



Alec Bol et son équipe : « Un sous-sol calcaire identique à celui du val de Loire ou de la Champagne et un climat estival légèrement plus chaud que celui du reste de la Belgique sont des conditions idéales pour produire des vins de grande qualité. »

VIN DE LIÈGE QUINZE PERLES

Avec ses 17 hectares de vignes situées à Heure-le-Romain, en Basse-Meuse, cette coopérative à visée sociale vient de franchir le cap des 150 000 bouteilles, à travers une gamme qui préfigure un avenir viticole radieux pour toute la région.



La gamme produite par Vin de Liège : quinze crus différents de toutes les couleurs, des crémants, des rouges, des rosés, une part importante de blancs et même un vin orange. À consommer évidemment avec modération !

Par Philippe Fiévet

■ Au départ, c'est une histoire de bons sentiments. Elle se concrétise en 2008 par la création de l'asbl La Bourrache, dont l'objectif initial est de produire du maraîchage dans le cadre de l'insertion professionnelle. Mais à l'usage, les légumes manifestent de la mauvaise volonté et les rendements sont maigres. Les experts consultés sont formels : cette terre ingrate est tout juste bonne à y planter des vignes. Cette boutade va donner l'idée aux administrateurs de se reconverter dans le vignoble qui, se souviennent-ils, était très florissant à l'époque médiévale. Il faut reconnaître que les atouts de la région liégeoise n'ont pas changé : un paysage vallonné qui, à bien des égards, rappelle celui de la Loire, un climat continental favorable et un sol calcaire de bonne composition. « Confortés par une étude de faisabilité, nous avons l'intention de nous contenter au départ d'un petit vignoble d'un millier de pieds », explique Alec Bol, administrateur délégué de Vin de Liège. « Aujourd'hui, nous en avons 80 000 répartis sur 17 hectares. Mais nous restons attentifs à maintenir le lien économique-social au cœur de notre coopérative. »

En clair, cela signifie qu'en plus des béné-

voles qui viennent volontiers donner un coup de main au moment stratégique, en particulier pour la taille hivernale des ceps, des travailleurs issus du CPAS se retrouvent ici pour une formation viticole qui dure un à deux ans. Les nouveaux vignobles venus depuis s'installer avec succès dans la région en profitent volontiers, comme les domaines des Trois Rois ou de la Tour de Tilice, voisins de Vin de Liège. « Nous avons commencé difficilement en 2010, car les levées de fonds se sont avérées assez laborieuses. Mais dès que les premiers hectares de vignes ont été plantés, les gens ont commencé à y croire. Désormais, nous comptons quelque 3 000 coopérateurs avec un projet qui n'a cessé de grandir, de nouveaux bâtiments, la construction d'un chais inauguré en 2015 et, au terme de deux augmentations de capital en 2017 et en 2023, une assise de quatre millions d'euros pour une production annuelle de 150 000 bouteilles. »

Alec Bol revient sur sa comparaison avec les pays de la Loire. La région de la Basse-Meuse offre des paysages vallonnés similaires, de même qu'un « sous-sol calcaire identique à celui du val de Loire ou de la Champagne, et un climat estival légè-

ment plus chaud que celui du reste de la Belgique », soit les conditions idéales pour produire des vins de grande qualité. Il ajoute à ce tableau idyllique une bonne ventilation des terres et une exposition optimale, « avec parfois plus de 20 % de pentes, ce qui explique que notre tracteur souffle un peu ! »

Il est temps de faire connaissance avec la gamme produite par Vin de Liège : quinze crus différents de toutes les couleurs, des crémants, des rouges, des rosés, une part importante de blancs et même un vin orange. « Nous avons opté pour de nouveaux cépages, plus résistants aux maladies, qui offrent l'avantage d'enrichir le patrimoine génétique de la vigne tout en permettant aux consommateurs de faire des découvertes. » Ces six cépages sont le johanniter, le solaris, le souvignier gris, le muscaris, le pinotin et le cabernet cortis, fruits de croisements effectués en Suisse et en Allemagne qui donnent des vins qualitatifs adaptés au climat belge. En témoignent les trois stars de la coopérative : l'Insoumise, un effervescent plus vineux que le champagne, éblouissant sur un plateau de fromages ; Ô de Craie, à mi-chemin entre un riesling alsacien et un pinot gris, à l'arôme mielleux ; et, pour les rouges, le Paradis des Chevaux, qui est aussi le nom d'une parcelle, élevé vingt-quatre mois en barrique et qui se caractérise par un tempérament bourguignon affirmé.

Pour Alec Bol, son équipe et ses 3 000 coopérateurs, pas de doute : Liège est appelée à devenir, dans les années à venir, une région viticole sans doute dopée par le réchauffement climatique, et dont il faudra tenir compte.

Sans doute dopée par le réchauffement climatique, Liège va compter dans l'univers du vin

Quant à la coopérative Vin de Liège, elle s'est jurée de ne pas grandir trop vite, de garder une dimension humaine et familiale et, en aucun cas, de dépasser les 30 hectares de vignes, avec une production volontairement limitée à 250 000 bouteilles. En attendant, on peut déjà se faire plaisir en trouvant la gamme chez les bons cavistes, dans certaines boutiques bio et dans le magasin du chai, ouvert les mercredis, vendredis et samedis après-midi. Ou encore, pour panacher les plaisirs, dans le restaurant de Thomas Troupin, boulevard de la Sauvenière : un ami assidu de la coopérative, dont l'établissement affiche un insolent 17/20 chez Gault & Millau ! ■