Partie VII

Jumelages et parrainages

Chapitre II partie I

Christophe Waterkeyn

Avant-propos

Dès le début de notre Histoire, Villers-la-Vigne® a souhaité établir des contacts privilégiés avec d'autres vignobles qui avaient les mêmes valeurs, telles que décrites dans nos statuts, notre charte, nos diplômes de parrainage/jumelage.

Rappelons ces valeurs, maintes fois décrites lors de la rédaction d'autres chapitres de ce livre :

- Garantir le caractère associatif sans but lucratif des deux partenaires,
- Associer un pôle social des deux vignobles à l'utilisation généreuse des ressources financières générées,
- Maintenir des <u>liens durables</u> entre les vignobles des deux villages,
- Créer de part et d'autres <u>l'alliance et la joie de nos membres</u> par la réalisation en équipe des divers travaux et activités liés à la vigne et au vin,
- <u>Transmettre dans un but didactique</u>, dans le respect du développement durable, le savoir-faire du vin aux jeunes générations,
- <u>Sauvegarder nos patrimoines locaux</u> pour faire connaître nos régions au-delà de nos frontières en vue d'un tourisme intégré,
- Conjuguer nos efforts afin d'aider dans la pleine mesure de nos moyens au succès de nos entreprises,
- <u>Organiser des actions pédagogiques et d'information</u> sur le thème de la vigne et du vin, en relation avec la mise en valeur du patrimoine,
- S'interdire toute activité politique, religieuse ou philosophique.

<u>Vignoble jumeau</u>: vignoble déjà en activité avec lequel nous voulons partager, mutualiser les connaissances et qui a un même but que le nôtre avec un côté social et donc non commercial. Une charte acte ce jumelage. Le Poirier du Loup, La Mazelle et Montmartre sont nos jumeaux.

<u>Vignoble filleul</u>: Nouveau vignoble qui demande de l'aide sans contrepartie financière. Nous leur demandons d'être membres de notre vignoble pour leur apprendre « le métier ». Un acte de parrainage est rédigé et généralement signé lors de l'inauguration du vignoble filleul. Les vignobles de Genval, de La Hulpe et du Martinet sont nos filleuls.

Notre premier jumeau : Le Poirier du Loup

Rédigé par Christophe Waterkeyn avec la complicité littéraire de Michel Crucifix

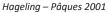
Pâques 2000 – La Confrérie à la recherche de vins belges pour son stand

Comme chaque année, la Confrérie avait décidé de participer au Lundi de Pâques d'avril 2000 organisé par l'Abbaye pour débuter sa saison touristique.

Comme nous ne produisions pas de vin à l'époque – pour rappel, les 19 premières bouteilles ont été produites en automne 2000 - nous avions décidé de proposer deux vins à notre stand : un vin flamand et un vin wallon.

Le vin flamand était celui de notre ami Hugo Bernaer, du Domaine Hageling à Tirlemont, qui deviendra par après notre ami et notre fournisseur attitré de grand nombre d'équipements et matériel divers pour la vigne et le vin.







Etiquette du Clos de la Zolette



La Romanette à Torgny

Mais quel vin wallon allions-nous proposer?

Les candidats ne se poussaient pas à la porte. Il faut dire que les vignerons flamands s'étaient déjà regroupés sous l'appellation Hageland à l'époque, 7 ans avant les premières appellations wallonnes Côtes de Sambre et Meuse et Vins de Pays des Jardins de Wallonie.

Nous nous sommes alors rappelé qu'il existait au fin fond de la Gaume, un petit vignoble qui résistait aux assauts du temps, tel un village d'Astérix en plein empire romain de la globalisation du goût ...

Tel un vieux couple qui se comprend du bout des yeux, les deux compères, Richard et Christophe, sont alors partis en « Scouting Trip » ou en « Recce » - diraient ces deux officiers de réserve en mal de peloton - à la recherche du Clos de la Zolette situé à Torgny, célèbre pour être un (le) village viticole belge. Des conditions idéales puisque le sol calcaire se réchauffe vite à la fin de l'hiver et conserve sa bonne température tard en automne.

En 1868, le vignoble du village occupait 28 parcelles d'une contenance de cinq hectares. On récoltait alors huit à dix hectolitres d'un vin rouge à l'appellation de «petit gris lorrain». Fin du 19ème siècle, une épidémie de phylloxera décima les ceps. Plus de vendanges et plus de chansons à boire! Dans les années trente, des essais d'implantation de vignobles ont eu lieu sans laisser beaucoup de traces. Il y eut le clos Lambert à gauche en montant la rue de l'Ermitage. Actuellement, c'est une pâture entourée de restants de murailles avec une barrière en fer assemblé.

Jusqu'au jour où un vignoble de 47 ares fut planté en 1954 par l'ASBL Ardenne et Gaume, propriétaire de la réserve Mayné, juste au-dessus des vignes sur un terrain cédé par une vieille dame, doyenne du village, surnommée "la Zolette".

Le tout se fit sous la houlette de l'institut agronomique de Gembloux. L'objectif poursuivi était d'ordre scientifique et visait à perpétuer un peu les souvenirs du passé, puisqu'au 19e siècle, avant l'arrivée du phylloxéra, il y avait déjà des vignes à Torgny, comme en bien d'autres coins de Wallonie.







La Réserve Raymond Mayné

La Réserve et le Poirier du Loup

Le vignoble de Torgny probablement vers 1950

Et c'est ainsi que Georget Petit, un truculent habitant du cru, loua ce terrain et devint vigneron patenté, dans la foulée de M. Wathy qui fut le premier à entretenir ce vignoble. Mais la Gaume, fut-elle méridionale, a ses limites climatiques. La Zolette connaîtra de belles années, mais aussi des hivers tellement rigoureux que les ceps ne résisteront pas. Mais Georget Petit est tenace. Il replantera.

Au fil des ans, le vignoble sera toutefois négligé. Ce que Richard et Christophe ignoraient, c'est qu'en 1995, au fil d'une longue procédure judiciaire, ARDENNE ET GAUME récupérera son vignoble et le Clos de la Zolette rechangera de mains.

A l'arrivée des deux compères de la WAKER à la Zolette, ils remarqueront eux aussi que le vignoble derrière la guinguette semble être tout à fait à l'abandon! Etrange ... car la Zolette continuait bel et bien à se vendre par centaines de bouteilles. Un miracle permanent. Debout derrière son comptoir, dos à la grande France, un fier vigneron sûr de lui, un peu coquin et en verve – Georget Petit – fit goûter son vin aux deux futurs pigeons, tous deux accoudés debout au zinc de son bar et pseudo chai, émerveillés par tant de beauté du haut de cette belle croupe calcaire appelée la troisième CUESTA, si propice à la vigne.

Richard et Christophe sont tous deux ressortis de là avec les flacons dont ils avaient besoin…et peu pantois, sûrement pigeons, mais heureux béats d'avoir pu se fournir d'une belle quantité de vins wallons à présenter à Pâques aux visiteurs de l'Abbaye.

Il faut quand même bien dire que si pigeons ils furent, ils étaient néanmoins très circonspects en sortant du « simili » chai et doutaient un brin du sérieux de la source, tout en ne trouvant rien à redire à la qualité du vin dégusté puis ramené.

Cette appréhension fut rapidement confirmée par le tenancier de la Romanette, brasserie sympathique au centre du village, où ils allèrent déjeuner. Sa carte des vins les renseigna sur les vins locaux.

Après les avoir goûtés, ils se rendirent rapidement compte que les vins présentés sur la carte étaient de véritables vins de Belgique.

En posant quelques habiles questions au tenancier, ce dernier leur affirma qu'à côté de la Zolette, deux Virtonais passionnés par la vigne, avaient eux aussi créé un vignoble sur un versant voisin, repris depuis peu. C'est en effet du côté gauche de la petite route montant vers la Zolette que le vignoble de Torgny connaîtra une véritable renaissance, en 1990, avec la plantation par Francis Kaizer et Willy Jadot des 90 ares et 4000 pieds du «Poirier du Loup».

Racheté peu de temps avant la visite de Richard et Christophe à Torgny en 1999 par la commune de Rouvroy, le vignoble devenu communal sera confié à la Société Coopérative «Ecoculture».

La commune de Rouvroy décidera aussi de mettre une cave en plein centre du village à disposition de ces nouveaux vignerons.

Le tenancier de la brasserie Romanette donnera alors aux deux explorateurs le contact d'un des nouveaux responsables, le dénommé Michel Crucifix dont on entendra parler – lui et les coopératrices et coopérateurs qui l'entourent - tout au long de l'histoire de ces 20 dernières années à Villers-la-Vigne.

C'est ainsi que sur la route du retour qui les ramena de Torgny à Habay, Christophe téléphona à Michel Crucifix du Poirier du Loup. L'étincelle jaillit directement au téléphone et promesse fut faite de se voir pour apprendre à mieux se connaître. Une grande amitié venait de naître.

Il faut dire que la vigne est inséparable de l'identité de Torgny. Telle était et est toujours la philosophie de la coopérative «Ecoculture», Société Coopérative à Responsabilité Limitée et à Finalité Sociale qui avait tout juste repris depuis le 1^{er} juin 1999 le vignoble du «Poirier du Loup», 90 ares plantés en 1991, produisant près de 5000 bouteilles des variétés Pinot noir, Pinot blanc, Auxerrois, Chardonnay.

A l'époque, l'objectif des néo-vignerons n'était pas d'accumuler des bouteilles qui se vendent au syndicat d'initiative et d'en faire un noble breuvage avec la complicité des experts en vinification de Remich et avec l'aide tout aussi précieuse d'un ingénieur agronome, Michel Rezette, passionné de vigne.

La démarche de ces repreneurs de 1999, heureux chevaliers de la vigne, Michael Crucifix, Michael Adam, Eric Hayen et les autres créateurs de la Coopérative à but social, allait beaucoup plus loin. Il s'agissait de restituer un type de culture séculaire à Torgny, faire en sorte que les habitants s'investissent dans ce vignoble communal (le mot était lancé), qu'ils participent aux vendanges et savourent le jus du clos et de la treille. Leur ambition était d'expliquer aux jeunes des méthodes culturales propres et tout le cycle de la vigne. Ces jeunes ciblés étaient des enfants en 5ème et 6ème des écoles primaires de la commune qui ont participé régulièrement au lancement des vendanges et aussi des stagiaires en formation venant pour les divers travaux tout au long du cycle de la vigne. Ces stagiaires en insertion socio-professionnelle sont en formation horticole, le vignoble est un des supports didactiques pour leur formation horticole, il est aussi un lieu de création de lien social dans une mixité de population avec les volontaires passionnés qui gèrent le vignoble.

C'est ce projet-là que Richard et Christophe défendirent lors de la réunion suivante du CA du vignoble à peine rentrés de leur périple, convainquant leurs pairs d'inviter à Villers les vignerons de Torgny, de leur montrer la beauté de Villers-la-Vigne et pourquoi pas - osons lancer déjà les mots qu'ils avaient en tête depuis leur route du retour de Torgny quelques semaines auparavant - se jumeler, une grande première entre deux vignobles en Belgique et – soyons fous – pourquoi pas ajouter un but à caractère social à l'objet de la Confrérie en devenant Coopérateur d'Ecoculture ?

La Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers est ainsi devenue coopératrice en achetant dix-neuf parts et non vingt car vingt parts donnaient le droit d'envoyer un administrateur au Conseil, ce que la Confrérie ne souhaitait pas, par respect pour l'indépendance entre les deux vignobles.

Le vignoble compte aujourd'hui 7750 pieds sur 1ha63. Une nouvelle plantation de 3000 pieds supplémentaires est prévue en 2020 sur une nouvelle parcelle de 45 ares.

BALANCE GENERALE	Société S.C.R.L ECOCULTURE Exerc				e 2017	
Devise EUR	Solde au	Période (1/12) du 01.01.17 a		u 31.12.17	Solde	Solde
Compte	31.12.16	Débit	Crédit	Solde		Exercice
1000014 CONFR.VIG.VILLERS - 19	-1 195.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-1 195.00

On dénombre en 2017 pas moins de seize Confrères et Consœurs de Villers-la-Vigne, devenus par amitié et soutien de leur noble cause, coopérateurs du Poirier du Loup par l'achat d'un nombre de parts variant par personne de une à trente-huit parts.

Signalons au passage que le droit de vote à l'Assemblée Générale n'est pas proportionnel au nombre de parts. Chaque coopérateur possède une et une seule voix lors des votes.

Et pendant tout ce temps, d'autres plantations suivirent au lieu-dit «La Fouchère» ainsi que le long de la route d'Epiez, où s'expose plein sud le «Clos de l'Epinette».

- « Le Clos de la Fouchère » (18 ares) est situé plus en contrebas de cette colline et longe la route qui va de Lamorteau vers le village d'Epiez.
 - C'est actuellement le plus ancien vignoble du village qui produit encore. Les pieds de vigne les plus anciens ont été plantés en 1983 par le Docteur Kayser. C'est en 2008 que Dany Dries et Hubert Burnotte ont acquis ce vignoble pour lui donner une nouvelle vie basée sur la recherche de la qualité et du respect de la nature en convertissant la vigne cultivée en méthode chimique traditionnelle vers une culture de type BIO.
- « Le Clos de l'Epinette » (10 ares et 324 ceps) de Francis De Laet, Anversois haut en couleurs, tombé amoureux de Torgny au point d'y élire domicile, route d'Epiez, avec ses quelques ares bichonnés à la manière du bijoutier-horloger qu'il fut.







Le Clos de la Fouchère

Projet de jumelage entre les vignobles de Villers et Torgny

Ce lundi 12 juin 2000, lundi de Pentecôte, avait lieu l'acte 2 du projet de jumelage entre notre vignoble et celui du Poirier du Loup de Torgny.

Eric Hayen et Michel Crucifix accompagné de son fils, deux coopérateurs particulièrement actifs au sein de leur association, avaient fait la route de Saint-Léger à Villers pour se rendre compte sur le terrain de la possibilité d'étendre notre idée de partenariat et d'échange dans le cadre d'un jumelage.

La visite de notre vignoble leur a fait bonne impression. Ils ont particulièrement apprécié la disposition des lieux, notre projet de faire revivre un vignoble dans une abbaye cistercienne et ce, dans le but de créer l'alliance et la joie des membres par la réalisation des divers travaux de la vigne et du vin.

Nous avons appris à nous connaître, à nous apprécier mutuellement et nous avons aussi travaillé.



Exposé du projet de jumelage (septembre 2000)



Gamme des vins du Poirier du Loup – janvier 2006

L'intérêt de notre idée de jumelage réside dans le besoin de l'autre sur plusieurs niveaux et les deux parties l'ont bien compris.

Villers utiliserait certains équipements de vinification de Torgny et bénéficierait de conseils en matière de vinification.

Torgny bénéficierait de l'aide de la Confrérie de Villers pour une journée annuelle de mise à disposition de notre main d'œuvre pour l'encadrement des travailleurs utilisés à la taille, l'épamprage ou la vendange, à la meilleure convenance de Torgny.

Nous le ferions dans le cadre de week-ends annuels à Torgny. La Waker Travel a déjà repéré Orval (tiens, encore une abbaye, quel heureux hasard...), Montmédy et le site naturel de Torgny comme perles à deux pas de là. Nous contribuerions de la sorte à leur projet social, à savoir de permettre à des personnes précarisées sur le marché du travail de se mettre en situation professionnelle, d'apprendre la vie et d'acquérir les compétences professionnelles requises pour l'exercice des différentes activités de l'entreprise.

Week-end de jumelage et de taille à Torgny

Depuis plus de quatre ans maintenant, de nombreux contacts entre nos 2 vignobles ont été établis.





Week-end des 24 et 25 mars 2001 à Torgny













Week-end des 16 et 17 mars 2002 à Torgny





Nous avons scellé le week-end du 3 et 4 avril 2004 quatre ans d'amitié, de compréhension mutuelle et de passions réciproques.

Vous pouvez croire les amis vignerons de la première année : le désir de nous revoir participer aux travaux de la vigne parmi les 4.000 pieds de Pinot Noir, Auxerrois, Chardonnay et Pinot Blanc au printemps 2004 n'a d'égal que notre bonheur d'avoir la chance de participer à la réussite d'un autre joyau de la viticulture wallonne. Et quel bonheur... ce petit village gaumais, blotti sur le versant de douces collines rythmant le paysage, égrenant au fil des rues son chapelet de maisons basses de calcaire blond avec ses toits de tuiles romaines. Torgny compte encore une cinquantaine de bâtiments des XVIII et XIX siècles dont beaucoup possèdent des linteaux millésimés.

Notre gîte, comme lors des autres week-ends de travail pour 2 nuits, fut le Gîte d'Etape Centre Arc-en-Ciel "La Ferme" situé à Latour, village voisin, sur la Commune de Virton. C'est une ancienne ferme dont l'intérieur d'une aile a été totalement reconstruit au printemps 1999 pour en faire un gîte de 49 lits. Pour la petite histoire, ce gîte « Arc-en-Ciel » avait des administrateurs bienveillants à l'égard de Villers-la-Vigne : le père et ensuite le frère de Joëlle Coupé, l'épouse de notre Maître des Filets, Patrick De Win.





Le gîte Arc-en-Ciel





Le Saint-Vincent de pierre

Arrivés dès le vendredi soir et après un long apéritif et un repas savoureux, nous avons fait une excursion de bonne heure car la Côte de Meuse (France) nous attend.

Un car, affrété par " Le Poirier du Loup " nous emmena à Vieville-sous-les-Côtes, au lieu-dit " L'Aumônière ". Monsieur Blanpied nous présenta son vignoble à l'encépagement très proche de nos amis de Torgny. Après casse-croûte sur place accompagné des vins du cru, nous poursuivions par la visite de la distillerie et terminions par une balade au site des Eparges, rendu célèbre lors de la Grande Guerre.

La soirée se prolongea dans la belle salle de la place communale de Torgny par la cérémonie de jumelage entre nos deux vignobles.







Nous, Présidents du Vignoble du Poirier du Loup à Torgny et du Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant, justement désignés par le suffrage des membres de nos associations,

Certains de répondre aux aspirations profondes des vignerons et aux besoins réels des exploitations viticoles dont nous avons la charge,

Sachant que nos villages ont un long passé viticole que notre travail achamé a fait

Considérant que l'œuvre de l'Histoire doit se poursuivre dans un monde élargi mais que ce monde ne sera vraiment humain que dans la mesure où les hommes se donneront la main et travailleront ensemble,

En ce jour où nous jumelons nos associations pour renforcer nos actions, nous prenons l'engagement solennel

- d'exercer toute activité susceptible de favoriser la réalisation de l'objet social de chacune de nos deux associations,
- ~ de maintenir les liens permanents entre les vignobles de nos deux villages,
- de créer l'alliance et la joie de nos membres par la réalisation en équipe des divers travaux et activités liés à la vigne et au vin,
- de transmettre dans le respect du développement durable le savoir-faire du vin aux jeunes générations,
- de sauvegarder notre patrimoine local pour faire connaître notre région au-delà de nos frontières en vue d'un tourisme intégré,
- de conjuguer nos efforts afin d'aider dans la pleine mesure de nos moyens au succès de nos entreprises,

Fait à Torgny, en double exemplaire, le 3 avril de l'an de grâce 2004



L'amitié fut scellée pour l'éternité par un échange de clés, d'étendard et de coussin brodé. La vie n'est-elle pas fabuleuse !

Puis, comme dans tout village gaulois, on a chanté...le chant du jumelage. Soyons fous jusqu'au bout.



Jumelons-nous



Refrain

Aujourd'hui c'est la fête, à Torgny on n'est pas bête. Venant d'Gaume ou d'Villers, nous boirons jusqu'à la liesse. Jumelons-nous, jumelez-vous, jumelez-vous tous avec nous.

Counlete

Sur le Poirier du Loup, nous sommes un peu fous. Cisaillez, arcurez, ce n'est pas sorcier.

Ce n'est pas travailler, mais bien s'amuser. Vous êtes tous vignerons, nous sommes tous Wallons.

Si la vigne vous taillez, plaisir nous ferez. Pour vous récompenser, la soupe vous boirez.

Vous êtes tous de beaux princes, dans notre province. Du Brabant ou de Gaume, on aime tous la onôle

> Du Pinot bien racé et du Millot fruité. Grâce à ce jumelage ferons l'assemblage.

Pour chanter ce refrain, nous buvons ce vin C'est la fête à Torgny avec nos amis.





<u>Cuvée du jumelage avec Torgny – 17 juillet 2005 - Fête des Artisans à Torgny</u>

Ce dimanche 17 juillet 2005, l'ASBL « Le Méridional », syndicat d'initiative à Torgny, organisait sa traditionnelle « Foire artisanale ». C'était notre troisième participation avec notre grand frère jumelé.

Pour sceller dans le sang de la vigne le jumelage tout frais d'il y a à peine plus d'un an, il fut décidé d'unir pour le meilleur 5 bouteilles du Clos de Villers-la-Vigne et 4 litres de Pinot Noir, en fondant le premier assemblage vinicole belge, union sacrée entre un cépage noble, Monsieur Pinot et notre fermière bien connue, Madame Léon Millot.







De leur union, sont nés 70 verres associant avec bonheur la fraîcheur fruitée liée au sang neuf du Primeur à la noblesse charpentée et puissante du grand nom pinoté. C'est peut-être de cela que naissent les meilleures unions.





Grande foule, artisans nombreux, fumets de grillade et de lavande, parfum d'olive et de belles dames, chants de Gaumais et de cigales, notre Cuvée du Jumelage ne résista pas bien longtemps aux passants hâlés et hélés à goûter les plaisirs du Clos de l'Abbaye qui avait osé coucher avec ce bourgeois gaumais.

Bref, le mariage était consommé et je puis vous garantir que nous avions tout consommé jusqu'à la lie et sa dernière goutte.

Week-end WAKER à TORGNY les 25 et 26 mars 2006

La suite de l'histoire ne serait pas complète si nous n'abordions pas le secret lié à la découverte de la clé du jumelage qui trône fièrement sur le coussin brodé aux armes des deux vignobles dans le chai du Poirier du Loup. Ah, ce samedi matin. Sous un crachin à faire pâlir les fabricants de whisky tourbé, la troupe de Villers se prépare à toute une journée dehors. Bottes et chaussures de boue, impers et pantalons de pluie, couvre-chefs en tout genre. Le fameux microclimat gaumais avait tout bonnement foutu le camp, peuchère!



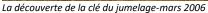


Même nos Gaumois, pardon Gaumais, s'étaient rendus à l'évidence : le ciel leur était tombé sur la tête. Arrivés au vignoble, l'ampleur de la tâche et les conditions atmosphériques avaient failli avoir raison de la bonne humeur légendaire de la bande.

C'était sans compter sur la foi, vous savez, celle qui déplace les montagnes, de ne pas vouloir rentrer bredouille. Les tâches sont distribuées à près de 40 combattants, rejoints par une cohorte de travailleuses et travailleurs de tous âges peut-être, mais d'une même gentillesse, c'est sûr. Les plus forts, creuseront les trous sur la moitié des 60 ares prévus, dans une terre vite séchée par les vents caressants les croupes argileuses. Les autres tailleront en Guyot à simple ou double arcure sous l'æil perçant du druide encapuchonné. Certains planteront des piquets, d'autres encore marqueront le sol. Bref 7 heures d'une journée épicée par les poivres du bagne du même nom, où le gris du ciel rejoint le brun de la terre, en un dégradé digne des meilleurs smogs londoniens. Heureusement, le soleil dans les cœurs et la jovialité dans les gosiers inondent toute la journée le vignoble du Poirier du Loup en un tsunami de bonheur, d'amitié et ...d'efficacité.

Jérôme, le plus jeune des fils du Maître de chai de Villers-la-Vigne accompagné de la petite fille de la présidente du Poirier du Loup découvrent- en creusant un trou qui accueillera un pied de vigne à profondeur de bêche - une clé ancienne rouillée et diablement belle après des décennies d'enfouissement.







La Clé du bonheur



Saint-Vincent de bois à Torqny

Trouvée dans le vignoble de Torgny, au fond d'un trou où un jeune cep va être bientôt planté, issue d'un lointain passé et projetée vers le futur par les plus jeunes vigneron et vigneronne de Villers-la-Vigne et du Poirier du Loup présents, vous avez dit le hasard ?

Clé du bonheur, clé du jumelage ou clé des champs, clé aux pâtres belges ou clé du futur, emplie de symboles? Ils courront alors tous deux fièrement présenter leur trouvaille qu'ils remettront le soir-même officiellement au Poirier du Loup et leurs fiers représentants, clé trouvée quelques heures plus tôt au fond d'un trou d'argile, par un coup de leurs bêches heureuses.

De tous les peuples de la Gaume, c'est à Torgnix que l'on retrouve les plus braves.

Depuis lors, chaque année SANS DISCONTINUITÉ, des membres des deux vignobles participent aux deux Saint-Vincent annuelles fêtées, l'une le dernier samedi de janvier à Villers et l'autre le premier samedi de février (autour de l'alambic) pour des raisons évidentes de présences maximisées des deux jumeaux, aux fêtes annuelles des artisans de Torgny, aux Lundis de Pâques de Villers, aux AG du mois de juin en Gaume et à d'autres activités organisées joyeuses.



Foire artisanale – Juillet 2014



Saint-Vincent 2020



La bénédiction des cuvées des deux villages



L'alambic français de distillation des marcs torgnolais



AG Poirier du Loup – juillet 2018 - Torgny

Il paraît qu'une vigneronne de Villers-la-Vigne se fait appeler en langue gaumaise « la Louve » après avoir acheté en 2012 une petite maison de pierres blondes et de tuiles romaines sur la place du lavoir, juste en face de la Romanette...vous savez...c'est elle qui rime avec pompette. Là où toute l'Histoire a commencé. Souvenez-vous : c'était au début de l'année 2000.

Elle a même osé faire baptiser sa tanière « Le Poirier de la Louve », clin d'æil évident aux amis du vignoble qui l'attirèrent dans ce délicieux guet-apens, comme consigné dans le PV du rapport de l'assemblée générale statutaire d'Ecoculture du 1er juin 2013 : « Tania propose d'appeler leur maison de Torgny « Le Poirier de la Louve ». Cette proposition est accueillie très chaleureusement. » Le baptême de la maison au Crémant de Torgny eut lieu une fois les travaux de rénovation terminés, deux ans plus tard, lors de l'AG 2015.







Juillet 2015 - Baptême Rue Grande 1 A

Le Poirier de la Louve

Rue Grande et la place du Lavoir, en face de la Romanette

« Le Poirier du Loup », plus qu'un ami, plus qu'un frère, un jumeau...et un vrai...pour toujours !



DE GAUCHE À DROITE MONIQUE, CHRISTOPHE, ANNE-FRANÇOISE, PAUL, MICHEL, YVES ET JOËLLE.

Notre deuxième jumeau : le vignoble de la Mazelle - un hectare pour un nectar

Rédigé par Christophe Waterkeyn avec la complicité littéraire de Thérèse de Radzitzky et Géry de Broqueville

<u>Un nouveau jumeau du vignoble de Villers-la-Vigne ?</u>

Le projet du vignoble de La Mazelle nous a de suite séduits dès les premières minutes de notre rencontre incroyable de 2006.

Parce que, tout d'abord, c'est une belle histoire de vignerons inlassablement à la recherche de l'excellence. C'est aussi une folle aventure, riche de toutes les personnalités qui la vivent et la rendent possible. C'est enfin un projet généreux aux visées éducatives, sociales et humanitaires. Pour ces trois raisons, nous savions que notre histoire d'amitié serait la bonne.





Les informations tirées de leur site internet rédigé avec amour par Thérèse nous apprennent que le vignoble de la Mazelle est planté au cœur d'un domaine d'une très grande beauté, sur une superficie d'un hectare, à Beaumont, à 750 m de la frontière française

Les propriétaires, Henry et Thérèse de Radzitzky d'Ostrowick et leurs enfants Charles-Albert (dit Chabert) et Hélène, Clotilde et Patrick et petits-enfants ne cessent d'enrichir la propriété de nouvelles plantations, créant des paysages dont la palette de couleurs et les points de vue permettent des flâneries enchanteresses.



Thérèse de Radzitzky, son fils Charles-Albert et son frère Géry de Broqueville aujourd'hui actif dans la permaculture – © Vanel 2015



Le Pinot noir et l'Auxerrois



Thérèse et Géry, sœur et frère

Les ceps ont été plantés en 2001, sur un coteau orienté plein sud dont la déclivité est de l'ordre de 45 %, par le précédent propriétaire du domaine, Monsieur Hermann Willems. Il mit ainsi en valeur, au pied de la maison, un hectare de taillis, rhododendrons, genêts et broussailles de toutes tailles. Après le travail de défrichage, il y planta 57 lignes de 80 ceps (4.560 pieds), répartis en 5 cépages : Pinot noir, Pinot Gris, Auxerrois, Sirius et Dornfelder. Monsieur Willems décéda malheureusement trois ans après, après avoir pu tester une première vinification en 2003.

Parmi les 5 cépages que celui-ci avait choisis, les actuels propriétaires en ont sélectionné deux, les plus en harmonie avec le terroir schisteux de La Mazelle : le Pinot noir et l'Auxerrois.

Géry de Broqueville, Maître de Chai de 2006 à 2017 et frère de Thérèse, est enthousiaste et passionné lorsqu'il raconte avec tendresse et émotion ses débuts à la Mazelle et la genèse de notre grande amitié :

"En 2005, ma sœur Thérèse m'annonce que sa famille va acquérir un domaine en Belgique, en m'envoyant une photo prise du bas d'une pente assez abrupte montrant la présence d'une magnifique vigne en avant-plan et une demeure peinte en jaune, le tout sous un magnifique soleil. Il n'y a pas plus belle photo qui ne peut être qu'à la source de nouvelles aventures : La Mazelle.

Sans avoir trop d'idées par rapport à ce que sa famille voulait en faire, je me suis lancé à la découverte du vignoble belge... De ce vignoble, je ne connaissais que le Chardonnay pétillant de la forêt de Meerdael. Un ami m'ayant parlé de la première foire du vin belge organisée en février 2006, je m'y suis précipité pour rencontrer un grand barbu nommé Hugo Bernar qui m'indique que l'expert le plus approprié pour la Wallonie est un de ses potes œuvrant avec lui derrière son stand, Christophe Waterkeyn!

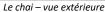
Je lui ai expliqué que je connaissais un domaine d'un hectare du côté de Beaumont dont les nouveaux propriétaires avaient le choix cornélien entre arracher la vigne ou l'exploiter! Je crois que le sang de Christophe n'a fait qu'un tour: Arrachez une vigne? Jamais! Mais Christophe est plus subtil que cela... Il m'a emmené dans plusieurs coins de Wallonie pour rencontrer divers exploitants comme Mellemont ou les activités de Philippe Grafé. Et bien sûr, le premier d'entre tous, Villers-la-Vigne, ce magnifique vignoble associatif empreint de joie, de bienveillance et de gaité, m'a vraiment fait découvrir un monde nouveau.

Christophe a été invité à visiter La Mazelle en avril 2006, il a réussi à convaincre, si ce n'était déjà fait, les propriétaires de se lancer dans l'exploitation du vignoble. S'il y avait encore une résistance, c'est le voisin Paul Wardenier, qui nous a expliqué de manière poignante comment ce vignoble était né! Par respect pour feu son créateur, M. Willems et l'immense travail accompli dans le vignoble depuis 2001, il fallait que nous continuions cette œuvre. Le vignoble de La Mazelle était né!

Le challenge de 2006 était de réussir au moins un vin en sachant que personne n'avait travaillé dans le vignoble depuis trois ans. Christophe a été mon parrain, dès la première vinification en 2006. Des liens étroits sont nés de mes coups de téléphone affolés durant certaines nuits alors que des phénomènes chimiques incompréhensibles se déroulaient sous mes yeux. C'est donc une véritable amitié qui est née d'autant que La Mazelle avait été constituée en association, tout comme Villers-la-Vigne. Nous n'étions pas dans la mouvance commerciale et cela nous enchantait! C'est comme cela que Christophe nous a fait découvrir un autre vignoble associatif, celui du « Poirier du Loup » à Torgny. Nous les avons découverts en 2007 dans un voyage en Hongrie à la découverte des vignobles bio de ce magnifique pays.

Nous avons rencontré aussi les membres du vignoble de Torgny dans des fêtes vigneronnes mémorables... Ce qui nous a amenés aussi à vivre un « trimelage » entre les trois vignobles associatifs. Bacchus nous réunissait autour de valeurs associatives de partages, de bienveillance, l'idée était géniale. "
Le vignoble de la Mazelle couvre 1 ha...pour un nectar. Une telle surface est trop petite pour poursuivre une visée lucrative et ils ne peuvent donc engager du personnel. La famille s'est dès lors retroussé les manches, avec une joyeuse équipe de bénévoles, pour relever le défi d'effectuer eux-mêmes tous les travaux de la vigne, de la viticulture à la vinification et de la commercialisation.







Géry, le Maître de chai (2006-2017)



Le Chai – vue intérieure

C'est donc en février 2006 qu'Henry et Thérèse acquirent le domaine. Soucieux de respecter l'immense travail de défrichement et de plantation de la vigne, les nouveaux propriétaires décidèrent de confier la gestion du vignoble à l'asbl «Le Vignoble de La Mazelle».

Comme nous, ils consacrent avec enthousiasme de nombreux weekends à leur "métier" de vignerons, exerçant leur profession de base pendant la semaine.

Comme ils se plaisent à le dire, l'écrire et le rappeler, encouragés par le maître de chai de l'époque de Villers-la-Vigne, Christophe Waterkeyn, les membres de l'asbl se lancèrent dans l'aventure avec enthousiasme. Merci à eux de nous avoir fait confiance tout au long de ces quatorze belles années.





Visite privée du 2 avril 2006

Ce fut pour eux et pour nous une expérience passionnante, une renaissance d'un vignoble en danger. Soutenu sans réserve par la Confrérie, la magie de Villers-la-Vigne et de son groupe de vigneronnes et vignerons liés par des liens d'amitié puissants a une fois encore séduit les amis de Beaumont et ils nous ont séduits réciproquement.





2 avril 2006

En 2008, ils décidèrent d'arracher le Pinot gris, le Sirius et le Dornfelder, peu adaptés au terroir de La Mazelle, de façon à rationaliser l'exploitation; ils ne conservèrent que le Pinot noir (vinifié en rouge) et l'Auxerrois (cépage blanc) pour produire du vin belge basé sur ces deux cépages. Tous deux ont reçu chaque année l'appellation d'origine contrôlée (AOC) « Côte de Sambre et Meuse ».

L'asbl «Le vignoble de La Mazelle» gère l'intégralité de ses travaux (viticulture, vinifications, commercialisation, etc. ...) grâce à ses bénévoles. Ses statuts prévoient que les bénéfices générés par la commercialisation de ses vins sont destinés à soutenir des projets humanitaires ou sociaux.

Actuellement, La Mazelle soutient l'asbl Asmae. Depuis 1980, Asmae, organisme de Solidarité Internationale et reconnue Organisation de Jeunesse, a pour mission d'accompagner les jeunes sur les questions de citoyenneté et de renforcer leurs capacités à être des acteurs de changement, c'est-à-dire des citoyens actifs et solidaires,

au Nord comme au Sud, par l'engagement et la participation volontaire. Asmae est une asbl pour et par les jeunes : www.asmae.org.

J'ai tout de suite remarqué dans toute la famille et au sein des bénévoles que la passion les habite et ils ont à cœur de toujours progresser et de produire des vins de qualité. Ce qui fait qu'il est facile de trouver les similitudes entre ces deux vignobles. Cette collaboration est à la base d'une idée devenue réalité pour un jumelage à trois, que nous appellerons « trimelage », concrétisé le 27 mars 2009 puisque Torgny et Villers ont déjà fêté en 2004 leur jumelage...et de partage régulier des connaissances qui font de cette amitié un vrai « Win Win » comme on dit dans des sphères plus sérieuses.







Week-end de trimelage au gîte de Latour

Les 3 bébés réunis et consommés







Week-end des tripés à Torgny pour le trimelage : visite du vignoble de Murvaux (*) et travail au Poirier du Loup (*)Avec 100 hectares de vigne en 1860, Murvaux possédait le plus important vignoble du nord meusien, aujourd'hui il n'en reste presque plus.

N'oublions pas qu'à Villers-la-Vigne, nous faisons les choses sérieusement sans se prendre au sérieux...bonne base pour une philosophie du bonheur, n'est-il pas ?







Charte du jumelage du Poirier du Loup et de la Mazelle

Non seulement l'on se sent très bien accueilli chez l'un ou chez l'autre et on se rend compte très vite que la philosophie de travail est la même. A La Mazelle on travaille le vin au profit de l'asbl Asmae.

A Torgny, le vignoble est un endroit de réinsertion professionnelle pour des jeunes et il collabore avec l'asbl La Toupie basée à Arlon. A Villers-la-Vigne, l'on fait du vin juste pour le plaisir et on participe à la mise en valeur et la sauvegarde d'une partie du patrimoine de l'Abbaye.







Week-end du trimelage – la Mazelle travaille au Poirier du Loup : Thérèse, Chabert, Monique et Géry

Nous nous découvrons à intervalles réguliers et pourtant jugés trop courts et trop peu fréquents comme par exemple lors du voyage en Hongrie, ou en Alsace à la découverte des vignerons bio, lors des Saint Vincent de chacun, au Luxembourg autour du même laboratoire vitivinicole, lors de journées de taille ou de vendanges. Chaque fois de grands moments de retrouvailles, de partage et d'amélioration des connaissances.

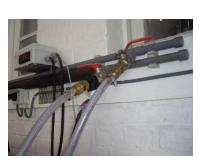
Le 13 février 2010, le CA de Villers-la-Vigne leur a rendu visite

Le vignoble de la Mazelle a investi dans une installation automatisée et professionnelle de réfrigération de ses cuves.

Ces dernières décennies, la vinification des vins dans le monde entier a fait un pas de géant en avant en introduisant partout les techniques du froid dans le processus d'élaboration des vins blancs et rouges. Gestion du froid, contrôle des températures de fermentation, macération pelliculaire ou pré fermentaire à froid, débourbage et soutirage à froid, pressurage des blancs à froid...

Cette révolution en matière de vinification est de privilégier les traitements physiques pour bannir ou atténuer les traitements chimiques (même les plus "soft") et utiliser le moins possible de SO2 (les fameux sulfites). Pour cela, il faut travailler avec trois grands principes : utilisation de la gravité, du froid et conservation sous CO2 ou gaz inerte. Ces trois techniques sont utilisées depuis 2000 à Villers-la-Vigne.

En 2008, le domaine de la Mazelle s'est procuré une installation dernier cri de thermorégulation avec l'achat d'un groupe de froid et tout le système d'électrovannes, sondes, doigts de gants, vannes et tuyauteries nécessaires à la fabrication de vins de qualité.







C'est dans ce contexte-là d'échange, de partage et de découverte entre vignerons belges que les 7 administrateurs du Conseil d'Administration du vignoble de Villers-la-Vigne ont été rendre visite au splendide vignoble de la Mazelle à Beaumont. C'est sous une neige abondante et une température largement en-dessous de zéro que nous avons débuté l'entrevue par la visite du chai. Larges explications et commentaires fournis par Géry et Thérèse, et questions multiples de Villers

Ils avaient emporté dans leurs cartons 4 précieux flacons de Phoenix 2008 et 2009 et de Regent 2007 et 2009. L'occasion d'échanger les impressions entre les productions des deux vignobles amis. Vous vous en doutez...l'accueil fut chaleureux dès les premières secondes. Une heure où nous avons tout vu, tout entendu et tout photographié. Puis, vous vous en doutez, près du feu de bois, apéritif aux blancs de Villers-la-Vigne avec Henry et Thérèse, Patrick, Clotilde et leur tout jeune trésor, Emeline, Géry et les 7 administrateurs.



Dans la belle salle à manger qui surplombe le vignoble sous la neige et l'alignement impeccable des rangs de vignes, Henry nous avait concocté un poulet à la Chimay bleue et un gratin bien alléchant. Arrosé des rouges de Villers et de la Mazelle, l'échange prit le temps de l'amitié et des promesses.

Celles de se revoir encore et encore...autour des flacons produits et des amis qui composent ces deux vignobles intimement liés par plus d'un facteur de bonheur.

Villers-la-Vigne participe aux vendanges des 13 et 14 octobre 2012 à La Mazelle

L'année 2012 a été difficile. Mais il était possible de bien la réussir. La Mazelle l'a fait, avec ses équipes de tailleurs jamais découragées, et ce week-end, avec ses équipes de vendangeurs infatigables venant de tous les coins de Belgique, dont notamment une solide équipe du vignoble de Villers-la-Vigne!



Marc, Tanja, Carine, Clary, Philippe et Guy



Ronny et Chabert



Luc et Jean-Jacques









La Mazelle pratique depuis le début une agriculture raisonnée par une observation de la nature et un suivi météo très précis. Ils nous ont expliqué que cela leur permet d'intervenir à bon escient, aux bons moments, pour protéger leur récolte. Comme partout en Belgique cette année-là, ils ont subi de grosses pressions du mildiou, mais ils l'ont contenu chaque fois à temps, tout en respectant scrupuleusement l'emploi des produits autorisés.

Souvenez-vous : Villers-la-Vigne n'a pas rentré de fruit cette année-là, suite à une attaque fulgurante de mildiou sur la grappe.







Chabert Guy et Jean-Jacques

Le Pinot noir sous la pluie

Cette année 2012, il avait aussi beaucoup plu à l'époque de la pollinisation. Cette pluie a provoqué de la coulure, de sorte que tous les grains ne se sont pas formés. Heureusement, les grappes moins compactes ont permis une meilleure aération. Certes, ce millerandage fut à l'origine de rendements moindres, partout en Belgique et en France toute proche. Mais qu'importe si la qualité est là ! Ils avaient laissé leurs grains mûrir jusqu'aux 13 et 14 octobre, en profitant d'encore quelques belles journées de soleil. Ce sont des grappes bien juteuses qui ont été apportées au chai, pleines d'arômes prometteurs. Leurs grappes de Pinot noir, d'un beau bleu bien sombre, étaient parfaitement saines. Leur Auxerrois était légèrement attaqué, mais très modérément par rapport à d'autres années.







Tanja au nettoyage du chai

La vendange d'Auxerrois

Philppe et Clary au nettoyage

Le Vignoble de la Mazelle asbl est mis en liquidation après 14 ans de bénévolat et de convivialité ce 9 mars 2020

Largement inspiré du commentaire de Marc Vanel assemblé aux nôtres, j'en profite pour analyser ce beau chapitre de 14 années de vie commune entre nos deux vignobles.., le Vignoble de la Mazelle, notre jumeau, tire sa révérence.

La raison principale est un déséquilibre flagrant entre la masse de travail à fournir et les revenus de l'activité, mais aussi un manque de ressources humaines. « Nous n'avons travaillé qu'avec des bénévoles, explique Thérèse de Radzitzky. Ceux de ma génération, je suis proche de l'âge de la retraite, ont moins de résistance qu'il y a quinze ans. Quant aux jeunes de la génération de mon fils, ils sont tous en train d'élever leurs enfants ou de s'occuper à fond de leur carrière professionnelle.

Par ailleurs, nous n'avons qu'un hectare, ce qui est beaucoup trop peu pour avoir une rentabilité commerciale suffisante pour rémunérer un ou plusieurs salaires, il faut plutôt sept hectares pour cela. Je tiens un registre de ce que l'on fait, l'entretien de La Mazelle demande 150 à 200 journées de travail sur l'année pour une personne. J'ai essayé le travail intérimaire, mais cela coûte beaucoup trop cher, sans compter qu'il faut être là pour suivre le travail. »

« Nous avons reçu des messages vraiment magnifiques de nos bénévoles qui témoignent d'un sentiment de reconnaissance pour tout ce qu'ils ont pu vivre sur le plan humain. Nous avons eu un rôle fédérateur et rassembleur, on a rencontré des gens d'horizons différents qui ont appris à se connaître à travers le travail de la vigne, alors qu'ils ne se seraient jamais connus autrement. Ce fut très intense, on a vécu de très belles choses. Nous tournons la page avec tristesse, mais nous conserverons bien vivant le souvenir de tous ces beaux moments d'amitié partagée. »

Par ce message, le Clos de Villers-la-Vigne souhaite leur témoigner toute son empathie en ces moments de transition, teintée de joies passées et de partages solidaires, humains, sociaux et désintéressés.

Selon les dires de Thérèse, 2006-2019 : quatorze millésimes ont pu être vinifiés à la Mazelle grâce à des dizaines de volontaires.

Ces quatorze années, c'est, approximativement :

- 3.500 journées passées dans la vigne ou au chai,
- 319.200 ceps chouchoutés,
- 383.040 sarments taillés,
- 3.064.320 entre-cœurs enlevés,
- 638.470 grappes vendangées ...

Ces 14 années resteront une expérience inoubliable par les belles rencontres qu'elles leur ont values. Et dire que Villers-la-Vigne les a encouragés dès 2006 à risquer pareille aventure !

Il faut dire que personne n'imaginait en 2006 que La Mazelle, du haut de sa petite pente d'un hectare, tiendrait 14 millésimes ! Sauf Villers-la-Vigne, vous pensez bien !

Projet fou, entendit-on bien souvent, mais le cœur, n'est-ce pas, a ses raisons... L'amitié partagée dans la vigne en était certainement la meilleure.







Le Pinot noir, qui pinote bien



Géry, Monsieur Wardenier et Richard en juillet 2006

Cependant, la raison a fini par l'emporter sur le cœur : l'aventure touche à présent à sa fin. C'est avec une grande tristesse que le Vignoble de la Mazelle a dû s'y résoudre. Le millésime 2019 sera le dernier.

Cette nouvelle désole évidemment notre petit Clos du bonheur, jumeau des premiers jours.

Mais Villers-la-Vigne la respecte car nous sommes certains que la Mazelle a soupesé tous les éléments à charge et à décharge pour en arriver à cette conclusion.

Nous sommes particulièrement touchés par ces belles 14 années de viticulture commune. Leur projet nous a tenus à cœur plus que d'autres et un petit bout de la Mazelle est ancré dans notre cœur à tout jamais.





Juillet 2006 dans le chai et par-dessus la vigne

Vous nous manquerez dans les salons du vin ou les réunions de vignerons wallons.

La qualité de vos vins ne faisait l'ombre d'aucune discussion et nous serons en manque de cet Auxerrois frais, vif et très aromatique ainsi que de votre Pinot Noir, un des meilleurs de Belgique, avec sa cerise qui pinotait de toute sa gamme enveloppé par une volupté du beau fruit arrivé à maturité.

Puisse l'avenir nous permettre de nous revoir à Torgny, Villers ou la Mazelle afin de partager des moments d'émotion et d'amitié comme nous les avons toujours connus à la Mazelle entre jumeaux car JUMEAU UN JOUR...JUMEAU TOUJOURS.







Octobre 2008 – participation au lancement de la vinification pour les équipes du chai des jumeaux à la Mazelle

Longue vie au Domaine de la Mazelle, avec ou sans vin. Peu importe tant qu'il y a de l'amour, de l'amitié, du partage, de l'émotion sans oublier nos amitiés éternelles à Henry et Thérèse, Chabert et Hélène, Clotilde et Patrick et Géry associés à tous les bénévoles au grand complet.