Le vin bio et belge se porte bien !

BIOTEMPO!

Devenir vignerons, c'était leur rêve, et ils l'ont réalisé. Justine et Jean Galler, fille et père (oui, oui, ceux-là même du chocolat), ont décidé de se lancer dans ce superbe métier, avec le domaine Septem Triones, un vignoble en biodynamie. Sophie Wautier, elle, a choisi de faire des bulles ! Leur domaine, situé dans le Brabant Wallon, produit un vin effervescent en bio.

Ph. Biotempo

Justine a fait des études de gestion, dans le but de reprendre l'entreprise familiale. Au fil des années, elle s'est rendue compte qu'elle rêvait, en fait, de tout autre chose. « J'ai réalisé que je n'étais pas du tout carriériste et que ma priorité dans la vie, c'était d'être maman et d'avoir du temps à consacrer à ma famille », explique-t-elle. « Parallèlement à ça, mon père plantait un vignoble en face de chez moi, un coteau exposé plein sud. On avait fait analyser la terre et on avait en fait un terroir merveilleux pour faire du vin. J'ai démissionné de la chocolaterie et je me suis lancée avec lui dans le vignoble. On a planté les premiers pieds en 2009. Il faut trois ans pour qu'une vigne puisse être vendangée, notre première vendange a donc eu lieu en 2012. » Leur domaine est situé sur l'un des coteaux de Vaux-sous-Chèvremont, à Chaudfontaine.

SE RÉINVENTER… VITICULTEURS

Le père et la fille ne s'improvisent pas vignerons viticulteurs du jour au lendemain. « On a suivi des formations en biodynamie, on a lu énormément et on a échangé beaucoup d'informations avec d'autres vignerons, pour la taille des vignes, la vinification, etc. Mon père a suivi des cours d'œnologie, ce n'est pas ça qui apprend à faire du vin, mais ça peut aider parfois ! »

Père et fille ne se facilitent pas les choses puisqu'au final, ils ont planté… 32 cépages ! « Au départ, en blanc, on avait planté du Chardonnay et du Pinot blanc. Et en rouge, du Pinot Noir, un peu de Gamay, et un peu de Cabernet franc. Et on s'est rendu compte qu'on avait planté nos pieds trop espacés, on voulait privilégier l'aération, vu l'humidité en Belgique. Alors, on a remis des vignes entre chaque pied. Et sur chaque ligne, on a testé un cépage différent. On se retrouve donc avec 32 cépages ! »

UN VIN ARTISANAL QUI A UN COÛT

« Nous avons seulement 3.000 pieds et nous les chouchoutons vraiment. Tout est fait à la main. Nous voulons faire le meilleur vin belge possible. » C'est ce qui explique le prix qui peut paraître élevé. Le vin rouge (Gamay, Pinot noir, ou encore Cabernet franc) coûte entre 40 € et 80 € la bouteille. Un prix qui s'explique aussi à cause de la météo parfois capricieuse : le millésime 2017 par exemple a été marqué par une maigre récolte (mais avec un vin exceptionnel apparemment), suite au gel qui a impacté les bourgeons et qui ne leur a permis de sortir que 250 bouteilles.

PAR ICI LES BULLES BELGES !

« Pour la petite histoire, de plus en plus de Champenois viennent planter des vignes en Belgique, ce qui signifie vraiment que notre terroir est idéal pour les bulles ! », explique Sophie Wautier. La jeune femme a travaillé en tant que psychologue jusqu'en 2012, puis s'est expatriée avec son mari en Autriche, un pays similaire au nôtre côté météo, où l'on fabrique beaucoup de vin. Un jour, ils ont décidé d'y planter des vignes. Ça les a passionnés ! Et ça leur a aussi donné l'envie de continuer à faire vivre la ferme familiale à Saintes, dans le Brabant Wallon, en y installant un vignoble. « On a démarré le projet en Belgique en 2015, après des analyses de sol. On a commencé à planter la même année une partie pour la vigne et une autre pour la biodiversité, avec des prés fleuris, des arbres et des ruches. On va faire aussi bientôt des tests pour planter de l'ail aux pieds des vignes ou de la ciboulette. » Au domaine W pousse du Chardonnay, du Pinot noir et du Pinot Meunier. Objectif : 20.000 bouteilles ! Les premières vendanges auront lieu en 2018 et les bouteilles seront vendues en 2020, aux alentours de 25 €.

LEUR VIN. VOTRE VIN ?

Depuis novembre 2016, il est possible de devenir membre du Club W, un club viticole qui n'a pas de but lucratif et qui compte aujourd'hui près de 200 membres. Pour trouver les fonds indispensables à la réalisation et à la pérennité du projet, ils ont mis en place un principe de participation sous la forme d'une cotisation unique qui sera reversée en bouteilles. Par exemple, si vous investissez 500 €, vous recevrez 20 bouteilles. En tant que membres, vous pouvez aussi profiter d'activités gratuites telles que des ateliers, des visites de caves et des dégustations.

Anne Gillet

Découvrez les articles de Biotempo sur www.biotempo.bio et tous les mercredis sur fr.metrotime.be

Knack DeMorgen. studio brussel LE SOIR BRUZZ metro metro

ComOn facilite le covoiturage à Bruxelles

BRUXELLES L'ASBL Taxistop vient de lancer une nouvelle application destinée à encourager le covoiturage. Baptisée ComOn, celle-ci a été développée en partenariat avec la Région bruxelloise et le ministre de la Mobilité Pascal Smet pour donner aux navetteurs la possibilité de trouver facilement des covoitureurs afin de partager leurs trajets. Préférences, fréquences de trajets, itinéraires, l'application permet de préciser suffisamment sa demande pour être certain de trouver chaussure à son pied. La nouvelle application intégrera dans les prochaines semaines la fonction « Temps réel » qui permettra à ses utilisateurs de trouver un covoitureur en dernière minute. ■

BIOTEMPO!

Le vin bio et belge se porte bien !

Devenir vignerons, c'était leur rêve, et ils l'ont réalisé. Justine et Jean Galler, fille et père (oui, oui, ceux-là même du chocolat), ont décidé de se lancer dans ce superbe métier, avec le domaine Septem Triones, un vignoble en biodynamie. Sophie Wautier, elle, a choisi de faire des bulles ! Leur domaine, situé dans le Brabant Wallon, produit un vin effervescent en bio.

Ph. Biotempo

Justine a fait des études de gestion, dans le but de reprendre l'entreprise familiale. Au fil des années, elle s'est rendue compte qu'elle rêvait, en fait, de tout autre chose. « J'ai réalisé que je n'étais pas du tout carriériste et que ma priorité dans la vie, c'était d'être maman et d'avoir du temps à consacrer à ma famille », explique-t-elle. « Parallèlement à ça, mon père plantait un vignoble en face de chez moi, un coteau exposé plein sud. On avait fait analyser la terre et on avait en fait un terroir merveilleux pour faire du vin. J'ai démissionné de la chocolaterie et je me suis lancée avec lui dans le vignoble. On a planté les premiers pieds en 2009. Il faut trois ans pour qu'une vigne puisse être vendangée, notre première vendange a donc eu lieu en 2012. » Leur domaine est situé sur l'un des coteaux de Vaux-sous-Chèvremont, à Chaudfontaine.

SE RÉINVENTER… VITICULTEURS

Le père et la fille ne s'improvisent pas vignerons viticulteurs du jour au lendemain. « On a suivi des formations en biodynamie, on a lu énormément et on a échangé beaucoup d'informations avec d'autres vignerons, pour la taille des vignes, la vinification, etc. Mon père a suivi des cours d'œnologie, ce n'est pas ça qui apprend à faire du vin, mais ça peut aider parfois ! »

Père et fille ne se facilitent pas les choses puisqu'au final, ils ont planté… 32 cépages ! « Au départ, en blanc, on avait planté du Chardonnay et du Pinot blanc. Et en rouge, du Pinot Noir, un peu de Gamay, et un peu de Cabernet franc. Et on s'est rendu compte qu'on avait planté nos pieds trop espacés, on voulait privilégier l'aération, vu l'humidité en Belgique. Alors, on a remis des vignes entre chaque pied. Et sur chaque ligne, on a testé un cépage différent. On se retrouve donc avec 32 cépages ! »

UN VIN ARTISANAL QUI A UN COÛT

« Nous avons seulement 3.000 pieds et nous les chouchoutons vraiment. Tout est fait à la main. Nous voulons faire le meilleur vin belge possible. » C'est ce qui explique le prix qui peut paraître élevé. Le vin rouge (Gamay, Pinot noir, ou encore Cabernet franc) coûte entre 40 € et 80 € la bouteille. Un prix qui s'explique aussi à cause de la météo parfois capricieuse : le millésime 2017 par exemple a été marqué par une maigre récolte (mais avec un vin exceptionnel apparemment), suite au gel qui a impacté les bourgeons et qui ne leur a permis de sortir que 250 bouteilles.

PAR ICI LES BULLES BELGES !

« Pour la petite histoire, de plus en plus de Champenois viennent planter des vignes en Belgique, ce qui signifie vraiment que notre terroir est idéal pour les bulles ! », explique Sophie Wautier. La jeune femme a travaillé en tant que psychologue jusqu'en 2012, puis s'est expatriée avec son mari en Autriche, un pays similaire au nôtre côté météo, où l'on fabrique beaucoup de vin. Un jour, ils ont décidé d'y planter des vignes. Ça les a passionnés ! Et ça leur a aussi donné l'envie de continuer à faire vivre la ferme familiale à Saintes, dans le Brabant Wallon, en y installant un vignoble. « On a démarré le projet en Belgique en 2015, après des analyses de sol. On a commencé à planter la même année une partie pour la vigne et une autre pour la biodiversité, avec des prés fleuris, des arbres et des ruches. On va faire aussi bientôt des tests pour planter de l'ail aux pieds des vignes ou de la ciboulette. » Au domaine W pousse du Chardonnay, du Pinot noir et du Pinot Meunier. Objectif : 20.000 bouteilles ! Les premières vendanges auront lieu en 2018 et les bouteilles seront vendues en 2020, aux alentours de 25 €.

LEUR VIN. VOTRE VIN ?

Depuis novembre 2016, il est possible de devenir membre du Club W, un club viticole qui n'a pas de but lucratif et qui compte aujourd'hui près de 200 membres. Pour trouver les fonds indispensables à la réalisation et à la pérennité du projet, ils ont mis en place un principe de participation sous la forme d'une cotisation unique qui sera reversée en bouteilles. Par exemple, si vous investissez 500 €, vous recevrez 20 bouteilles. En tant que membres, vous pouvez aussi profiter d'activités gratuites telles que des ateliers, des visites de caves et des dégustations.

Anne Gillet

Découvrez les articles de Biotempo sur www.biotempo.bio et tous les mercredis sur fr.metrotime.be

ComOn facilite le covoiturage à Bruxelles

BRUXELLES L'ASBL Taxistop vient de lancer une nouvelle application destinée à encourager le covoiturage. Baptisée ComOn, celle-ci a été développée en partenariat avec la Région bruxelloise et le ministre de la Mobilité Pascal Smet pour donner aux navetteurs la possibilité de trouver facilement des covoiturageurs afin de partager leurs trajets. Préférences, fréquences de trajets, itinéraires, l'application permet de préciser suffisamment sa demande pour être certain de trouver chaussure à son pied. La nouvelle application intégrera dans les prochaines semaines la fonction « Temps réel » qui permettra à ses utilisateurs de trouver un covoiureur en dernière minute.