

Chapitre IV

Anecdotes du vignoble

Des poules au vignoble ? Abeilles, groseilliers, cassis, chauves-souris

Rédigé par Paul Dellicour suite aux interviews de Christophe Waterkeyn, Jean-Jacques Herremans et Richard Kermér

On entend souvent dire des vignerons de Villers qu'ils sont fous furieux. Nous pourrions ajouter le terme de doux rêveurs pour certains d'entre eux.

Souvenez-vous, lors d'une célèbre AG, proposition avait été faite d'offrir un terrain de jeu pour plusieurs poules : l'argumentation a tenu la route pendant quelques minutes.

En effet, les poules ne mangent-elles pas insectes et herbe ? Cent pour cent naturel, non ? Plus bio que bio, tu meurs. Grosses consommatrices d'insectes, ne grattent-elles pas le sol ce qui aurait pour effet d'empêcher les adventices de pousser et de faciliter l'aération du sol, de diminuer les traitements ? Bref une tondeuse automatique ... Le viticulteur ne doit-il pas tondre, gratter le sol, utiliser des insecticides ? Mais me direz-vous, que ferons-nous de nos 300 membres ? N'est-ce pas enrichissant de gratter le sol nous-mêmes entre les pieds ?

C'est gai d'accueillir nos visiteurs dans un poulailler, non ? Et qui va les nourrir ? Les renards du bois d'Hé ? Devrions-nous réserver une partie de la cabane à construire un poulailler et l'entourer de fils électriques ? Comment partager les œufs sans créer de jalousie et la zizanie dans

notre clos du bonheur ? Il paraît que les poules adorent les friandises que sont les raisins et qu'il y a donc lieu de les déménager ailleurs à la véraison.



PARCELLE DE PHILIPPE BOUCARD VIGNERON PRES DE BOURGEUIL

Un cheval pour labourer le vignoble ?

Pourquoi pas remplacer le travail annuel du motoculteur par un travail de traction animale, autrement dit un labourage avec un cheval ? L'idée fait son chemin...

En effet, le tracteur, ça consomme, ça pollue, ça fait du bruit, ça tasse le sol, empêchant les lombrics de remonter en surface pour chercher de la matière organique.

En fait le mot labourage est peut-être mal utilisé car il existe plusieurs modes de labourage. Le but recherché ici, n'est pas de buter, décavaillonner, retourner la terre, mais bien de « griffer » la terre et donc d'aérer le sol entre les rangs. Nos amis du vignoble de Genval (voir ci-dessous) ont déjà fait appel à cette technique. Pourquoi pas nous ?



Le cheval ne va pas poser son sabot au même endroit lors du travail entre les rangs. Il fait un aller-retour et parfois plusieurs fois entre les rangs.

J'ai lu dernièrement que « La substitution de l'animal à la machine modifie le rapport au travail, le cheval devient un compagnon de labeur plus qu'un outil ». Les vignerons vantent souvent le silence retrouvé, les odeurs, le froissement de la terre qui

s'ouvre, le tintement des outils sur l'attelage.

La formidable relation entre l'Homme et le Cheval se traduit par l'émotion que tout un chacun ressent quand il a l'occasion d'approcher un cheval ou d'écouter une anecdote liée à ce quadrupède.

En se promenant dans des régions viticoles, on remarque souvent des rosiers plantés en tête des parcelles, devant les rangs de vignes. C'est souvent très agréable au regard mais le rosier a une fonction bien précise : prévenir le viticulteur de l'apparition de l'oïdium, une maladie causée par un champignon à peu près aussi destructeur que le mildiou. Le rosier étant plus sensible que la vigne à l'oïdium, il sera sa première victime, prévenant le viticulteur d'une attaque imminente sur ses vignes.

Jadis, on donnait une autre explication, plus folklorique : le rosier planté en bout de rang servait de signal au cheval qui, en le voyant et par réflexe, se retournait pour s'engager dans le rang suivant.

La présence de rosiers en tête des rangées de vignes était autrefois justifiée par la technique de culture qui employait des animaux de *labour* comme le cheval.

Le rosier bien piquant était alors contourné par l'animal. Le rosier bien piquant lui évitant d'arracher le dernier plant du rang. Avec l'habitude, le cheval comprenait que la rangée était terminée et se dirigeait alors directement dans la rangée suivante en amorçant un virage dès qu'il croisait le rosier.

En bref des explications bien séduisantes.

Revenons sur terre, façon de parler !

N'y a-t-il pas quelques contraintes ?

Comment faire rentrer la bête à travers la porte d'entrée de notre clos du bonheur ?

Ce n'est pas donné à tout le monde de conduire un cheval et donc, il y aurait lieu de faire appel à la sous-traitance.

Faudrait-il se limiter aux rangs de la plaine, le cheval pourrait-il escalader l'escalier pour travailler entre les rangs des terrasses ? Pourrait-il faire demi-tour ? Pourrait-il faire marche arrière ? (voir dalle pour accéder au tunnel entre le rang x et le rang y)

Pourtant ... je ne serais pas étonné que ce rêve devienne réalité car certains y croient dur comme fer.



On ne mettrait pas des ruches pour fructifier notre vigne ?

Notre vigne n'a pas besoin d'abeilles pour être pollinisée car elle est hermaphrodite, elle se fructifie elle-même ou, en d'autres termes, elle s'auto-pollinise. Donc la vigne et l'abeille s'ignorent et ne cherchez pas l'arôme de miel dans nos vins. Nos cépages, n'ont pratiquement besoin ni d'insectes, ni même de vent pour leur fécondation.

Par contre, les abeilles permettent d'accroître la biodiversité végétale. La présence de bandes enherbées et de bordures fleuries dans notre clos attirent les abeilles. D'autres efforts sont fournis par la confrérie pour accroître cette biodiversité et donc pratiquer de l'apiculture au vignoble ne risque-t-elle pas de nous éloigner des travaux nécessaires en viticulture ?

Non, ceci n'est pas une grappe de raisin rouge...



Plantations de cassis

Il fut un temps où l'on pouvait trouver quelques arbres fruitiers dans le vignoble, à savoir des sureaux, des groseilliers ou encore des noisetiers. Par ailleurs, au début de la renaissance du vignoble, savez-vous que des cassissiers avaient été complantés et l'idée était d'en faire du vin de fruits. Les cisterciens ont été les premiers à supprimer la complantation d'arbres fruitiers avec la vigne. La permaculture tend à retrouver cette complantation, non seulement avec des arbres fruitiers, mais aussi des légumes, fleurs, herbes condimentaires ... Cette démarche part de plusieurs affirmations dont celle-ci : la monoculture est une cause majeure de vulnérabilité vis-à-vis des ravageurs et des maladies, et par



conséquent, une cause du recours généralisé aux produits chimiques toxiques et à l'énergie pour les combattre.

Qui trop embrasse, mal étreint ... Non, nous ne sommes pas prêts à créer une commission complémentaire à la viti, à savoir une équipe de jardiniers pour

planter patates et poireaux ou encore une commission vin de fruits. Il existe bien d'autres associations pour cela.

On ne créerait pas des nichoirs à chauves-souris au vignoble ?

Oui, à la confrérie on ne manque pas d'idées, mais on oublie parfois notre environnement, à savoir cette merveilleuse abbaye avec ses souterrains, prisons où nichent ces oiseaux de nuit. Donc pas besoin de nichoirs, ils existent tout près de notre vignoble. Si ces mammifères volants apprécient les grottes, les granges, les arbres creux, ils apprécient également les abbayes. En effet nous avons trouvé sur internet 6 sites abbatiaux dont celui d'Orval qui mentionnent l'existence de chauves-souris sur leurs domaines.

A la veille des vendanges, ces petits animaux protègent, à leur manière, les vignes, ils raffolent en particulier des papillons ravageurs et des moustiques.

Ne contrarions pas la croissance de la vigne.

Il fut un temps où nous étions très peu de vignerons en Wallonie et où il y avait donc peu d'échanges de trucs et astuces entre collègues, à l'exception d'une confrérie appelée « les Cordeliers de St Vincent », qui publiait régulièrement des « trucs et conseils » à l'usage de ses membres (+ 300 vignerons) dont certains de nos confrères font toujours partie. D'ailleurs, la Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers est depuis toujours

aussi membre sans discontinuité de la Gilde Brabançonne des Amateurs de Vins de Qualité Artisanale, association de fait fondée en 1984 et de la FAEVA asbl, Fédération des Associations d'Eleveurs de Vins Artisanaux qui publient pour leurs abonnés deux mensuels que nous lisons avec assiduité chaque mois. Actuellement, grâce à l'association des vignerons wallons, dont nous sommes fondateur et membre du Conseil d'Administration, une communication intensive a lieu entre ses membres.

Fidèle à sa vocation première de vignoble expérimental et didactique, le CA avait à se prononcer en 2000, sur la conduite de la vigne et plus particulièrement sur le palissage ou non de la vigne. En effet, il y a lieu de signaler de nous subissions jusqu'à 30 pourcent de pertes lors de nos récoltes précédentes. Il est vrai qu'au départ, la taille se faisait en cordon de Royat avec un cordon à 1.64 cm du sol. Il n'y avait pas de palissage et il est vrai qu'avec le vent et le poids des grappes, il y avait de la casse.

Pierre Struyf avait bien proposé d'attacher au câble situé à 1.64 une corde « à vache » qui descendait jusqu'à la base de la vigne à laquelle elle était attachée et qui servait de tuteur à la vigne en s'entourant autour d'elle (début 1995-1996)

Une administratrice fraîchement élue en 2000 au Conseil d'Administration de notre association poussa l'idée de donner la liberté complète aux sarments de croître dans la direction voulue, guidés naturellement par le vent et le soleil, et d'éviter ainsi de les confiner sur les fils et de leur

permettre d'occuper l'espace inter-rangs, proposition qui fut acceptée.

Une contrainte fut donc imposée à nos vignerons, à savoir attacher les sarments sans les blesser et, autant que possible, avec du raphia, là où il était possible de les accrocher.

En effet, le vent aurait vite fait de rompre ces sarments si on leur avait donné toute liberté de pousser sans les fixer quelque part.

Ce fut la forêt vierge et tout travail de palissage s'est avéré éprouvant, la circulation entre les rangs devenue infernale. Le travail fut donc pénible d'autant plus qu'en ce temps-là, nous n'étions que peu de volontaires pour faire le boulot.

L'année suivante, il fut donc décidé, pour la première fois de palisser la vigne comme cela s'effectue encore à ce jour. C'est donc par touches successives et par expérimentation que nous sommes arrivés à faire un nectar, vin de qualité reconnu par nos pairs. (voir médailles et certifications reçues en 2010, 2014, 2017)



L'histoire des bouchons.

Les 2 premières années de mise en bouteilles (2000 et 2001), la Confrérie utilisait des bouchons en liège en faisant appel aux établissements Leclecq, de Fleurus. En 2001, sur les

113 bouteilles, 4 étaient bouchonnées.

Malheur nous en a pris car, fiers de nos premières récoltes, dégustation avait été organisée pour le management de l'abbaye. Pas de chance pour nous : imbuvable, goût de bouchon ... Suite à cet échec, il a fallu trouver une solution pour les vendanges 2002 et suivantes.

Le PV du CA du 28-08-2001 rapporte que la proposition du maître de chai de faire appel à une nouvelle sorte de bouchons bi-composants en matière de synthèse haute densité (Nomacorc) fut acceptée.

Nous avons alors reçu gratuitement 50 bouchons et été les premiers en Belgique à utiliser ces bouchons qualifiés de révolutionnaires à cette époque. Cette firme exportait déjà sa découverte dans le nouveau monde. Il faut préciser que notre Maître de Chai avait ses entrées dans la susdite firme : en effet, il fournissait de l'huile pour ses extrudeuses.



Lors d'une AG 2009, notre ami Michel Mouchart sort la diatribe suivante :

« J'en ai marre de déboucher du plastique pour goûter mon vin ». Il prône donc visiblement le retour à un matériau plus naturel.

En 2010, nous avons fait appel aux établissements Leclercq à Fleurus qui nous proposaient alors de travailler avec des bouchons du modèle « Diam » (brevetés par une firme française) exempts de goût de bouchon. Ce sont des bouchons de liège micro agglomérés et recomposés uniquement avec des matériaux naturels. Depuis 2010 nous utilisons donc ce type de bouchons pour nos vins rouges. Le stock des derniers bouchons Nomacorc a lui été liquidé pour nos blancs et rosés 2017 et 2018.

Impression sur bouchons.

Vous aurez remarqué que nos bouchons sont actuellement estampillés : "Mis en bouteilles à l'Abbaye" suivi du blason du Père Abbé de l'Abbaye de Villers.

Nous possédons encore la plaquette métallique qui a servi à graver les bouchons de liège utilisés au départ. Les bouchons Nomacorc, quant à eux, n'ont pas fait l'objet d'estampillage. Enfin, nos bouchons Diam ont fait et font toujours l'objet d'impression sous jet d'encre par notre fournisseur actuel.



La plaquette métallique



nos premiers bouchons en 2000 et 2001

Une bouteille blanche pour notre vin rouge.

Pourquoi avoir choisi des bouteilles blanches (transparentes si vous préférez) pour nos vins rouges Léon Millot et Regent millésimés de 2000 à 2009?



Suite à un voyage « Waker » dans un vignoble luxembourgeois, Mr Fernand Pundel, viticulteur à Wormeldange a séduit nos voyageurs en leur présentant une bouteille blanche pour le vin rouge qu'il produisait, à l'image (et à la forme) de la bouteille utilisée pour le pinot noir en Alsace.



Domaine Viticole Pundel-Sibenaler Fernand & Fils

Cette bouteille avait de quoi mettre en évidence la couleur gourmande et friande de notre Léon Millot. Le vignoble s'est donc approvisionné auprès de la maison Mathis Prost Sarl au Luxembourg pendant toutes ces années-là.



Curieusement, c'est suite à un autre voyage de la confrérie dans la vallée de l'Ahr que, ayant découvert un vigneron qui mettait son Regent en bouteilles de couleur « Antik Grün », nos vignerons ont décidé d'utiliser ce modèle encore en vigueur actuellement.



Pourquoi y-a-t-il une plaque sur la porte d'entrée du vignoble ?

Si vous regardez bien la porte du vignoble, il s'agit en fait d'une grille sur laquelle a été scellée une plaque métallique. Lors du CA du 31 octobre 2001, certains administrateurs ont poussé des hauts cris face à ce manque de transparence de cette petite confrérie, réservant, à l'abri des passants, des activités très particulières à un groupe d'individus privilégiés. Une majorité de 4 voix se sont donc prononcées pour dare-dare procéder à l'enlèvement de cette plaque. Le vignoble est tellement beau pardi, à l'instar de la grille à barreaux ouverts 50 mètres plus loin sur le même mur donnant une vue idyllique du Jardin.

Décision qui n'a jamais été suivie d'effet. Heureusement, la crainte était alors que le vignoble ne serve de poubelle aux promeneurs. Puis, en juin 2007, le sujet est revenu aux devants de la scène avec un groupe

de vandales qui avait massacré les vignes de Sovimont à Florefe. En effet, les 1.200 pieds de vignes gérés par l'asbl Vitis Flores dans laquelle sont actives près de 250 personnes, dont de nombreux passionnés, ont véritablement été cisaillés. En restant « cachés », nous évitions ce type d'agression.



Le dépôt de la marque

La Confrérie n'ayant pas de but commercial, proposition fut faite pour accroître le rayonnement de notre Confrérie, de déposer notre marque « Villers-la-Vigne » auprès du bureau de dépôt des marques. Grâce à de précieux conseils experts en la matière venus de l'extérieur, notre Maître de Chai a rempli les formulaires adéquats et s'est assuré de la bonne réception en faisant le trajet jusqu'au Bureau Benelux des Marques ...situé à La Haye. L'étude d'antériorité des marques avait démontré le 5 octobre

2001 que la marque « Villers-la-Vigne » n'avait pas encore été déposée. Plus rien ne s'opposait donc pour le Maître de Chai de déposer le 18 octobre 2001 -pour 10 ans et renouvelable tous les 10 ans - la fameuse future marque au nom de la "Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers" qui en est donc propriétaire.

Il parait qu'il y aurait 31 Villers en Belgique plus 1 au Canada et 130 en France. Le temps pressait...

Le dépôt du certificat fut confirmé par le PV du CA lors de sa réunion du 11 mars 2002.

Savez-vous qu'un habitant de Villers aurait déposé le nom de « Villers-la-Ville » pour du vin étiqueté « La Vignée » ainsi que « pour la bière ou tout autre produit » avec ce nom-là ?



BUREAU BENELUX DES MARQUES
T.A.V. Mw. B.Wijler
Bordewijkstraat, 15
Postbus 90404
2509 LK DEN HAAG
NEDERLAND

Villers-La-Ville, le 18 octobre 2001

- Références :
- 1) REG/BNL/BW/C2-0983984
 - 2) Marque VILLERS-LA-VIGNE / Numéro dépôt : 0983984

Madame,

Par la présente, je vous remercie de votre courrier du 29 août dernier (réf.1) qui a retenu toute notre attention.
L'examen d'antériorité de la marque citée en référence 2 n'a pu relever aucune antériorité pertinente.

En conséquence, je vous prie de bien vouloir maintenir notre dépôt pour tous les produits et services mentionnés sur le formulaire de dépôt.

Je sousscris par la présente un abonnement aux marques postérieures à la marque identifiée en référence 2 pour les classes 32, 33 et 42.
Vous trouverez à cet égard le formulaire dûment rempli en annexe.

En vous remerciant, je vous prie de croire, Madame, à l'expression de mes meilleurs sentiments.

Christophe Waterkeyn
Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers en Brabant

Local de vinification dans le four à pain.

A la surprise générale, après avoir cherché un local, de préférence sur le site de l'Abbaye, nos confrères reçoivent l'information du directeur de l'APTCV (Abbaye), Jacques Cornez que la confrérie peut disposer du four à pain, pièce qui se trouve derrière la cheminée de la cave romane, du 1^{er} octobre jusqu'en février. Il suffisait de lui envoyer une lettre. Ce qui n'a jamais été fait. On a envisagé à un certain moment d'occuper la cave à vin de l'habitation principale de la ferme de l'abbaye. Les plans avaient été dressés par Damien ou Albert Grolaux, mais cette possibilité a été vite abandonnée.

Bien nous en a pris de travailler en parallèle pendant plus de 20 ans pour voir tous ces efforts récompensés en 2013 quand nous avons enfin pu prendre possession de notre chai actuel face au vignoble, rue de l'Abbaye 51...comme le pastis du même nom.

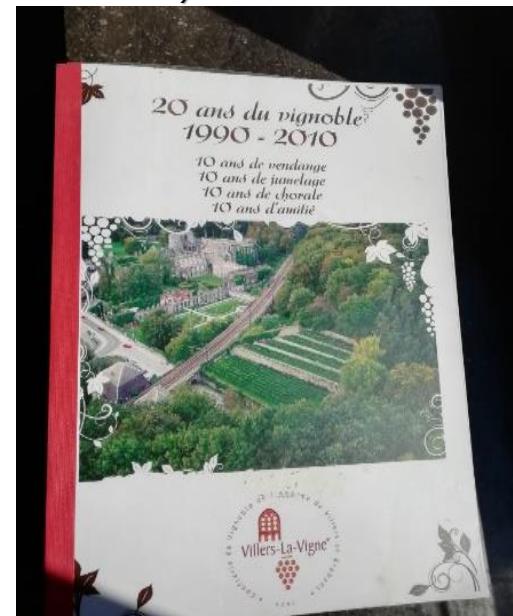


Chroniques de Juliette et Christophe

Nous n'aurons pas été les seuls à publier des anecdotes. En effet, lors des 20 ans du vignoble (1990-2010) un recueil des chroniques rédigées durant cette période par Juliette Schreiber et Christophe Waterkeyn, a

été publié grâce au travail minutieux de reliure de notre regretté Michel Mascart.

Depuis lors, ces « bafouilles » sont majoritairement rédigées et publiées sur le site de notre Confrérie par Philippe Raquet, textes qui sont tous encore présents sur le site (voir onglet « Actualités »).



PV du 31 mars 2000

Nos statuts prévoient un maximum de 7 administrateurs. Il n'en a pas toujours été ainsi. Le 31 mars 2000 l'AG avait à se prononcer sur 2 possibilités : soit le maintien de 6 membres, soit 7 membres maximum.

Il est rare que la Confrérie eut affaire à un score aussi serré :

Pour 7 membres : 11 votes

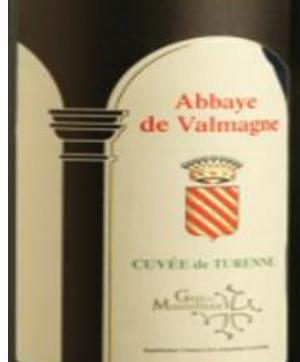
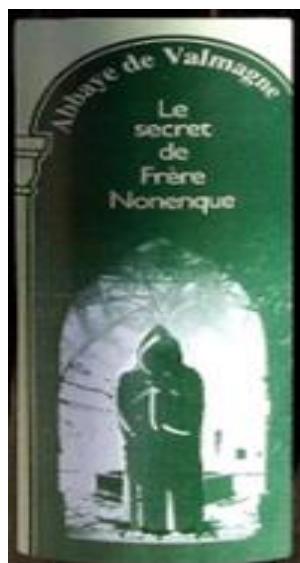
Pour 6 membres : 10 votes

Moine sur l'étiquette

Après 10 ans de la même étiquette, en 2009, notre Maître de Chai demande au CA de refaire un appel général de concours d'étiquettes au sein de la Confrérie. Ce dernier recontacte la graphiste du vignoble, Carine Degreef, afin de préparer la soumission au CA d'un nouveau projet d'étiquettes pour le millésime 2010. En lobbyistes expérimentés, Tanja et Christophe Waterkeyn l'invitent pour dîner à la maison et ils associent le repas avec deux vins de l'abbaye de Valmagne, «le secret de frère Nonenque» et la «cuvée de Turenne».

Sur un des projets retenus que nous avons publié ci-dessous, vous trouverez quelques similarités entre le Frère Nonenque et Villers-la-Vigne...

A noter le penchant de Carine pour les bières belges, mais vous aurez surtout remarqué le profil du moine, de même que la croix du Languedoc sur le dessin du vitrail, motifs qui étaient présents sur les bouteilles de Valmagne et probablement aussi dans le subconscient de Carine à la fin du fameux repas.



Nihil sine labore

C'est Jean Leboutte qui est à l'origine de l'impression de cette maxime latine sur nos étiquettes de 2000 à 2005. Elle a été remplacée dans le coin supérieur gauche de nos étiquettes 2018 par la citation présente sur le blason de l'abbaye de Villers..."Post tenebras spero lucem".

Nous faisons bien un vin d'abbaye !



Les lapins ont tout bouffé !!!!

Les fondateurs de notre vignoble ont eu maille à partir avec les lapins. Les jeunes pieds à peine plantés, les lapins se sont jetés dessus pour les déguster comme la vérole sur le bas clergé.

Et pourtant, nos fondateurs devaient savoir que le vignoble est adossé à la colline de la garenne !!

Une garenne est un espace boisé ou herbeux où vivent des lapins sauvages dans un terrier possédant de multiples entrées...

Les manchons en plastique vert souple qui avaient entouré les jeunes pieds n'ont donc pas eu l'effet protecteur escompté.



Forts de cette expérience malheureuse, nos fondateurs ont replanté et entouré les pieds de manchons grillagés souples, mais rebolote, nos lapins, assis devant nos jeunes pousses tendres, ont retroussé ces grillages avec leurs deux petites pattes de devant, à l'image d'une chaussette que l'on retrousse sur ses mollets et ils se sont remis à grignoter nos jeunes pousses.

En 1996, nos amis trouvèrent la solution de découper des manchons

(1m/40cm) faits à partir de treillis à poules et d'entourer les pieds et de sceller ces protections dans le sol.

Depuis lors, l'eau a coulé sous les ponts et d'autres techniques ont été mises en œuvre, dont l'apport de pipis de chiens dont l'agréable parfum a eu pour effet de repousser ces «léporidés» et nous pensons plus

particulièrement à la chienne de Richard Kermer. Devinez le nom de la chienne ? « Colline ». Nom d'un chien, c'est bien sûr, c'est pour jeter un sort à la ... de la Garenne.

