

16/07/2013

16:13

BRABANT**Un chai tout neuf pour Villers-la-Vigne**

Publié le 16/07/2013

La confrérie du vignoble, qui a réussi à replanter puis à exploiter un vignoble en terrasses à l'abbaye de Villers, dispose désormais d'un chai sur place. Le cru 2013, en espérant qu'il vaudra le détour, sera donc produit entièrement sur le site de l'abbaye, depuis les vendanges jusqu'à la mise en bouteille.

Auparavant, les confrères devaient procéder à la vinification à Chastre ou à Marbais, faute d'un local sur place. *"Un vignoble dans lequel on ne peut pas voir comment on fait le vin est un peu orphelin"*, glisse le maître de chai, Christophe Waterkeyn.

A présent, la confrérie qui fait déjà régulièrement visiter son (beau) vignoble aux touristes pourra coupler la balade avec une découverte du chai. Cela vaudra le détour : sous les belles voûtes de briques de la grange des moines, l'ambiance est chaleureuse et un matériel moderne a été placé.

Et comme ces passionnés sont intarissables sur les subtilités de la vinification, l'intérêt de la macération carbonique sans écraser les grappes ou l'emploi d'une cuve à double paroi, les amateurs seront sans doute comblés.

Dès le départ, la confrérie voulait être une des vitrines du rayonnement touristique de l'abbaye. Disposer d'un chai sur place va permettre de remplir encore mieux cette mission, en continuant à travailler sur la qualité du vin dont le cru 2010 avait été primé.

S'installer dans la grange, avec vue directe sur le vignoble qui a été planté en face du bâtiment, c'était un rêve pour les confrères. Pour le concrétiser, il a fallu combiner plusieurs sources de financement.

L'extérieur du bâtiment a été remis à neuf dans le cadre du vaste programme de développement touristique en cours financé par la Région et des fonds européens. Il s'agit même de la première réalisation concrète : supervisée par l'Institut du patrimoine wallon, elle a coûté plus de 300 000 €. Pour les aménagements intérieurs, la Province a apporté 30 000 €, la confrérie 11 000 €, et la Fondation Roi Baudouin a soutenu l'initiative pour 6 000 €.

Quant au vin à proprement parler, les membres de la confrérie ne veulent pas s'avancer sur la quantité produite. " C'est très variable , confie Christophe Waterkeyn, le maître de chai. Nous avons eu 19 bouteilles en 2000 pour nos premières vendanges, 750 en 2005, rien l'an dernier parce que les conditions étaient très mauvaises... En 2011, on avait récolté le raisin mais, comme il n'était pas à la hauteur, on a décidé de le faire distiller pour obtenir une eau-de-vie. On boit ce samedi les 43 dernières bouteilles de 2010..."

Et cette année ? "On s'inquiète. Rien n'est mal fait encore mais la vendange, c'est 100 jours après la fleur... qui a eu du retard. Cela fait des vendanges en octobre : c'est risqué. Peut-être devra-t-on récolter avant la maturité... Parfois, on n'a pas le choix... Mais on dit que ce n'est pas l'homme qui fait le vin, c'est le vin qui fait l'homme. Il y a de multiples facteurs sur lesquels nous n'avons pas le contrôle : l'ensoleillement, la qualité sanitaire des grappes... Notre 2010 a été primé parce qu'on était en phase avec la nature. Quand on fait un vin contre la nature, on le paie dans le verre." Vincent Fifi

