

33. Vin de Liège



Le retour du vin de Liège

recentre



↑

Romain Bévillard & Fabrice Collignon
© Dominique Houcman

Comme de nombreuses terres belges, les coteaux de la Citadelle, à Liège, ainsi que les terrains situés dans la vallée de la Meuse, ont longtemps été exploités en vignobles. Apparue au cours du Moyen-Âge, la production viticole belge a été florissante jusqu'au XVe siècle. Favorablement exposés, le vin des coteaux des bords de Meuse connut une excellente réputation jusqu'à ce que comme d'autres vins belges, il fut confronté à une série de difficultés : épisode climatique du « Petit Âge Glaciaire » (de la fin du XVIe siècle jusqu'aux années 1850-1860), concurrence la bière et industrialisation portèrent le coup de grâce aux vignobles.

Dès les années 1960, pourtant, on vit renaître des vignobles ici et là, replantés par quelques passionnés de la vigne et du vin. Le mouvement de renaissance des vignes belges, d'abord mû par des amateurs, et paradoxalement encouragé par le réchauffement climatique, donna lieu à l'apparition à partir des années 1990 d'une quinzaine de producteurs de vin professionnels. A Liège, pourtant, hormis quelques pieds de vigne amoureusement entretenus par une poignée de viticulteurs en herbe, il n'existe pas jusqu'il y a peu de projet d'exploitation viticole ambitieux... C'était sans compter sur le dynamisme et la créativité de Fabrice Collignon. En tant qu'administrateur de l'asbl La Bourrache, l'ingénieur commercial avait discuté plus d'une fois avec les formateurs de cette association de formation par le travail en maraîchage biologique : « quand je me plaignais du faible rendement des plantations de légumes sur nos terres des hauteurs de Liège, ils me disaient souvent que le terrain était pauvre et caillouteux et conviendrait mieux à la vigne. Moi qui aime le vin, j'ai pensé que c'était une bonne idée... »

C'est ainsi qu'à peine née, l'idée de la création d'un domaine viticole liégeois fit l'objet d'une étude de faisabilité approfondie, entamée en septembre 2008. Pour mener ce travail à bien, Fabrice Collignon s'est entouré d'un groupe de pilotage, dont les membres aux profils différents, rencontrant des viticulteurs, pépiniéristes et consultants belges, allemands et français, visitant des projets en

Belgique et à l'étranger, ont analysé la faisabilité technique d'une production de vin de qualité en Belgique mais aussi l'existence d'un marché pour écouler ces produits.

Sur base de cette expertise, l'opportunité de lancer une société se confirme. Un plan d'affaires se construit alors sur cette hypothèse : 10 hectares de terrain, une société... et donc, un capital nécessaire à constituer. Le choix se porte sur la constitution d'une société coopérative, forme juridique qui permet de donner toute son ampleur au projet tout en lui conférant une dimension sociétale.

C'est ainsi qu'à peine née, l'idée de la création d'un domaine viticole liégeois fit l'objet d'une étude de faisabilité approfondie, entamée en septembre 2008.

« Nous avions envie d'un projet participatif, dans lequel les actionnaires puissent s'impliquer, explique Fabrice Collignon. Ils seront invités à venir planter avec nous les premières vignes, et plus tard, ils pourront participer aux vendanges. » Le 21 décembre 2010, 27 coopérateurs fondateurs ont officiellement, devant notaire, fait naître la société coopérative « Vin de Liège ». Ils devraient être rejoints tout au long de l'année 2011 par d'autres coopérateurs recrutés au sein du grand public et des entreprises, à raison de 500 euros la part. Alors qu'elles s'élèvent actuellement à environ 100.000 euros, les prises de parts devraient permettre de lever un capital d'1.000.000 euros, auxquels s'ajouteront quelques 750.000 euros d'emprunts.

Tandis que la levée de fonds est en cours, la coopérative a entamé une nouvelle phase de préparation de la mise en place de son vignoble, grâce à l'engagement de Romain Bévillard, jeune viticulteur et œnologue, formé à la viticulture en région Nantaise et à l'œnologie à Reims en terre Champenoise. « Romain n'a que 26 ans, mais il est polyvalent. C'est un désavantage mais aussi un avantage parce qu'il n'a pas de préjugés antérieurs. Il va se lancer et pouvoir créer son propre domaine. Et puis, c'est im-

portant, Romain partage les valeurs environnementales et humaines que nous souhaitons défendre dans ce projet. » « Vin de Liège » ne souhaitant pas entrer dans une viticulture traditionnelle, à grands renforts de pulvérisations de produits chimiques, une grande attention a donc été portée dans le projet à la recherche de modes de culture favorables à une utilisation biologique. « Anciennement, détaille Romain Bévillard, les cépages plantés ici s'inspiraient de la Bourgogne, Pinot noir, et quelques cépages alsaciens... Mais ceux-ci connaissent des problèmes de maturation, il y a aussi une hygrométrie élevée qui favorise les foyers de maladie. Depuis 30 ou 40 ans, les pressions de maladies se sont accrues. » C'est ainsi que le choix des cépages s'est porté sur le Régent (en rouge) et le Johanniter (en blanc, proche du Riesling), des variétés naturellement résistantes et produisant des raisins de qualité,

« Vin de Liège » ne souhaitant pas entrer dans une viticulture traditionnelle, à grands renforts de pulvérisations de produits chimiques, une grande attention a donc été portée dans le projet à la recherche de modes de culture favorables à une utilisation biologique.

mises au point par les instituts viticoles allemands. La densité de plantation a elle aussi été prévue en ce sens : elle atteindra 6 600 pieds/ha afin de « combiner une saine concurrence entre les pieds de vignes et une mécanisation. C'est aussi un moyen puissant de régulation hydrique sur la vigne, car cela va forcer le cep à aller chercher ses nutriments en profondeur ». A la recherche d'un produit authentique, de haute qualité, et respectueux de l'environnement, le projet tient aussi à recouvrir une dimension sociale : « on veut garder un lien avec La Bourrache qui est d'ailleurs actionnaire du projet, reprend Fabrice Collignon. On voudrait faire participer les stagiaires de La Bourrache aux travaux du vignoble et donner l'occasion à « Vin de Liège » de devenir un centre de formation. »





Sustainable Success Stories

Ce volet d'activités aura lieu dans la partie du domaine qui aura aussi pour fonction d'être la vitrine de l'entreprise : les Coteaux de la Citadelle. En pente forte, et peu mécanisable, ce terrain sera complété par une autre surface située en Basse-Meuse, davantage productive car en pente faible.

A la recherche d'un produit authentique, de haute qualité, et respectueux de l'environnement, le projet tient aussi à recouvrir une dimension sociale.

Les premières plantations de vignes, initialement prévues ce printemps 2011, auront sans doute lieu en 2012 : les négociations pour l'acquisition des terrains sont en cours... « Cela signifie que nous aurons probablement les premières vendanges en 2015, et que les premières bouteilles seront vendues fin 2016. » D'ici là, le défi dans lequel se lancent les promoteurs du projet « Vin de Liège » est de taille : il faut recruter des coopérateurs investisseurs intéressés par ce modèle économique original. « Ce n'est certes pas facile, admet Fabrice Collignon. Mais nous constatons qu'il y a une part croissante de personnes qui souhaitent investir de façon différente : on leur propose ici un projet concret, loin de la spéculation aveugle. » « Vin de Liège » vise à une rémunération du capital équivalente au taux de l'épargne, voire au-delà, tout en affectant également une partie des bénéfices à ses finalités sociales. « Investir financièrement dans le renouveau des vignes liégeoises, c'est supporter le redéploiement économique de la région dans une activité saine et durable. C'est un produit chargé de symbole et de fierté. »

•

Isabelle Masson pour REcentre
Personnes interviewées / Fabrice Collignon (Président du Conseil d'Administration) et Romain Bévillard (Oenologue-viticulteur)

Vin de Liège
Rue du Beau-Mur 48
4030 Liège
Belgique

www.vindeliege.be

Secteur • Production de vin

Année de fondation • 2010

Nombre d'employés • 1

Chiffre d'affaires • N/A