

Autour de Thibaud Masson (maître de chai), un coopérateur, Philippe Lecomte (responsable des vignes) et une coopératrice.



Le Rougissant, un vin qui se boit frais et arrive donc à point nommé. À consommer avec modération, l'abus d'alcool nuisant à la santé.

Depuis peu, Vin de Liège a repris un nouveau souffle avec l'arrivée, à la tête de l'entreprise, de Philippe Lecomte et de Thibaud Masson, maître de chai. C'est ce dernier qui nous rappelle que cette coopérative à finalité sociale est née en 2010, avec de premières plantations ayant suivi, deux ans plus tard, sur des parcelles situées à Heure-le-Romain, Oupeye et Eben-Emael, une section de la commune de Bassenge. « À l'époque, nous avions commencé avec 27 000 pieds en johanniter et en cabernet cortis, et des vins axés sur le blanc sec et le crémant. Quatorze ans plus tard, le Vin de Liège occupe un espace de 18 ha avec six cépages différents. Toutes nos cuvées portent des noms sympathiques choisis par nos coopérateurs, c'est-à-dire des personnes qui ont investi et pris des parts dans l'entreprise. »

C'est le moment d'apporter quelques précisions pour éviter tout malentendu : dans le monde du vin, une coopérative désigne des vignerons qui acheminent leurs récoltes dans un endroit de vinification commun. Tandis qu'ici, à Liège, on parle d'une coopérative sociale qui s'est constituée sous forme de crowdfunding, avec 3 500 coopérateurs ayant investi dans l'entreprise.

Vin de Liège LE ROUGISSANT FAIT LE BUZZ

Avec ses 90 000 pieds de vigne, Vin de Liège s'est constitué en coopérative sociale en 2010. La production annuelle se situe autour de 120 000 bouteilles parmi lesquelles un nouveau venu, le Rougissant, dont on déguste actuellement le premier millésime.

PAR PHILIPPE FIÉVET

Parmi les rouges, les blancs, les rosés et même un vin orange, Vin de Liège vient de lancer un petit nouveau aux grandes ambitions, le Rougissant. Et son premier millésime 2025 se vend, paraît-il, comme des petits pains. « Il s'agit d'un vin rouge léger », commente Thibaud, « qui peut se boire en apéritif mais qui développera tous ses arômes sur du veau, de la charcuterie ou encore sur des salades légères ». Un vin qui se boit frais et arrive donc à point nommé en ces périodes de forte chaleur.

Ce Rougissant ne s'achète pas exclusivement à Heure-le-Romain, au 64 de la rue Fragnay : il est aussi disponible sur le site www.vindeliege.be, chez des distributeurs comme Toby Vins à Herstal et Namur, Franz Tricot à Charleroi, Melchior Vins à Mons ou Vinetiq près d'Anvers, et chez de nombreux autres cavistes du pays. Et le maître de chai d'indiquer que son Rougissant millésime 2025 est constitué de 6 500 bouteilles dont la majorité est déjà vendue. Pour l'année 2026, porté par cet élan, il table sur une dizaine de milliers de bouteilles, au bas mot.

En attendant, il est bon de rappeler la philosophie de cette coopérative pas comme les autres, qui entend réconcilier l'entreprise avec des valeurs humaines et écologiques en élaborant des vins de qualité respectueux de l'environnement, en participant au redéploiement économique de la région, et en proposant un modèle économique alternatif avec une rentabilité financière sur le long terme.

Il y a aussi une autre dimension sur laquelle aime insister Thibaud Masson : « Les vins belges », indique-t-il, « ont souvent la réputation d'être des vins chers. Or, en ce qui nous concerne, nous voulons garder des prix attractifs afin de démocratiser les vins de nos régions. Ils en valent vraiment la peine ! » ■