

Partie VII

Jumelages et parrainages

Chapitre II –partie 2

Christophe Waterkeyn

Notre troisième jumeau, le vignoble du « Clos Montmartre »,

Un peu d'histoire

La viticulture a été pendant près de vingt siècles une activité économique prépondérante en Ile de France et son vin réputé était régulièrement servi sur la table des rois de France. Depuis le Moyen Age jusqu'au 18ème siècle, le vin parisien était considéré comme un produit de qualité.

Le vignoble d'Ile de France a connu son apogée au 18ème siècle, époque à laquelle on estime qu'il occupait 42 000 hectares et qu'il constituait à l'époque le vignoble le plus important de France, devant le Bordelais et la Bourgogne ! Il concernait environ 300 communes de la région.

Le vin de Montmartre a toujours bénéficié d'une réputation très ancienne. L'appellation « Goutte d'Or » existait déjà en 1474. Ce cru fut très réputé. On raconte que sous le règne de Saint Louis (Louis IX, 1214-1270), on procéda, à la suite d'une grande beuverie présidée par un savant philosophe nommé Rudolf, à un classement des vins. Le premier prix fut décerné au vin de Chypre, proclamé le « Pape des vins » ; le second prix alla au vin de Malaga, « cardinal » des vins ; le troisième prix fut partagé entre les vins de Malvoisie, d'Alicante et de la Goutte d'Or, déclarés les "rois" des vins. Le vin de la Goutte d'Or aurait été un des vins préférés de Saint Louis. Roi des vins et vin des rois, la Ville de Paris avait d'ailleurs coutume au Moyen Age d'offrir chaque année au roi de France, au jour anniversaire de son couronnement, quatre muids de vin de la Goutte d'Or.

On trouvera aussi d'autres appellations : la Sacalie, la Sauvageonne (ou Sauveresse), réunies plus tard sous le vocable de « piccolo de Montmartre ».

Au 16ème siècle, les habitants de Montmartre, localité située hors de Paris, sont principalement laboureurs vigneron. Les vignes sont cultivées depuis le sommet de la Butte jusqu'aux plaines environnantes.

Au 17ème siècle, le vin de Montmartre est un petit vin réservé à la consommation locale. Un dicton populaire de l'époque se moque de la qualité de ce vin qui semble avant tout diurétique : « *C'est du vin de Montmartre. Qui en boit pinte en pisse quarte.* » Il faut savoir qu'une pinte équivaut à 93 centilitres et une quarte à 67 litres...

Au début du 17ème siècle, à l'emplacement actuel de l'enclos des vignes de Montmartre, se trouvait une guinguette champêtre, du nom de « parc de la belle Gabrielle ». Ce nom vient du voisinage d'une maison qui aurait appartenu à Gabrielle d'Estrées, maîtresse d'Henri IV (encore lui !). A la fin du 19ème siècle, d'après le témoignage de vieux habitants de la Butte, le vin de Montmartre était considéré comme « un ginglet très fin, d'une saveur à faire danser les chèvres, mais si désaltérant qu'on le buvait comme du petit-lait. »

Le vignoble disparut de la région parisienne dès que les vins de la Loire, de Bourgogne et d'Alsace vinrent concurrencer régulièrement, vers 1850, les régions peu propices à la culture de la vigne, grâce notamment au chemin de fer. L'urbanisation n'y fut pas étrangère non plus, plus particulièrement à Paris et à Montmartre. Le phylloxéra fit le reste.

Le Clos Montmartre

L'enclos est situé rue des Saules et bordé au nord par la rue St Vincent et à l'est par le jardin du musée de Montmartre, dans ce qui fut la partie est du Maquis.

En 1921, la Ville de Paris a un projet immobilier de construction d'habitations à bon marché (HBM) sur cette parcelle. Malgré la protestation du Vieux Montmartre et des habitants, le Conseil municipal adopta le projet. Une pétition circula, recueillant plus de 2 300 signatures, remises au Préfet de la Seine. Ce dernier fit revenir les conseillers sur leur décision. A défaut de construire un immeuble, on choisit de créer sur l'espace vacant un jardin, appelé « Square de la Liberté » en 1929 et réservé aux enfants de Montmartre. Le jardin fut rapidement dévasté par les enfants à qui il était pourtant destiné.

Il fut alors décidé en 1933 de planter une vigne en souvenir des nombreux vignobles d'antan. Mais les citadins connaissaient davantage du vin ce qu'ils en buvaient dans les nombreux débits de boisson locaux que sa culture ! Non seulement la vigne est exposée en plein nord, mais ils pensaient pouvoir faire une vendange dès la première année...

Les membres et le maire de la Commune Libre, Pierre Labric, décidèrent cependant de créer la première Fête des Vendanges, le 7 octobre 1934.



Faute de raisins sur les vignes, Pierre Labric, jamais pris au dépourvu, fit venir pour la circonstance des tombereaux de raisins récoltés dans le Beaujolais. La Fête se déroula en présence du Président de la République (le vrai), Albert Lebrun, de Henri Queuille, ministre de l'agriculture, du Président de la République de Montmartre, Henri Avelot, du maire du 18ème arrondissement, le Dr Jean Mayoux, et du maire de la Commune Libre, Pierre Labric. Les parrain et marraine furent Fernandel et Mistinguett. La tradition se perpétua jusqu'à aujourd'hui, avec pour seule interruption la période de la Guerre.



Fête des Vendanges – années 1950

La fête fut ensuite prise en main par la Mairie du 18ème arrondissement, au détriment de la Commune Libre. Ce fut la mairie du 18ème arrondissement qui confia au Comité Officiel des Fêtes et des œuvres sociales le soin d'organiser la Fête des Vendanges, ainsi que la vente aux enchères des bouteilles de vin, au profit des œuvres sociales de l'arrondissement. Le Comité des Fêtes devait faire en sorte que cette organisation se fasse en lien étroit avec les associations traditionnelles de Montmartre (République de Montmartre, Commune Libre (du Vieux) Montmartre, Commanderie du Clos Montmartre à partir de sa création, etc. D'autres vinrent se greffer par la suite.



La Commanderie du Clos Montmartre (CCM).

La Commanderie du Clos Montmartre (association Loi 1901) est la seule Confrérie vineuse de Paris rattachée à un vignoble parisien.

Elle organise des rencontres, des événements, des dégustations et des visites qui font vivre le vin de la vigne de Montmartre et son propre vin, le Clos Montmartre. Gilles Guillet, en est l'actuel Grand Maître.

La Commanderie du Clos Montmartre (CCM) est créée en 1983 par Maurice His, Président de la République de Montmartre, entouré d'une dizaine de compagnons plus une femme. Le souhait des membres fondateurs, au-delà de leur goût pour le vin, était de donner une représentation officielle aux vignes de Montmartre (plantées en 1933 par la volonté de représentants du Vieux Montmartre et de la Commune libre de Montmartre).

La tenue traditionnelle d'apparat portée par les dignitaires et les membres de la Confrérie, est une longue robe (qui peut être une cape pour les dames) aux couleurs rouge et bleue de la Ville de Paris (robe rouge lie de vin, sur col chape et parements bleus, rehaussée de festons au col et aux manches, or pour le Grand Maître ou argent pour les membres du Conseil, avec un chapeau aux mêmes couleurs).

Les membres de la Confrérie portent une médaille qui est remise aux nouveaux membres à l'occasion de leur intronisation.

La médaille, de forme circulaire, pendant au bout d'une chaîne également de couleur or, porte au recto en relief, la représentation des symboles de la Confrérie : la nef de la Ville de Paris, la palette et le pinceau des artistes peintres de Montmartre, une grappe de raisin de la vigne de Montmartre, un moulin de Montmartre, rappelant ainsi toute l'histoire et les traditions de Montmartre. Elle est nominative au verso (avec le grade du titulaire : chevalier, gente dame, etc.) Propriétaire des vignes, le Maire de Paris est reconnu statutairement Grand Maître d'Honneur de la Commanderie du Clos Montmartre.

Miracle de l'alchimie du vin, c'est dans un ancien réservoir à eau (ou château d'eau), sis 9bis rue Norvins, que la CCM a installé son siège social.



Les villersois et quelques membres de la commanderie du Clos de Montmartre en robe rouge et bleue, devant leur siège social



Les Vignerons villersois arborent fièrement leurs nouvelles médailles

À l'extérieur, le bâtiment est de forme octogonale, avec un toit à pans coupés en zinc. Il était anciennement surmonté d'un haut bardage de bois et de briques à décor bicolore, aujourd'hui disparu. Il a été construit en 1835 par les édiles montmartrois pour donner de l'eau aux ménagères du haut de Montmartre, suite à la disparition des sources de la Butte. À l'intérieur, le local est décoré d'un joli mobilier en bois de style néo-gothique. Les murs, épais et circulaires, sont décorés des affiches thématiques des différentes Fêtes des Vendanges, depuis leur origine. On y trouve également différents instruments aratoires viticoles, ainsi que la grande bannière de la CCM.

Le local sert régulièrement aux assemblées générales et aux conseils d'administration de l'association, pour le pot mensuel qui réunit tous les Confrères le premier lundi de chaque mois, mais aussi pour diverses manifestations culturelles ou festives (expositions, concerts, dîners...)

Le local est entouré d'un très beau jardin décoratif, ainsi que de plusieurs rangées de vignes de part et d'autre du bâtiment, le tout est très bien entretenu par les jardiniers de la Ville de Paris. Le raisin est élevé, pressé et mis en bouteilles pour produire le vin de la Commanderie du Clos Montmartre (en rouge uniquement).

Les fondateurs ont donné pour principale mission à la CCM de défendre et de faire la promotion des vignes, de l'histoire et des traditions du village de Montmartre et d'organiser toutes manifestations dans ce sens. C'est à ce titre qu'elle a toujours participé activement à la traditionnelle Fête des Vendanges de Montmartre.

Ban des Vendanges

Il était alors prononcé depuis la tribune officielle seulement par le Président de la République de Montmartre, en présence des autorités municipales. Depuis 2002, le Ban des Vendanges est également proclamé, de droit, par le Grand Maître de la CCM. Il n'y a plus de tribune officielle à l'extérieur des vignes, toute la cérémonie se déroulant dorénavant à l'intérieur de l'enclos.

La CCM devait aussi veiller (symboliquement) à la fabrication du vin dans les caves de la Mairie du 18ème arrondissement, à la vente du vin de Montmartre et de ses produits dérivés (affiches), au profit des œuvres sociales du 18ème arrondissement.

La CCM ne s'occupe plus de la vinification du vin de Montmartre qui est confiée depuis 1995 à un œnologue. Mais elle continue à faire la promotion du vin et de ses produits dérivés. C'est à ce titre qu'elle a fait participer et fait primer à deux reprises le vin de Montmartre au Symposium des Vins d'Ile de France (catégorie vin rouge). La Commanderie du Clos Montmartre a une activité folklorique très dense, mais aussi une activité culturelle très riche. Elle organise régulièrement une série d'expositions de peintures, de sculptures, d'objets d'art, de photos, de conférences ou d'arbres de Noël, etc., ainsi que diverses manifestations dont peuvent profiter l'ensemble de ses membres, mais aussi tous les habitants et les visiteurs de passage à Montmartre. C'est le cas depuis 2004 avec la Fête de la Saint Vincent, (chaque 4ème week-end de janvier) qui est célébrée dans la plus grande tradition à Montmartre, en lien avec la fête de la coquille St Jacques d'Erquy, depuis 2006. C'est l'occasion d'une grande animation festive et folklorique qui prend comme décor toute la Butte Montmartre. Elle associe toutes les associations et les commerces de proximité, en lien avec les institutionnels de l'arrondissement. Ses activités extérieures sont également nombreuses (voyages en Bordelais, Bourgogne, Touraine, Canada, etc.). Elle reçoit et installe de nombreuses ambassades et délégations (Japon, Canada, Italie, Belgique, Grande-Bretagne...). Elle participe à des manifestations d'autres Confréries vineuses (Jurade de Saint-Émilion, Taste-vin du Clos Vougeot, Taste-Whisky du Cotwé Ile de France, vendanges de la Caserne Blanche et le Clos de Villers-la-Vigne).

En lien avec le Syndicat d'Initiative de Montmartre, elle organise très régulièrement la visite commentée des vignes de Montmartre. Elle compte actuellement plus de 500 membres (membres pleins et sympathisants), issus de toutes les catégories sociales et socio-professionnelles.

Les intronisations

Comme dans la plupart des Confréries vineuses, l'admission au sein de la Confrérie doit respecter un cérémonial solennel et typique. Le candidat doit prêter serment sur le coffret contenant un peu de la terre de cinq anciens terroirs montmartrois : « *Sur cette terre de Montmartre, terre de fraternité et d'amitié, terre des arts et de frondeuses pensées, merveilleux creuset d'alchimie colorée de magie poétique, je reconnais avec Molière que les biens, le savoir et la gloire n'ôtent point les soucis fâcheux. Ce n'est qu'à bien boire que l'on peut être heureux.*

Et devant vous tous, je fais le serment d'être un loyal et digne Compagnon, amoureux de Montmartre, de sa vigne et de son histoire. »

Après avoir bu un peu du vin de Montmartre dans la grande coupe de cérémonie, le Grand Maître procède ensuite à l'adoubement du postulant : « *Que nos terres à vignes du Bas et du Haut Coteau, de l'Eglise et du Bel Air, de Montaigu et de la Rochefoucauld, du château des Brouillards et de Saint Vincent, des Sauveresses et de Sacalie, reconnaissent en toi un (écuyer, chevalier, gente dame...) de la Commanderie du Clos Montmartre »*



Les quatre intronisés de Villers-la-Vigne

Le vin de Montmartre

La qualité du vin de Montmartre au cours des différentes périodes de son histoire a déjà été évoquée plus haut. Il semble acquis que pour ce qu'il en subsistait vers la fin du 19ème siècle, il s'agissait d'un vin de qualité moyenne, voire médiocre. Cette réputation négative est restée accolée au nom du vin de Montmartre, le « piccolo » étant souvent devenu synonyme de piquette...

La situation ne s'est pas améliorée depuis que la vigne a été replantée en 1933 dans l'enclos de la rue des Saules, avec une exposition en plein nord et un terrain mal drainé et mal adapté. De plus, il faut bien reconnaître que les jardiniers chargés à l'époque de l'entretien des vignes n'étaient pas vignerons et qu'ils entretenaient ce vignoble comme on le faisait d'un jardin décoratif.

Le produit de la vigne correspondait donc à la façon dont elle était élevée. Rien de bien orthodoxe !

L'ignorance autant que le manque d'intérêt prévalaient alors. Aucun véritable effort significatif ne fut fait pendant plus de 50 ans pour tenter d'améliorer la vinification. Peu importait la qualité du vin d'ailleurs, du moment que les enchères s'envolaient au profit des œuvres sociales.

De fait, le vin de Montmartre n'était qu'un argument de vente, l'objet principal des enchères étant l'œuvre d'art qui servait de couvercle à la caisse de 6 bouteilles ou qui l'accompagnait.

Pour résumer, le raisin de Montmartre était vendangé de façon approximative et sans discernement, pressé dans les sous-sols de la mairie du 18ème arrondissement, puis mélangé (difficile de parler dans ce cas « d'assemblage » !) à des raisins (de table) souvent en provenance du Midi, chaptalisé, puis mis en bouteille. Le résultat était parfois surprenant, en tout cas original... Ceux qui en achetaient, le faisaient pour « la bonne cause » et se gardaient bien de le consommer ! Ceux qui ont pu se risquer à boire le vin, rapportaient la bouteille à la mairie, quelque peu furieux...

En 1995, le secrétaire général de la mairie prit la décision de faire embaucher un œnologue, Francis Gourdin, avec pour mission de faire du « vrai » vin, à partir du vignoble de la rue des Saules, sans adjonction de raisins

étrangers, ni de colorants, et en évitant une quelconque chaptalisation. Cela supposait de reconsidérer globalement les cépages du vignoble, les méthodes d'élevage, la cueillette, la vinification, etc. De très gros investissements ont été réalisés à l'époque, par la mairie et par le Comité des Fêtes (présidé alors par Gilles Guillet), pour moderniser l'équipement de la cave de la mairie, avec du matériel performant et professionnel. Un inventaire du vignoble fut réalisé. Celui-ci fut entièrement rénové avec de nouvelles méthodes de drainage, changement de cépages, de taille et d'élevage... Le personnel affecté à l'entretien de la vigne fut spécifiquement formé à la culture de la vigne. Ce sont les jardiniers qui s'occupent aussi de la vinification jusqu'à la mise en bouteilles, sous l'autorité de l'œnologue.

Fiche d'identité de la vigne du Clos Montmartre :

Propriétaire : Mairie de Paris, direction des parcs et jardins

Régisseur : mairie du 18ème arrondissement

Production : entre 500 et 600 litres (soit 1 100 à 1 300 bouteilles de 75 cl)

Surfaces : 1 556 m² (0,15 ha)

Sols : sables de fontainebleau (très siliceux)

Sous-sol : argiles vertes et marnes à huîtres, masse de gypse

Cépage : gamay beaujolais, pinot noir, hybrides producteurs directs (HPD), seibel, couderc, seyve, villard blancs et noirs, autres cépages de multiples origines (riesling, muscat, perle de csaba, et même du noah...)

Porte-greffe : rupestris du Lot

Nombre de pieds : 1 762

Densité de plantation : 1 132 pieds/1 000 m²

Taille : Guyot simple sur 2 et 3 fils

Rendement à l'hectare : 33,5 hl/ha

Le résultat escompté fut au-delà des espérances, enregistrant un changement radical dès la première année (millésime 1995) et des progrès constants chaque année. C'est ainsi que le vin peut être qualifié de « *vin de petite montagne* », avec une robe brillante d'un rouge profond aux reflets violets. Le nez, assez intense, révèle des arômes floraux de pivoine et de rose rouge épanouies, mêlés à des senteurs de fruits noirs, cassis, myrtille, mûres. L'attaque en bouche est exceptionnellement souple et chaude ; la charpente bien constituée résulte d'une cuvaison prolongée. Il titre naturellement 12°5 d'alcool.

C'est pourquoi, il est tout à fait déplacé de continuer à colporter la mauvaise réputation du vin de Montmartre, avec le sourire ironique et les sous-entendus de la personne avertie, à qui on ne la fait pas ! Ceux qui en parlent mal sont ceux qui n'y connaissent rien ou qui ne l'ont jamais goûté.

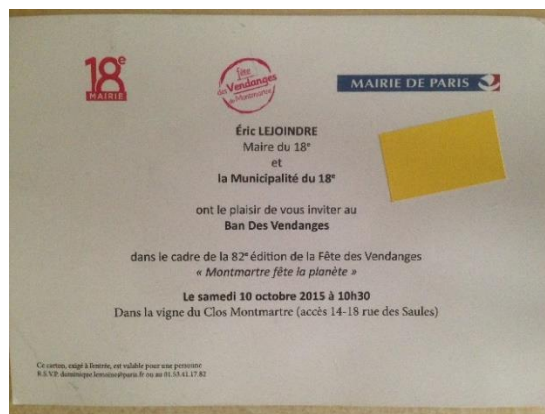
Le flaconnage comme le coffrage ont évolué au fil des années. Les premières bouteilles étaient de forme classique (type vin de Loire), de 75 cl. L'étiquette reproduit le thème de l'affiche à partir des années 1980, avec l'indication du millésime. A partir de 1995, le choix a été fait d'utiliser des demi-bouteilles de 37,5 cl. On trouvera à l'intérieur du siège de la CCM les différents modèles de bouteilles et de coffrets utilisés depuis l'origine.

Le vin de la Commanderie du Clos Montmartre

Depuis 2006, la Commanderie du Clos Montmartre a sa propre production de vin (uniquement en rouge), à partir des vignes qui se trouvent rue Norvins, tout autour du siège de la CCM. Le vignoble compte environ 200 pieds, il est composé essentiellement de cépage gamay et de pinot noir. La production annuelle est d'environ 100 bouteilles de 25 cl (*bellissima*), sous marque déposée « Commanderie du Clos Montmartre ». La vinification et la mise en bouteilles sont faites par un ami vigneron, membre de la CCM. La bouteille est présentée dans un étui cylindrique de couleur rouge lie de vin et vendue au profit de la CCM.



Le Moulin de la Galette



Le laisser-passer VIP au Ban des vendanges



La Cuvée 2014

Jumelage entre Villers-la-Vigne et la Commanderie du Clos de Montmartre.

A l'initiative de la présidente du Conseil d'Administration de l'Abbaye de Villers, Marie-José Laloy, avec la complicité de Patrick Fautré, directeur de l'Abbaye, et aidés par Robert Marchal, ancien propriétaire pendant 40 ans du restaurant Le Provençal à Nil Saint Vincent, la Confrérie des Hostieux Moines et la Confrérie du Vignoble de Villers ont décidé d'accueillir une importante délégation de la Commanderie du Clos Montmartre le 18 avril 2015 dans la salle romane du Moulin de l'Abbaye dans le cadre de la Grande Soirée des Confréries de l'Abbaye de Villers. Madame Laloy en informe le vignoble qui réagit tout de suite en inscrivant à l'ordre du jour de la réunion du CA du 25 février 2015 la dite visite de la Commanderie.

Le PV du CA mentionne qu'il y a accord sur le principe du jumelage entre la Confrérie et la Commanderie du Clos Montmartre. Seuls quatre de nos membres répondent à la demande du CA et indiquent leur envie d'être intronisés : Christophe Waterkeyn, Paul Dellicour, Olivier Deweerdt, André Beyens.



Patrick Fautré et Marie-José Laloy



Les vignerons de Villers-la-Vigne en grande tenue



L'acte de Jumelage

Alors que la Commanderie de Montmartre et la Confrérie des Hostieux Moines procédaient à leurs chapitres solennels respectifs en intronisant de part et d'autre quelques-uns de leurs impétrants de marque, la Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers se jumelait solennellement avec la Commanderie du Clos Montmartre, scellant à tout jamais l'amitié, la solidarité, les valeurs humaines et sociales et quelques ripailles promises...



Montmartre en profita pour mettre à l'honneur et les nommer Chevalier du Vignoble du Clos Montmartre les quatre vigneron villersois volontaires et pas peu fiers...

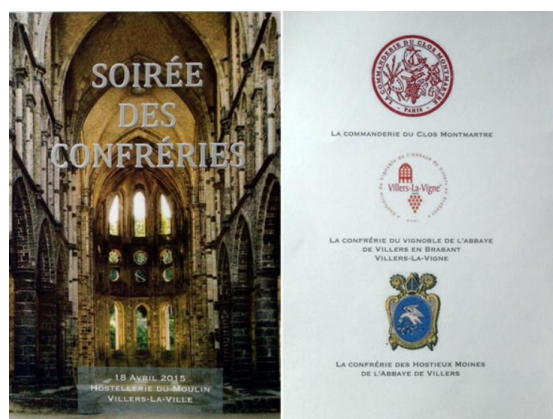
*Cher Grand-Maitre de la Commanderie du Clos Montmartre,
Chers amis, tous ici présents en vos nombreux titres et qualités,*

Il y a beaucoup de points communs entre nos deux vignobles et nos deux groupes d'amis de ces deux petites vignes qui se chargent de faire rayonner avec passion le vin de Montmartre et le vin de Villers. La Commanderie née en 1983 est une association loi 1901 et la Confrérie née en 1990 une association sans but lucratif. Ces deux associations ont pour même but de faire revivre une tradition passée de vignes plantées toutes deux dans la nuit des temps. Les surfaces sont de 15 ares et le volume de vin produit tourne autour des 500 litres de part et d'autre de la frontière franco-belge. Les mêmes tailles en Guyot sont pratiquées sur des cépages issus de la même philosophie car adaptés aux frimas septentrionaux. Ne dit-on pas en France que les Villersois font du vin rouge au Nord des Ch'tis. Par Toutatis, cette fois nous nous jumelons avec un vignoble au sud des Ch'tis pardi mais au Nord tout de même...! Les cépages villersois ne sont pas tout à fait les mêmes quoique Montmartre possède également quelques hybrides bien connus à Villers. Dernier point commun important avant de nous jumeler...nos deux associations se sont données toutes deux un but non lucratif, intégrant ainsi notre bénévolat dans la société au service d'autrui.

Nous allons à présent procéder à l'acte de jumelage entre nos deux associations.

Villers-la-Ville, le 18 avril de l'an de grâce 2015

*Christophe Waterkeyn
Président
Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant asbl*



Villers-la-Vigne au Ban des Vendanges 2015

Trois des quatre Commandeurs du Clos Montmartre intronisés au sein du Clos de Villers-la-Vigne, vignobles jumelés depuis le mois de juin dernier, avaient accepté l'invitation à participer au traditionnel Ban des Vendanges.

Celui-ci s'est ouvert le 11 octobre au cœur des vignes de Montmartre avec Alain Coquard, président de la République de Montmartre, en présence d'Éric Lejoindre, maire du 18e, de Brigitte Houdinière, présidente du COFAS, de Gilles Guillet, Grand Maître de la Confrérie du Clos Montmartre, et avec la Commune Libre du Vieux Montmartre, les Compagnons de la Butte Montmartre et les représentants des confréries et groupes folkloriques participant au défilé l'après-midi.



Mais qu'il faisait beau ce jour-là. C'est sous un magnifique soleil que les équipes de la Division Espaces Verts et Environnement de la Ville de Paris, ainsi que quelques bénévoles ont, comme chaque année, coupé et ramassé le raisin dans la vigne du Clos Montmartre. Récolte exceptionnelle, puisque les 1700 pieds de vigne ont cette année produit 1874 kg de raisin, contre 1400 l'année dernière !

Le record est donc battu, et rien qu'en regardant les grappes, on aurait pu le parier, tellement celles-ci étaient belles et gonflées, comparativement aux années précédentes.



Villers-la-Vigne s'est fait gâter et les Montmartrois leur avaient organisé 3 jours de ripailles, agapes, amitiés, passions, culture...tout de même, promenades insolites dans le vieux Montmartre...bref les trois ambassadeurs reviendront au pays brabançon avec un petit coup de blues et se promettent de revenir l'année prochaine avec l'une ou l'autre victime villersoise de plus qui aura succombé aux charmes libertaires de la République frondeuse de la Butte de Montmartre.



La Reine des Vendanges de Montmartre attire facilement deux des jeunes intronisés

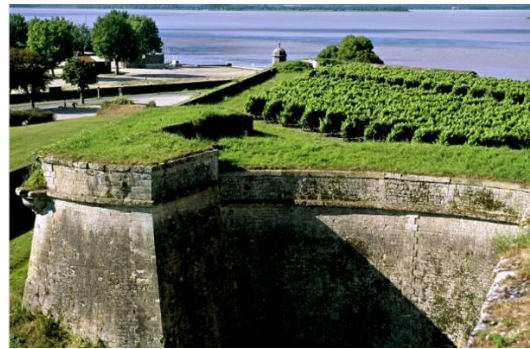
*Tant pis pour vous si la place du Tertre a préféré Montmartre,
Si le Lapin Agile inspira Utrillo bien mieux que L'Opéra,
On vous laisse vos Tour Eiffel et Montparnasse,
On vous laisse nos marches pour grimper jusque-là.
Tant pis pour vous si la nuit, quelquefois, au clair d'un réverbère,
On croise Boris Vian venu nous dire un petit bonjour en passant,
On échangerait bien, si ça pouvait se faire,
Un bout du Sacré-Cœur contre Ménilmontant.*

Georges Chelon

Jumelage avec le Clos de l'Echauguette – Blaye/France (en projet)

Rédigé par Christophe Waterkeyn

Les critères qui déterminent la faisabilité d'un jumelage avec le Clos de Villers-la-Vigne sont toujours les mêmes : ce vignoble doit déjà en activité et nous souhaitons partager, mutualiser avec lui les connaissances et nos valeurs.



Photos : <https://www.vin-blaye.com/notre-appellation/le-clos-de-lechaugnette/>

A l'initiative de la Commanderie de Bordeaux de Wallonie (*), nous avons reçu le privilège de rencontrer Madame Miller, Grand Maître de la Connétablie de Blaye Côtes de Bordeaux et les 7 Châtelaines et Châtelains, représentant la prestigieuse appellation « Blaye Côtes de Bordeaux » qui l'accompagnaient lors de son chapitre solennel du 20 octobre 2018 au Château du Lac de Genval.



Après une soirée mémorable haute en couleur, les Châtelaines et Châtelains du Blayais furent invités pour une visite collective du Vignoble et de l'abbaye de Villers. A cette occasion, entre nos rangs de Phoenix et de Regent, la Grand Maître de la Connétablie nous a parlé du petit Clos de l'Echaugnette, petit vignoble lové dans la prestigieuse citadelle de Blaye, digne représentant de leur appellation.



La petite graine est plantée et, la veille de Noël 2018, Christophe écrit sans plus tarder aux membres du CA avec le commentaire qu'après Torgny, La Mazelle, Genval, La Hulpe, Montmartre, Le Martinet, il les imaginait bien assis entre les vignes de la citadelle de Blaye, sur la rive droite de la Gironde dans un avenir pas trop lointain, lors d'un futur jumelage avec ce petit clos historique et associatif.

Le rapport de la réunion du CA du 19 février 2019 mentionne qu'il n'y a peut-être pas d'actions directement caritatives ou sociales autour de ce vignoble mais que le Clos de l'Echaugnette se veut avant tout pédagogique. Actuellement, le Clos de l'Echaugnette est commercialisé à la Maison du Vin de Blaye. Il nous confirme que les

bénéfices sont quasiment inexistant car le but est d'amortir les frais très élevés liés à la conduite du vignoble. Le CA donne son accord pour poursuivre les contacts avec le Clos de l'Echauguette en vue d'un jumelage.

Le 9 mars 2019, Villers-la-Vigne écrit à Monsieur Rouyer, directeur du syndicat viticole de Blaye, que suite à la réunion du 19 février, le Conseil d'Administration du Clos de Villers-la-Vigne® marque son accord pour poursuivre les contacts entre le "Vignoble didactique de l'Abbaye de Villers-en-Brabant" (Villers-la-Vigne®) et le "Clos de l'Echauguette" en vue d'un jumelage dans le futur. La dimension didactique des deux vignobles, l'absence de démarche purement commerciale et le caractère exceptionnel des deux vignobles nichés au creux de sites historiques remarquables ont joué en faveur de ce désir de rapprochement.

A cet instant-là, ils se voient déjà, par une belle fin d'après-midi, entre les rangs de Merlot au bord de la Gironde célébrant l'union des deux Clos historiques réunis autour de Bacchus et de l'amitié sans frontières.



Photo : Corinne Couette

Mais parlons de ce petit joyau...en empruntant la jolie description de leur première cuvée
(<http://www.bordeaux-cotes.com/actualites/589-1ere-cuvee-pour-le-clos-de-l-echauguette.html>)

Niché au cœur de la Citadelle de Blaye, classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco en 2008, le micro-vignoble du Clos de l'Echauguette, a donné naissance en 2015 à sa 1^{ère} cuvée éponyme. Un vin aussi rare qu'emblématique qui incarne l'excellence des vins de Blaye Côtes de Bordeaux.

Le Clos de l'Echauguette jouit d'une **situation exceptionnelle**. Au sein de la Citadelle de Blaye, l'un des plus beaux ouvrages de Vauban édifié à la fin du XVIII^{ème} siècle, ce **vignoble de 15 ares** seulement surplombe l'estuaire de la Gironde, face au Médoc. Accessible uniquement en franchissant un tunnel creusé sous le rempart de terre, le Clos de l'Echauguette est un lieu magique, chargé d'histoire. Une situation géographique et un **panorama unique** qui en font l'un des **vignobles les plus atypiques du bordelais**.

Conduite en agriculture biologique, labourée à cheval et vendangée à la main, cette parcelle plantée à 100% en Merlot est travaillée dans le plus grand respect de l'environnement par les vignerons de l'appellation.

Pour ce millésime 2015, seulement **737 bouteilles ont été produites** (une par pied de vigne !) en appellation Blaye Côtes de Bordeaux. Elevé en fût de chêne pendant 16 mois, le Clos de l'Echauguette est un **vin rond, complexe et élégant**.



Photos : <https://www.vin-blaye.com/notre-appellation/le-clos-de-lechauguette/>

« Cette cuvée, rare et emblématique du Clos de l'Echauguette est le parfait trait d'union entre la richesse de notre patrimoine et celle de notre vignoble », commente Mickaël Rouyer, Directeur de Blaye Côtes de Bordeaux.

Les bases d'un nouveau jumelage sont donc bien posées, les hommes et les femmes des deux vignobles sont passionnés et désireux d'aboutir. La volonté y est. Il n'y a plus qu'à trouver l'instant de faire jaillir l'étincelle et d'allumer le feu ! Car comme le dit la citation : « *Fais de ta vie un rêve, et d'un rêve une réalité* ».

(*) Le **Grand Conseil du Vin de Bordeaux** est une association à but non lucratif dont la vocation est de représenter les vins de Bordeaux et de servir leur image de marque. Il représente sans distinctions toutes les appellations du vignoble bordelais. A ce titre il réunit et fédère **13 confréries Viticoles** qui ont pour tâche de maintenir les traditions, défendre et promouvoir leur vin ainsi que **92 Commanderies de Bordeaux**, véritables ambassadrices du Vin de Bordeaux, implantées dans le monde (**28 pays**), dont la Commanderie de Bordeaux de Wallonie forte d'une centaine de Commandeurs dont plusieurs sont membres du vignoble et donc les dignes ambassadeurs officiels.

Notre premier filleul : le vignoble de Genval

Rédigé à 4 mains par Christophe Waterkeyn et Nicolas Vuille

Ce vignoble de quartier, collectif et participatif, a été planté en avril 2011. Sa partie principale occupe le jardin de la Villa du Beau-Site, avenue des Combattants, mais il s'étend aussi dans le quartier (avenue des Combattants, place Communale et les rues voisines immédiates, à Genval), dans les jardins des particuliers.



Façade arrière et terrain en vue du futur vignoble



Façade avant de la Villa du Beau-Site

Les lieux ne manquent pas de charme. En pente douce, ses coteaux descendent vers la vallée de la Lasne que l'on peut deviner au loin, derrière les arbres et les maisons qui bordent le jardin. L'orientation est parfaite, au sud-est. Le soleil est généreux pour la vigne qui s'y déploie. Le terrain est dominé, côté avenue, par la Villa du Beau-Site, une magnifique demeure Art Nouveau.

L'endroit est historique. La Villa fut construite en 1908, sur ce terrain de 54 ares par M. Jules De Waele-Meurisse. Paul Hamesse en fut l'architecte.

Dans les années trente, son jardin était réputé. Il y avait des fleurs et des fruits à profusion, des pommiers, des poiriers, une haie de mirabelles. La Commune de Genval en devint propriétaire en 1955.



L'Association des Vins de Genval s'est constituée sous forme d'ASBL. Il s'agit de se retrouver tous ensemble autour d'un projet fédérateur, placé sous le signe de la convivialité.

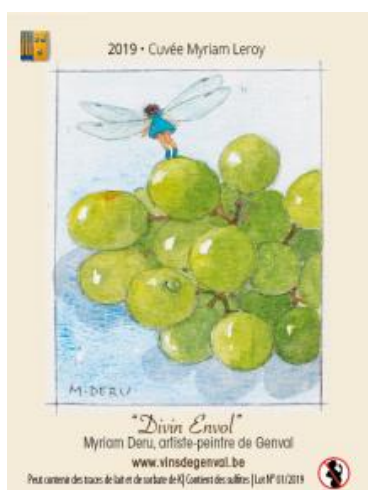
La superficie du terrain allouée au futur vignoble est d'environ 14 ares, ce qui a permis la plantation de près de 800 pieds de vigne. Des analyses de sol ont été effectuées auprès du Centre provincial de l'agriculture et de la ruralité. Il en ressort que le terrain est limoneux.

L'analyse a été soumise à divers spécialistes, œnologues, vignerons, agronomes, en même temps que la présélection des cépages retenus.

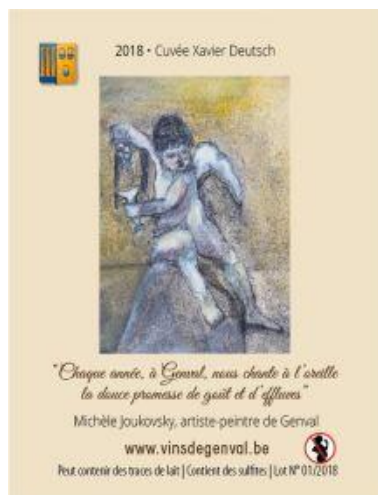
Puisque Genval ne bénéficie (pas encore) du climat méridional, même si le soleil est dans le cœur de ses habitants, l'association a visité plusieurs vignobles en Wallonie, dont certains à proximité comme à Villers-la-Ville, pour se faire une opinion sur le type de cépage qui convenait le mieux sous nos latitudes septentrionales.

Le Solaris est ressorti comme convenant bien à la nature du sol. Cette initiative s'inscrit dans une démarche de viticulture raisonnée, respectueuse de l'environnement.

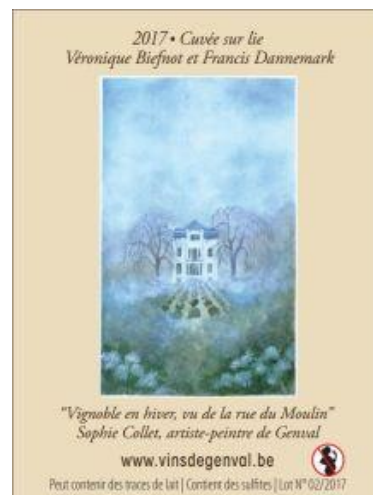
Les 7 cuvées bénéficient quant à elles d'une approche artistique hors du commun et d'une étiquette annuelle particulière dessinée par un artiste et parrainée par un écrivain.



2019 – cuvée Myriam Leroy
Etiquette dessinée par [Myriam Deru](#)



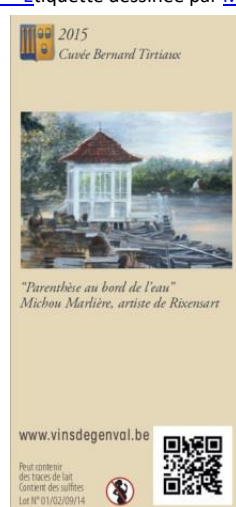
2018 – cuvée Xavier Deutsch
Etiquette dessinée par [Michèle Joukovsky](#)



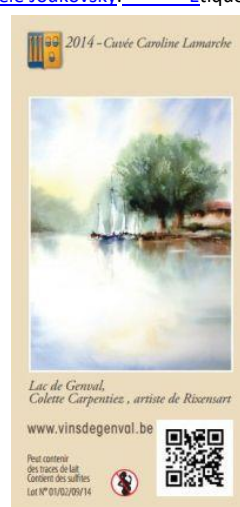
2017 – cuvée F. Dannemark & V. Biefnot
Etiquette dessinée par [Sophie Collet](#)



2016 – cuvée Jean-Baptiste Baronian
Etiquette dessinée [A-F Jadin](#)



2015 – cuvée Bernard Tirtiaux
Etiquette dessinée [M. Marlière](#)



2014 – cuvée Caroline Lamarche
Etiquette dessinée [C. Carpentiez](#)



2013 – cuvée Vincent Engel
Etiquette dessinée [P. Connor](#)

Comment l'histoire d'amitié a-t-elle commencé ?

Nicolas Vuille, son président raconte : « Nous partions avec zéro connaissance. La première démarche a été de nous renseigner. Nous avons visité le domaine de Philippe Grafé (domaine du Chenoy) et c'est là que nous avons appris l'existence du vignoble de Villers-la-Vigne. Sur les conseils de Philippe Grafé, j'ai alors pris contact avec Christophe Waterkeyn et nous vous avons rendu une première visite en juillet 2009. Nous avons été très chaleureusement accueillis. Nous avons été séduits par le site, bien évidemment, mais aussi par la belle aventure humaine. Nous avons ressenti une grande proximité: même taille de vignoble, même objectif: la convivialité avant tout ;-)

Les relations se sont renforcées au fil du temps: Villers-la-Vigne nous a invités à un séminaire avec l'expert Jean-Marie Balland. Nous avons assisté également à plusieurs matinées de travail pour nous former. Les vignerons de Villers nous ont rendu une première visite en janvier 2011, alors que nous venions à peine de recevoir le terrain. Trois mois plus tard, nous plantons notre Solaris. Les excellentes relations se sont transformées en parrainage entre les vignobles, en amitié entre les vignerons. On se donne des conseils, on se rend des visites amicales, on savoure nos vins respectifs. »

Par un beau samedi matin à Villers-la-Vigne ce 17 juillet 2009

La Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant avait largement ouvert ses portes à la découverte de son vignoble. L'accueil fut tout de suite extrêmement chaleureux et s'est conclu par une dégustation du vin blanc produit sur ses terrasses ensoleillées: excellent!

Nos futurs amis de Genval sont surpris de nous voir à l'œuvre, autant d'hommes que de femmes, les uns qui binent la terre, d'autres qui taillent les arbustes ou rafistolent les murets des terrasses. Le reste du temps, ce sont les chants des oiseaux qui animent cet écrin de verdure ou ceux d'un bénévole qui bine, taille ou rafistole. « Le travail dans la vigne, c'est le meilleur des psys », confie un des participants. « Quand on a passé une semaine de travail éreintante, on est heureux de pouvoir tout oublier ici ». Le tintement sec de deux bouteilles entrechoquées par le maître de chai, sur le coup de midi, marque la fin des travaux et le début des libations. « C'est le salaire des bénévoles », se plaît-il à dire.



Christophe Waterkeyn en pleine explication

Villers-la-Vigne se rend à Genval pour une première visite de l'amitié le 14 janvier 2011

Bravant un temps hivernal, une délégation du vignoble de Villers-la-Ville a visité le domaine du Beau-Site pour découvrir de visu la future implantation du vignoble de Genval et prodiguer de précieux conseils.

Le terrain a été parcouru de haut en bas, dans tous les sens. Pragmatique, on sort d'abord la boussole pour déterminer l'orientation et la meilleure implantation des futurs rangs. On examine le sol et là, patatras, le verdict tombe sec et froid comme un vent de janvier: du chiendent.

Le terrain en est envahi. Il faudra s'en débarrasser: le chiendent fait partie des plantes ennemies de la vigne, lui disputant les ressources du sol. Il faudra retourner la terre. En profiter aussi pour égaliser le terrain (éviter l'effet de cuvette, ces creux où l'eau pourrait s'accumuler), voilà le remède de cheval qui s'impose. Quelques arbres sont aussi dans le chemin de la lumière, plutôt moribonds. Il faudra ôter des bouleaux, un saule, un sapin. Ce sont les aléas d'une telle aventure. Il ne fallait tout de même pas s'imaginer qu'il suffirait de planter la vigne, là, comme n'importe quel arbuste, sans autre précaution, pour donner quelques années plus tard une bouteille de vin qui sortirait de terre comme par magie.



Une délégation de Villers-la-Vigne sur le terrain qui deviendra le vignoble de Genval

Pour le reste, les choses se présentent bien, conviennent nos amis de Villers-la-Vigne, aussi rassurants qu'enthousiasmés. L'orientation est idéale, au sud-est. Le raisin bénéficiera pleinement du soleil. Nos hôtes goûtent la beauté du paysage, d'un côté la vallée de la Lasne que l'on devine, de l'autre la perspective de ses coteaux dominés par la villa du Beau-Site. De précieux conseils sont encore donnés sur l'amendement du sol,

l'alignement des rangs, le drainage du terrain. Un rayon de soleil donne un avant-goût du printemps. Avec un petit effort d'imagination, on peut se projeter dans l'avenir, deviner ce que la vigne donnera. Avec un peu d'optimisme, on peut déjà rêver de ce qu'elle produira. Nos amis lancent ce pari: « Vous ne tiendrez pas plus de trois ans avant de vouloir faire du vin ». Vivement dans trois ans!

La visite s'achève par un verre de l'amitié chez Joseph: galettes, vin blanc, vin rouge. On trinque au plaisir de se retrouver autour de la vigne. Et l'on parle des liens qui se sont tissés entre Villers-la-Vigne et Genval au fil des saisons. Des liens qui aboutiront à un parrainage en bonne et due forme.

Les filleuls reviennent à Villers-la-Vigne pour une leçon de taille ce 12 mars 2011

Une délégation de Genval a courageusement pris la route de Villers-la-Ville, munie de deux outils, à savoir un sécateur désinfecté à l'alcool à brûler et l'inévitable verre. Première taille annuelle sous la direction d'Ivan, le Chef de Culture de Villers.



Genval et Villers réunis autour des ceps

Après quelques mots d'explications et quelques conseils, nous étions une quarantaine à nous mettre à l'ouvrage. Les novices accompagnant un plus expérimenté. Selon eux, une opération très instructive, les futurs vigneron sont intarissables et remercient les amis de Villers. C'est comme cela que les amitiés naissent.

Le jour où le vignoble est né – 17 avril 2011



Nicolas Vuille et Joseph Mazy

Cette date marque la naissance du projet, ce moment précis à partir duquel on ne parlera plus du terrain, mais du vignoble au Beau-Site. Pas moins de 661 pieds de Solaris ont été plantés par les bénévoles. Plus loin, Sabine, la jument de Trait pour trait, tirait une herse pour aérer la terre.

Il s'agit d'une naissance symbolique, celle d'un nouveau vignoble, à laquelle assistaient nos parrains et amis de Villers-la-Vigne. Christophe Waterkeyn, maître de chai à Villers, a pu constater les transformations du terrain en quelques semaines, tout le travail réalisé pour en arriver là, en si peu de temps. « C'est vrai que certains auraient pu être sceptiques, mais j'ai lu tout de suite dans vos regards que vous y arriveriez. Vous êtes animés par cette passion qui permet tout », a-t-il commenté. Un nouveau vignoble est né.

Villers-la-Vigne devient le parrain, le 4 mai 2011

En ce lundi de Pâques, l'Abbaye de Villers-la-Ville était à la fête. Villers-la-Vigne y présentait le fruit de son travail. Ils étaient aussi mobilisés pour quelques travaux, pour accueillir les visiteurs et fêter comme il se doit le parrainage avec le vignoble de Genval. De Genval à Villers, il n'y a qu'une belle nationale à suivre, serpentant dans les vallées du Brabant wallon, quelques kilomètres vite avalés. De Genval à Villers, il y a plus qu'une proximité géographique, un voisinage de cœur et d'esprit. Les terrains se ressemblent par leur dimension, la démarche est aussi fort semblable. La rentabilité n'est pas ici visée. A Villers, comme à Genval, avant la vigne, on cultive surtout l'amitié et la convivialité!



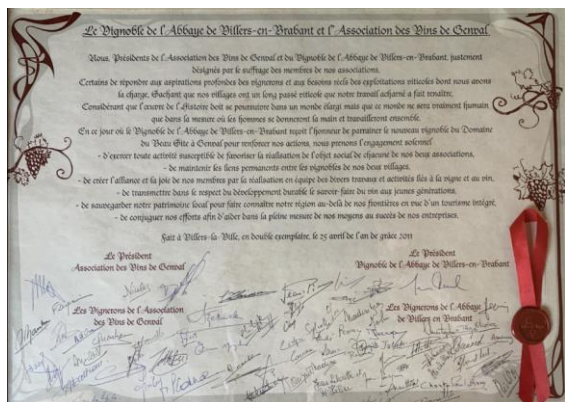
Luc Devos et André Schreiber



Plusieurs comparses de Genval avaient fait le déplacement: Michel, Danièle, Quentin, Luc et Nicolas. Ils ont participé aux activités de la matinée: nettoyer le sol, assurer les fixations des charpentes des pieds de vigne. On a beaucoup à apprendre des amis de Villers-la-Vigne: cela fait 20 ans qu'ils ont réhabilité l'ancien vignoble de l'Abbaye, 20 ans d'essais, parfois d'erreurs, le plus souvent de succès heureux comme ce délicieux vin blanc qu'ils font partager à l'issue des travaux.



Si Genval était là, c'était également pour officialiser le parrainage qui unit désormais les deux vignobles. Christophe Waterkeyn n'était pas peu fier des nobles parchemins qui fixent l'acte. Il en a fait la lecture.



Voilà un parrainage placé sous de beaux auspices, sous un soleil radieux. Ce jumelage méritait bien un verre de l'amitié.

Genval découvre les préceptes de Balland à Villers-la-Vigne, ce 13 mars 2012

Vers la mi-février, alors que le froid sévissait encore, une cinquantaine de passionnés de la vigne se sont réunis à l'Abbaye de Villers-la-Ville pour écouter les préceptes de Jean-Marie Balland, vigneron devenu conseiller en viticulture raisonnée. Parmi eux, une bonne délégation du vignoble de Genval.

C'est à l'invitation de nos amis de Villers-la-Vigne que plusieurs Genvalois ont pris la route pour l'Abbaye. Dans la salle, des vigneron et vigneronnes venus aussi de Lasne, du Poirier du Loup, de Sart-Dame-Avelines, de Torgny et bien sûr de Villers.



Devant cette assemblée, Jean-Marie Balland s'est avéré aussi bonhomme et truculent que pédagogue. Il croit à l'aventure des vins belges: «Lla tendance va vers des vins pas trop denses, plus digestes, il y a une vraie opportunité pour les vins septentrionaux », observe-t-il. L'homme est au centre de son discours : respect de l'environnement, de la santé du producteur, comme du consommateur final.



Il le dit avec des mots savoureux. Jean-Marie Balland dénonce les « terroirs caisse » et avoue sa TVA (taxe sur les Ventres arrondis). Comme le décrit Christophe Waterkeyn, « entre toutes ces gauloiseries bien légères, Jean-Marie Balland nous parle très sérieusement de la conduite de la vigne, de l'entretien du sol, de la fertilisation, de sa protection face aux maladies et attaques en tout genre et le pas à franchir vers une culture agro-écologique qui comprend les volets éthique, agronomique, économique, écologique et sociologique ». La formation a duré deux jours. C'était dense, touffu, parfois ardu (des concepts scientifiques qui ont donné un mal de crâne à certains). Une vraie mine d'or en tout cas que la dizaine de représentants de Genval ne manquera pas d'exploiter. Il y avait également un volet pratique avec une leçon de viticulture au vignoble de Villers. Une leçon d'humilité aussi pour les tout jeunes vignerons que nous sommes. Ce séminaire a permis aussi de nouer des contacts avec d'autres vignerons. Les repas partagés ont donné lieu à des échanges chaleureux. Le vin n'était pas que dans les discours. Il était aussi dans les verres. Sortant de là, chacun n'avait qu'une hâte: que le printemps arrive, que l'on puisse appliquer tous ces bons préceptes dans la vigne!

Une formation assidûment suivie au vignoble de Villers-la-Ville – 21 février 2015

Le vignoble de Villers-la-Ville organisait ce samedi 21 février une matinée de formation à destination de ses membres. Nous avons convié nos filleuls de Genval et de La Hulpe. Tous ont été très attentifs aux conseils de Jean-Jacques Herremans, celui qui mène de main de maître le groupe Viti à Villers. La leçon portait sur la taille Guyot en arcure.



Ciseaux et sécateurs à l'entraînement – 13 février 2016 et 25 février 2017

Le chef de culture de Villers-la-Vigne - Jean-Jacques Herremans - prodigue de précieux conseils sur place en prévision de la taille qui sera bientôt appliquée. « Dans quelques semaines, aura lieu la taille de notre vignoble, un petit écolage était bien nécessaire », rapporte Bernard Bourgois, notre maître de culture. « Où tailler, que tailler, que ne surtout pas tailler ? Quels choix opérer ? Les explications de Jean-Jacques étaient claires, son geste assuré. La logique de la taille devenait de plus en plus évidente ».



13 février 2016



25 février 2017

Le maître de culture de Villers-la-Vigne a prodigué de multiples conseils. Tout un chacun à Genval a pu s'essayer à la taille d'un pied de vigne, aidé par les observations des autres membres du groupe Viti. La méthode est bien claire dans l'esprit de chacun. Elle sera mise en pratique lors de la taille, début mars. Les membres du groupe Viti pourront encadrer les bénévoles et leur transmettre les indications nécessaires.

Villers-la-Vigne et l'Association des Vins de Genval parrainent le vignoble de La Hulpe et scellent leur union,

Les trois vignobles associatifs du Brabant wallon ont marqué leur rapprochement à l'occasion de la soirée Jazz au vignoble- ce samedi 3 septembre 2016 - organisée à l'Abbaye de Villers-la-Ville. Le décor est enchanteur, magique, poétique. Dans la grande cour de l'Abbaye, habituée à accueillir des spectacles, les amis des trois vignobles associatifs (Genval, La Hulpe et Villers-la-Ville) étaient réunis pour l'apéro, ponctué par des notes de jazz, un concert de Bruce Ellison & the Jellodies.



Avant de passer à table, les convives ont eu droit à une cérémonie de parrainage des trois vignobles. Des représentants de La Hulpe, Villers-la-Ville et Genval ont lu la charte qui désormais unit les trois vignobles.



John Bras (La Hulpe) – Nicolas Vuille (Genval) – Christophe Waterkeyn (Villers-la-Ville)



Le Vignoble de Genval

La soirée Jazz au vignoble a battu son plein bien au chaud, dans l'hôtellerie de l'Abbaye. Un repas cajun était servi, en accord avec la musique New-Orleans.

A Villers, comme à Genval et à La Hulpe, on sait entretenir la convivialité!

Notre deuxième filleul : le vignoble communal à La Hulpe !

Rédigé à 4 mains par Christophe Waterkeyn et Xavier Ide

La vigne est également une longue tradition à La Hulpe. D'abord cultivée sous serre pour le raisin de table, quelques habitants de cette jolie commune brabançonne wallonne ont cru dès 2014 en la qualité de leur terroir la hulpois et de leur climat pour remettre la vigne à l'extérieur et faire du vin pardi.

D'ailleurs, plusieurs grands vignobles sont apparus au cours de cette décennie en Brabant wallon, aux côtés de Villers-la-Ville et de Thorembois, comme à Genval, Baulers, Glabais, Sart-Dames-Avelines, Bousval, Saintes, Wavre et bien d'autres.



Le vignoble en 2015



Le vignoble en 2018

Le projet de la Hulpe se veut citoyen et sociétal. Il a pu voir le jour grâce au dynamisme des autorités communales qui a mis un terrain et des moyens à la disposition de l'association de bénévoles. Le vignoble collectif se veut respectueux de l'environnement et du cadre de vie de cette magnifique vallée du "Coulant d'eau" (ou Mazerine) en évitant le recours à tout pesticide chimique et en privilégiant les insectes et oiseaux auxiliaires de l'agriculture par des techniques appropriées (plantation de haies vives mixtes, semis couvre-sol entre les lignes, traitements à base d'extraits de plantes sauvages, etc.)

Voilà qui fit résonner la sonnette du parrainage très tôt aux oreilles des parrains tout désignés car ils étaient totalement en phase avec la vision et la mission des vignerons La Hulpois.

En matière de vin, le vignoble du Bois des Dames insiste sur le désir de faire de l'humilité le guide de leurs gestes et leurs actes.

Fidèles à leur volonté de produire du vin de qualité sans produits chimiques, ils sont membres de PIWI International, une association internationale de vignobles à cépages résistants aux maladies cryptogamiques (ne nécessitant donc pas de traitements et pouvant être qualifiés de Bio).

Plantée en 2014 en lisière d'un site communal boisé, la petite parcelle compte 720 pieds et un seul cépage, le Johanniter.



Visite du parrain en septembre 2016 avec Tanja, John et Nadine Bras

Xavier Ide, son président raconte :

« En tant que maître sommelier, je dois avouer avoir regardé avec une certaine "hauteur" et détachement la viticulture belge et plus précisément le vignoble de Villers me disant que notre monde était fait de doux rêveurs. En 2014 quand vint l'idée à notre bourgmestre Christophe (déjà) Dister de créer un vignoble à La Hulpe, j'ai dû revoir ma copie avec un retard certain.....On pouvait donc faire de belles et bonnes choses chez nous ? »

John Bras et Jean-Jacques Herremans, tous deux habitants de La Hulpe et membres du vignoble de l'Abbaye de Villers, nous représentaient à la séance d'information où la décision fut prise. Ce sera le 14 octobre prochain qu'aura lieu l'AG constitutive du Vignoble du Bois des Dames à La Hulpe.

Le procès-verbal de la réunion du CA de Villers-la-Vigne du 28 Janvier 2016 mentionne que le vignoble de La Hulpe accepte l'idée d'un parrainage. Le CA demande à Christophe d'établir un acte de parrainage et d'organiser une rencontre pour formaliser cet événement.

Christophe ne se fera pas prier et soupera chez le Président du Vignoble de la Hulpe, Xavier Ide, avec les hautes autorités des Vignobles de La Hulpe et de Genval, autre candidat pressenti pour devenir parrain, afin d'organiser l'événement qui concrétisera ce parrainage.

Xavier poursuit : « La rencontre des trois présidents (Genval-Villers-La Hulpe) fut un bien beau moment même si La Hulpe est le petit dernier de la bande. Tout naturellement notre manque d'expérience nous poussa vers nos voisins les plus proches et les plus expérimentés : Villers-la-Vigne d'abord en 2014 et ensuite Genval et de fil en bourgeon des liens d'amitiés et de complicités se sont tirés bouchonnés et une charte nous liant tous les 3 fut signée, reliant à jamais et au-delà de toute concurrence puérile, nos destins vinicoles, chacun poussant ou tirant l'autre vers des sommets qualitatifs avoués. »

Le parrainage du Vignoble du Bois des Dames de La Hulpe par ses deux grands frères de Genval et de Villers-la-Vigne se fera le 3 septembre 2016 dans le cadre des festivités annuelles "Jazz au vignoble" à Villers-la-Vigne.



John Bras, Nicolas Vuille et Christophe Waterkeyn



La charte de parrainage du Vignoble du Bois des Dames

En 2018, première année faste en quantité et qualité pour la production wallonne, quelque 260 bouteilles ont été produites mais en deux lots, avec des levures différentes. Des levures pour Riesling pour moitié, et des levures « cool » pour le reste.

Et comme l'avoue Marc Vanel sur son site (<https://www.marcvanel.be/>) il faut reconnaître que le résultat est bluffant.



John Bras, pionnier de la viticulture dans ce coin du Brabant wallon, le président Xavier Ide, sommelier renommé, Joël Coupez, Jacques Taymans et la secrétaire Nathalie Taymans. (Photos Marc Vanel)

Comme ils se plaisent à l'affirmer, ils ont fait leur le célèbre dicton bourguignon : " Plus on est de fous, moins il restera à boire ! ". On engage à La Hulpe !

Notre troisième filleul : le vignoble du Martinet

Rédigé à 4 mains par Christophe Waterkeyn et Henri Larsille

Un jumelage ou un parrainage...cela débute toujours par une histoire d'amitié entre deux êtres passionnés et un peu rêveurs suivi d'une communion d'idées autour d'un projet généreux et fédérateur.

L'histoire de notre amitié avec le futur vignoble du Martinet a démarré il y a bien longtemps. Un temps où le nombre de vignerons belges (et wallons) était limité, très limité.

Le vignoble des Agaises à Haulchin avait juste planté en 2002 deux hectares suivis de deux hectares en 2003 et de deux autres en 2005.



Raymond Leroy et Henri Larsille

Photos DH



Henri Larsille

Photo P. Golard

Dans ce projet, un peu fou, Raymond Leroy, négociant en vins à Binche (Maison Leroy-Prévot) rêvait depuis plus de 20 ans de planter de la vigne en Belgique et de produire son propre vin. Il s'était bien entouré d'amis et de passionnés en vins que sont Michel Wanty, Joël Hugé, Henri Larsille, la famille Delbeke, propriétaire des terrains et Thierry Gobillard, œnologue et viticulteur à Hautvillers.

Henri Larsille, alors administrateur du vignoble des Agaises s'occupait des contacts, renseignements et correspondances. A ce titre, il a étroitement participé aux huit premières années de la « Success Story » du Ruffus, vin emblématique du Vignoble des Agaises en référence à un Seigneur du Moyen-Age de la Commune d'Estinnes.

C'est à ce moment-là que notre amitié est née. Henri est un passionné...tiens tiens...il possède la jeunesse de l'émerveillement perpétuel en lui. C'est un homme qui aime les défis ...Et que ceux qui croient que c'est impossible, ne dérangent pas ceux qui essaient pardi !

Alors, il rêve puis il réalise. Amateur de vins depuis toujours, le tout jeune retraité se jette tête baissée dans la création en mai 2012 de l'Association des Vignerons de Wallonie et il la présidera de nombreuses années. Il en est l'actuel secrétaire.

Il organise dès 2012 quatre éditions du Festival des Vins Wallons aux Lacs de l'Eau d'Heure ainsi que deux éditions de Vins et Gourmandises de Wallonie dédiées aux saveurs de notre terroir.



Mais l'infatigable Henri nourrit le projet depuis plusieurs années, de planter un vignoble qui aurait pour vocation une portée pédagogique accessible à tous.

S'occuper des vigneron, participer à des dégustations, des concours, c'est bien mais pour Henri, planter soi-même, entretenir, tailler, vendanger et vinifier, c'est beaucoup mieux.

L'idée du projet naît en mai 2016. Avec l'équipe des deux éditions de Vins et Gourmandises de Wallonie, Michel Fivez et Patrice Gobbens, ils décident à eux trois de créer un vignoble didactique. Ils trouvent un lieu en choisissant, en septembre 2016, l'ancien site minier du Martinet à Roux et Monceau-sur-Sambre, pas sur l'ancien terril, mais sur un terrain agricole. La parcelle de 130m sur 20m appartient à la Ville de Charleroi avec laquelle une convention a été signée en avril 2018.



Henri et Michel

Le lieu est des plus insolites pour un vignoble. Un lieu où se conjuguent histoire industrielle, patrimoine naturel et renouveau de tout un quartier. Dès les années 50, dans une optique avancée de valorisation des terrils, des boisements furent effectués à titre expérimental sur le versant nord du grand terril à l'instar de ce qui se faisait déjà dans les bassins industriels de la Ruhr. Par ailleurs, une végétation pionnière s'y développa rapidement dès la fin des déversements.



Le grand terril du Martinet



La ruine intégrée de l'ancienne salle des machines du puits d'extraction

Après plus de 20 ans de mobilisation citoyenne de la part des riverains, les terrils du Martinet sont classés par la Région Wallonne en 1995. Ils deviennent propriété de la ville de Charleroi en 1997 au cœur d'un site magnifique. La zone humide est alimentée par les eaux de pluie, de suintement des talus bordant le lieu et par une source. On y observe des hérons, des batraciens divers, dont les tritons palmés, tritons alpestres ainsi que le crapaud accoucheur, sans oublier les insectes comme les libellules, demoiselles,... Ce verdoyant couloir est arboré par des peupliers tremble, des bouleaux, divers saules comme le saule marsault, saule des vanniers, saule pourpre, saule blanc, saule cendré, saule à oreillettes. On y trouve encore des roseaux, des fragments de typhaie à massettes, des plainteaux d'eau, divers joncs, la houlque laineuse.

Les «schlamms» (mot d'origine allemande) désignent le résidu de lavage des matières extraites de la mine après décantation. Aujourd'hui situés sur des terrains appartenant à la société SHANKS, le long de la Rue de

Roux et de Marchiennes, les bassins à schlamms comptent 8 étangs et chacun d'eux y est une association de toute la faune et la flore spécifique des zones humides. La renouée amphibie, l'aubépine à deux styles, la petite pimprenelle, la herniaire glabre, l'epipactis à larges feuilles, le chénopode glauque, le saule roux et l'ache faux-cresson y ont été répertoriés. Ces bassins font l'objet d'une convention avec la Région Wallonne pour leur gestion.

Afin d'exploiter la parcelle du futur vignoble rêvé, l'Asbl Vins et Gourmandises de Wallonie est créée en 2017 avec pour objectifs :

- de promouvoir le savoir-faire des vignerons et artisans/producteurs du secteur agroalimentaire installés en Wallonie
- la plantation d'un vignoble didactique



L'emplacement du futur vignoble

C'est le 27 avril 2019 que les 150 X Muscaris, 150 X Souvignier gris et 100 X Johanniter ont été plantés. Le succès ne se fait pas attendre et les visiteurs se pressent très vite sur le nouveau site. Notamment les écoles, les associations et les élèves en œnologie. Si tout se passe correctement, les premières bouteilles, soit à peu près 300, seront prêtes d'ici 2023.



L'inauguration officielle se déroula le 23 juin. Les concepteurs du projet présentèrent leur futur vignoble. Villers-la-Vigne y était bien évidemment.

Chers amis du Vignoble Pédagogique du Martinet,
Chers Henri, Michel et Patrice,

Lorsque le parrain se lève pour prendre la parole, c'est toujours avec un brin d'émotion mais surtout beaucoup de fierté qu'il formule les mots d'amitié et de sympathie à l'égard de l'enfant qu'il a vu naître.

Pour avoir assisté de mes yeux à la conception du bébé aux environs de 2017, je peux dire que les parents ont accompli leur geste d'amour avec beaucoup de tendresse et de passion pour l'enfant qu'ils s'approprièrent à concevoir.

C'est à Monceau-sur-Sambre à l'ombre de l'or noir qu'est né ce nouvel or blanc carolo. La gestation fut comparable à celle de l'éléphant et a duré deux ans pendant lesquels les contacts entre parrain et filleul furent très nombreux, de l'analyse du sol à la rectification de l'acidité, en passant par la pose de piquets de tête de rangs et la plantation.

L'enfant est né à présent et est sujet de toutes les attentions des parents à ses côtés et sous l'œil bienveillant du parrain très heureux ce midi, puisqu'il voit que le bébé est en bonne santé et va bientôt faire ses premiers pas.

Vigneron est une leçon d'humilité et quiconque qui a déjà vinifié sait combien Dame Nature peut être surprenante, belle et cruelle. Elle donne beaucoup et reprend beaucoup. Il faudra donc encore beaucoup de sueur et de travail, de l'expertise grandissante et un chouia de crainte devant certaines situations pour réussir à sortir la quintessence du terroir, du cépage, de la saison, du savoir-faire du vigneron et ce de millésime en millésime.

Sachez que nous, le parrain, nous serons toujours près de vous aux petits soins pour ce vignoble carolo si cher à nos cœurs de brabançons wallons.

Je terminerai par une citation de George Bernard Shaw:

*Il y a ceux qui voient les choses telle qu'elles sont et se demandent pourquoi...
Puis il y a aussi ceux qui imaginent les choses telles qu'elles pourraient être et se disent...pourquoi pas ?*

Alors BON VENT...et BONS VINS !

Christophe Waterkeyn
Président
Villers-la-Vigne®

Et le parrainage alors ?

Le 14 avril 2017, le vignoble de Villers-la-Vigne, par l'intermédiaire de son Président, Christophe Waterkeyn, et de Jean-Jacques Herremans, Chef de Culture, rend visite au futur vignoble du Martinet avec en tête l'idée déjà bien ancrée de parrainage.



Tous deux les guident dans les différentes étapes de leur projet qui va de la préparation du terrain, de la mise en place des pieds de vigne, de la taille, du traitement du sol jusqu'à la vinification....





Henri raconte : « Grâce à leur enthousiasme communicatif et à leurs précieux conseils, nous avons toutes les raisons de nous réjouir ensemble. Le vignoble de Villers-la-Vigne fête cette année ses noces de perle : trente d'ans d'existence : nous, les noces de coton : un an ! Nous sommes en première maternelle...grâce à vous, nous apprendrons à tomber, à nous relever, à marcher et surtout à toujours aller de l'avant. Grâce aux matinées de travail chez vous, notre ami Michel, est devenu le pédiatre attentif à la santé de notre bébé qui vient de fêter sa première année. Christophe, j'apprécie beaucoup ton expression : le vin est un lubrifiant social ».



Mais le vin c'est aussi l'occasion de faire la fête et de marquer d'une croix blanche le chemin de l'amitié entre parrain et filleul. Michel et Henri sont devenus entretemps membres actifs à part entière de Villers-la-Vigne. Une autre habitude semble prise : une délégation de Villers-la-Vigne se joint à leur souper annuel en se promettant de revenir l'année suivante. Un peu comme à Torgny ?



Souper du Vignoble du Martinet du 3 mars 2019



et du 22 février 2020

Ce samedi 7 mars 2020 avait lieu le parrainage entre le vignoble de Villers-la-Vigne, l'heureux parrain, et le vignoble du Martinet, le filleul.



Mot du Parrain - 6 mars 2020 - séance officielle de parrainage

Chers amis,

« La sagesse, c'est d'avoir des rêves suffisamment grands pour ne pas les perdre de vue lorsqu'on les poursuit »

Oscar Wilde

2019 ... 400 pieds de vigne sont plantés au pied du terril historique du Martinet. Le Vignoble didactique du Martinet est né.

2020 ... quasiment une année plus tard, les pieds se portent à merveille et le nouveau-né fait déjà ses premiers pas sous l'œil bienveillant du parrain brabançon que nous sommes. Fort sensibles à tout ce que vous entreprenez, vous pouvez à chaque instant compter sur notre support, en vous accompagnant tout au long de votre projet associatif, didactique, social et amical.

Nous allons d'ailleurs dans un instant concrétiser notre amitié en la couchant sur le parchemin de la Charte de Parrainage de nos deux vignobles.

Puis nous allons toutes et tous la signer sous la protection des murs séculaires de l'abbaye de Villers.

Pionnier du renouveau de la viticulture en Wallonie, Villers-la-Vigne a bien grandi et bien mûri. Notre vignoble associatif s'est métamorphosé en rajoutant les cordes historique, didactique et de développement durable. Le vin de Villers est devenu un vin d'abbaye certifié, et reconnu internationalement.

Tout comme nous, vous allez découvrir que le chemin de la vigne est celui de la découverte. Vous allez apprendre de vos erreurs, et nous vous guiderons à ne plus commettre les nôtres.

Osez vous remettre en question, osez échouer et puis relevez-vous.

Vous verrez...vous allez – comme nous - apprendre à relever les défis de l'époque et de votre association.

Gardez toujours cet esprit bon enfant que j'ai bien perçu dans le cœur de vos membres fondateurs. Cet esprit est baigné dans la convivialité, la saine camaraderie et la fraîcheur des actions, dans le respect du travail effectué par chacun de vos bénévoles.

Je sens que le miracle de la VIGNE a une fois encore frappé entre les murs qui vous entourent. Ouvrez bien les yeux...vous ne rêvez pas...vous êtes les vigneron du Vignoble du Martinet, entourés de toutes celles et tous ceux du vignoble de Villers-la-Vigne, entre les murs de l'abbaye.

Alors buvons ensemble ce midi le fruit de notre travail.

Au nom de tous les membres de notre Confrérie, je souhaite longue vie à notre amitié et merci à vous toutes et tous d'être présents ce midi ! Santé !

Christophe Waterkeyn
Président

Longue vie au vignoble-filleul du Martinet.

Portons ensemble les valeurs telles que reprises dans la charte de parrainage qui sont les nôtres fort haut et très loin. Et n'oublions pas la citation d'Oscar Wilde :

« La sagesse, c'est d'avoir des rêves suffisamment grands pour ne pas les perdre de vue quand on les poursuit ».

Le Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant et le Vignoble du Martinet à Monceau-sur-Sambre

Nous, Présidents du Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant et le Vignoble du Martinet à Monceau-sur-Sambre, 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 acharné a fait renaître,

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 femmes et les hommes se donneront la main et travailleront ensemble,

En ce jour où le Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant reçoit l'honneur de parrainer

le nouveau Vignoble du Martinet à Monceau-sur-Sambre 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 Villers, en double exemplaire, le 7 mars de l'an de grâce 2020

Le Président

Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant

Le Président

Vignoble du Martinet à Monceau-sur-Sambre

Les Vignerons du Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant

Les Vignerons du Vignoble du Martinet à Monceau-sur-Sambre