



Association royale des Ingénieurs de Gembloux ABT-ULg
Section Namuroise

Visite du domaine viticole du Château de Bioul

Samedi 21 septembre 2019

La section namuroise de l'AIGx a le plaisir de vous convier à un parcours découverte "Made in Bioul" : Un étonnant parcours interactif qui vous projetera dans le passé du château et de la famille Vaxelaire, avant de vous faire découvrir la naissance du domaine viticole, la viticulture bio qui y est pratiquée, la majestueuse cuverie et ses secrets, mais aussi la typicité des cuvées produites par une dégustation face aux vignes, et une balade dans le parc !



Du XI^{ème} siècle à nos jours, le Domaine du Château de Bioul connaîtra fortunes diverses. Il fût le témoin de plusieurs guerres et passa entre de nombreuses mains. Délabré sous l'occupation de la famille Jauche qui l'hypothèque pour faire face à ses difficultés financières, il sera brûlé en 1554 par les troupes du Roi de France Henri II, à la suite de quoi la famille de Brandebourg fera évoluer l'historique château féodal en un manoir résidentiel prestigieux.

Quelques siècles plus tard, François Vaxelaire, originaire de Wiesembach en Lorraine, arrive en Belgique, où il fonde les grands magasins « au bon marché ». Il commence par louer le Château de Bioul en 1896, puis l'acquiert en 1906 et fait réaliser de grands travaux d'aménagement.

Le vignoble est implanté sur les meilleurs coteaux de Bioul. Ceux-ci sont de nature argilo-calcaire et sont traversés par une plaque de schiste carbonifère.

La composition du sol, l'écoulement des eaux et l'exposition sont autant d'éléments qui participent à la notion de terroir de Bioul. Chaque parcelle est travaillée, non pas systématiquement, mais en fonction de ses besoins.

Un enherbement canalisé, des haies, des rendements faibles, un potager perdu, des ruches au cœur des vignes, des perchoirs pour les rapaces ... sont un éventail des démarches qui ont été mises en pratique pour développer la biodiversité. Celles-ci garantissent un raisin riche en arômes et d'une typicité unique et exceptionnelle !



Programme

15H30 : visite du domaine suivi de la dégustation - PAF : 13 €/personne

Pour ceux qui le désirent, possibilité de se retrouver pour le dîner à 13H30 au BOCOW situé au jardins d'Annevoie (plats autour des 15-16 €)

Réservation obligatoire (aussi bien pour la visite que le resto) pour le **12 septembre** sur aigx.namuroise@gmail.com ou auprès de Georgette Detiège (0496.59.36.10).

Attention : Nombre de places limité – les premiers inscrits seront les premiers servis.

Paiement préalable de la visite demandé sur le compte de la Namuroise - BE84 1031 1627 3059

En espérant voir y voir nombreux, le comité.



Par Sandrine Goeyvaerts, caviste et auteure

Vanessa Vaxelaire-Wyckmans

Derrière une bouteille de vin, il y a une histoire et de plus en plus souvent une femme. Vignerottes, tombées dans la cuve petite ou en amour plus tard, elles ont une multitude de profils passionnants. Qu'est-ce qui les motive ? Au fil de l'été, nous partons à la découverte de sept d'entre elles.

Le nom Vaxelaire résonne forcément aux oreilles belges : la dynastie est connue, on n'y reviendra pas. Disons que dans le cas qui nous occupe, c'est presque un conte. Dans celui-ci, les fées qui se penchent sur le berceau apportent un cadeau : en l'occurrence, un vieux château, Bioul, dans la vallée de la Meuse, propriété familiale depuis des lustres. Empoisonnée, la pomme ?

Presque. Alors Vanessa Vaxelaire et son mari Andy Wyckmans ont l'idée d'en faire des raisins, du vin, en n'y connaissant rien. Ex-comédienne, Vanessa plonge la tête la première dans cette entreprise dingue : il faut créer un vignoble, le planter, s'en occuper puis essayer d'en sortir quelque chose de bon. « On a eu beaucoup de chance dès le départ, on a été bien entourés. Et on a trouvé Mélanie Chereau, une femme sensationnelle. » D'abord venue pour donner un coup de main, Mélanie devient vinificatrice officielle du domaine quand l'œnologue allemand qui y officiait fait faux bond, aux vendanges. Depuis dix ans, c'est donc elle qui gère les cuves et le chai, tandis qu'Andy se dévoue à la vigne et que Vanessa chapeaute la communication et, surtout, l'œnotourisme.

Parce qu'il faut se diversifier : ce château, c'est un gouffre financier. Si le vignoble en lui-même est parvenu à l'équilibre en une dizaine d'années, ce n'est pas encore le cas pour l'imposante bâtisse. Après le musée, Vanessa rêve de chambres d'hôtes – mais sans y habiter, elle veut pouvoir garder son



intimité et son jogging devant des séries – et vient de lancer un restaurant. « Il est ouvert le week-end, dès le vendredi soir. Ce que nous y proposons, c'est essentiellement une cuisine tournée vers nos vins. » Batte de la Reine, par exemple, ferait merveille sur des coquillages à peine ouverts, citron et ail frais.

Vanessa affirme simplement ses ambitions : « Nous avons désormais onze hectares, ce qui, pour un vignoble belge, n'est pas mal du tout, mais

de toute façon nous ne voulons pas être le plus grand vignoble de Belgique, juste le meilleur. » Le sourire qui transparait derrière cette phrase ne doit pas faire oublier l'immense travail entrepris, pas toujours facilité par les conditions climatiques : cette année, les saints de glace se seront révélés particulièrement cruels : 30 à 40 % de perte due au gel, malgré la veille et les moyens de lutte.

Biberonnée au bordeaux, c'est en goûtant des vins du Nouveau Monde et puis d'ailleurs que Vanessa a eu le déclic pour changer de vie : « C'était pour moi de toutes nouvelles sensations. » Mais cette gourmande n'a pas forcément besoin de choses compliquées : « Une belle pièce de viande, des frites, une béarnaise maison. Tant que tout est de grande qualité ! » Peut-être pourrait-elle en faire sa devise, qui sait ? 🍷

*Batte de la Reine, coteaux de Sambre et Meuse.
Château de et à Bioul.*