



# LES AUTRES VINS BELGES

***Qu'est-ce qu'un vin belge? La définition la plus évidente serait « un vin produit en Belgique à partir de raisins cultivés en Belgique ». Mais il s'agit d'une définition assez stricte, voire trop. Un vin fait par des Belges dans d'autres pays mérite d'être décrit comme belge, n'est-ce pas ? Au moins, on ressent une âme belge dans ces vins... Si l'on accepte cet argument, il y a alors un troisième type de vin belge, intermédiaire entre les deux premiers : le vin raffiné en Belgique par des négociants belges, mais à partir de vins de base d'origine étrangère, des vins essentiels pour l'histoire et la culture vinicoles en Belgique.***

Notre pays a toujours été amoureux du vin. Le fait de produire probablement les meilleures bières au monde n'a jamais empêché les Belges d'avoir du bon vin à leur table et de garder quelques bouteilles pour les grandes occasions. Or, le vin a toujours été l'objet de fraudes : rien de plus tentant que de mélanger des vins de moindre qualité afin de les vendre en tant que vins prisés par leur renommée, en sachant que la plupart des consommateurs ne s'en apercevront pas. La pratique du contrôle effectif des fraudes n'est devenue systématique que depuis la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle. Auparavant, en Belgique comme en Angleterre, seul le prestige des négociants et des importateurs pouvait rassurer les consommateurs. Telle était la confiance déposée dans ces maisons que les vins les plus prestigieux au monde étaient envoyés, en vrac, en Belgique, pour leur élevage et mise en bouteille. Les meilleures « mises belges » de Château Pétrus, Yquem, Cheval Blanc, Romanée Conti et tant d'autres, jusqu'aux années 60, sont aujourd'hui très recherchées par les grands collectionneurs. D'après eux, quelques mises belges de ces vins mythiques sont bien meilleures que les mises en bouteille au château ! Des

noms comme Nicolas, Vandermeulen, Pol Mairesse sont gages de respect dans le monde des ventes aux enchères. Quand le négociant se rendait au château pour acheter le vin en vrac, il goûtait et emportait avec lui les fûts qu'il avait sélectionnés pour en finir l'élevage et il se pourrait qu'il choisissait les meilleurs lots du grand vin. La plupart des négociants-éleveurs belges durent arrêter leur activité durant les années 80, quand la mise en bouteille au château se généralisa à Bordeaux tandis que la grande distribution favorisait la présence de marques de distributeur. En Belgique, il reste toutefois une activité très importante de mise en bouteille chez Delhaize et Colruyt (50 à 60% de leur gamme) et chez un seul négociant-éleveur classique et très belge : Grafé-Lecocq. Si classique qu'il se fait appeler éleveur-négociant, pour bien souligner la partie unique de son travail. Celui-ci achète en vrac un peu partout en France et élève les vins en barriques de chêne français dans ses caves dans un ancien tunnel à l'intérieur de la Citadelle de Namur. Les conditions y sont idéales pour l'élevage et en même temps très 'belges' : température fraîche constante, bonne ventilation, beaucoup d'humidité. La maîtrise de l'élevage en bois est évidente, avec une

réutilisation raisonnée des fûts en fonction des profils de vin à élever, qu'uniquement une entreprise avec beaucoup de vins différents peut se permettre. La maison possède aussi des caves magnifiques en-dessous de la cathédrale de Namur, où les vins vieillissent en bouteille.

La gamme des vins est assez vaste, Rhône, Alsace, Beaujolais, Sud-Ouest, Languedoc, vins des pays... Mais le cœur de leur offre reste toujours les bordeaux et bourgognes. Des appellations très prestigieuses, Hermitage, et des premiers crus bourguignons, côtoient de vins plus humbles, et la gamme de prix en est conséquente, de 4 à 70 €.

J'ai dégusté, lors d'une visite récente, des vins en cours d'élevage et des vins déjà en vente. La conclusion la plus remarquable de cette dégustation était le respect de l'origine que l'on apprécie dans chaque verre de vin. Au lieu de poursuivre un style maison, Bernard Grafé, le propriétaire, préfère laisser chaque vin s'exprimer tel qu'il est. On ne retrouve pas chez Grafé-Lecocq des arômes ou styles avec un air de famille, mais cette belle tolérance et compréhension de la diversité qui est, à mon avis, l'un des plus beaux signes de *belgicité*.