février.

Le Maître de Chai, initiateur du remplacement et très heureux de l'opportunité de pouvoir bientôt vinifier le Regent, décidera de ne pas assister à cette séance de travail, profondément ému d'arracher les pieds du cépage qui avaient suscité la joie et soudé l'amitié pendant 6 ans autour du premier Primeur embouteillé et étiqueté de Belgique.



Regent 2006 en attente de plantation dans la source.

Si les millésimes se succèdent avec bonheur pour le Regent depuis 2006, le cépage Phoenix montre régulièrement sa faiblesse quant à la résistance au botrytis (pourriture grise) dès la fin août avec l'apparition des premiers brouillards et des guêpes se délectant de l'apparition de sucre au sein de la baie de raisin.

Il faut alors vendanger en catastrophe un raisin pas mûr dont l'acidité est élevée et le taux de sucre avoisine régulièrement les 8 degrés d'alcool potentiel.



Suite à l'éclosion de nouveaux vignobles wallons et l'utilisation de nombreux cépages novateurs, Christophe, conquis par le vin issu du Muscaris d'Hugo Bernar de Hageling, le présente au CA qui confirme l'intérêt. Il se renseigne alors chez Romain Bévillard des Vins de Liège qui a planté 2 ha de Muscaris qui lui fait part de son enthousiasme et déguste avec bonheur le « Terre Charlotte » du Château de Bioul et les « Notes blanches » du Vin de Liège.



Le Muscaris est un cépage précoce/hâtif de type Muscat et a été créé en Allemagne en 1987 par croisement du Solaris avec le Muscat à petits grains blancs. Le vin produit est puissant et s'ouvre sur un joli nez aux notes muscatées. Après consultation avec le Chef de Culture, Jean-Jacques Herremans, les premiers pieds morts de Phoenix sont remplacés par du Muscaris en avril 2018.



Les pieds de Muscaris restants sont plantés sur la terrasse au-delà de la lourde porte en fer du fond de la plaine dans le site touristique de l'abbaye pour préparer le futur vignoble conservatoire.

Vous avez dit...un long fleuve tranquille ?

Christophe