

Le vin a traversé 7.000 ans de crises, ce n'est pas aujourd'hui que l'affaire va s'arrêter, commente Fabrizio Bucella, le physicien œnologue (ULB). Dans ce marché bousculé par la crise climatique, la terre wallonne n'a rien d'une blague belge.

## ENTRETIEN

PHILIPPE LALOUX

Les vins produits en Belgique (soit près de 2 millions de litres par an) représentent moins de 1% de la consommation locale. Pour autant, le vin belge, et singulièrement wallon, n'a rien d'une blague. Pour Fabrizio Bucella, professeur à l'ULB et Sciences po à Lille, qui est aussi une référence dans le monde viticole, la terre wallonne a des atouts à faire valoir dans un monde culturellement dominé par la France.

**Parler du vin, dans un contexte de crise (climatique, sanitaire, énergétique, ukrainienne, pouvoir d'achat...), ce n'est pas indécemment ? Il occupe toujours une place de choix dans nos vies ?**

Cela ne va pas s'arrêter demain. Cela fait 7.000 ans que ça dure, cette affaire-là. Et manifestement, elle a traversé toutes les crises. Le vin a quelque chose de particulier : c'est le seul psychotrope légal.

**Ce n'est pas qu'une histoire française...**

Dans les années 50, Roland Barthes avait théorisé le vin en disant que c'était la boisson totem des Français. On voit bien qu'en matière de tendances, le Belge francophone suit celles de la France. Par exemple, et c'est assez contre-intuitif, on boit en réalité plus de rosé que de blanc en Wallonie et à Bruxelles. Comme en France. On est clairement dans une sorte de filiation culturelle. La différence par rapport aux années 50, c'est que la déviation par rapport à la norme comportementale n'est plus acceptée. Donc, on accepte le psychotrope légal, mais ce doit être dans des limites très raisonnables. Aujourd'hui, on n'accepte plus qu'un représentant politique ou un chef d'entreprise organise des déjeuners arrosés.

**La crise covid, singulièrement, a-t-elle changé quelque chose, que ce soit en matière de production ou de consommation ?**

En matière de vendanges, on parle des millésimes 2020 et 2021. Le premier a été exceptionnel, le second, très floteux, a été catastrophique, notamment pour les vignobles wallons.

En matière de consommation, l'enquête de GfK a montré que l'on aurait consommé un peu de bulles, par exemple. Mais en vérité, il y a eu un tassement dû, tout simplement, à l'arrêt des activités dans l'horeca et des échanges internationaux. Les gens ne l'ont pas compensé en consommation à domicile.

**Des chercheurs ont montré que, d'ici à 2050, 56% des régions viticoles du monde pourraient disparaître avec un réchauffement de 2°C, et 85% avec un réchauffement de 4°C. Le vin est-il une espèce menacée ?**

Certainement. Du moins dans sa forme actuelle. Avec une conséquence immédiate : le déplacement vers le Nord. Reste à voir si le vigneron installé à Montpellier aura envie de s'installer à Anvers. Mais ils ont des petits trucs dans leur besace pour limiter les effets de la crise climatique : les filets protecteurs, des tailles de vignes différentes, l'irrigation... Ou alors l'usage de cépages plus résistants. Mais c'est une

*En Wallonie, il y a une véritable confiance qui s'est créée du consommateur vis-à-vis du producteur*

”



## « Mieux vaut planter de la vigne que de la patate »

autre histoire. Installer un goutte-à-goutte au-dessus d'un pied de vigne, c'est relativement simple. En revanche, modifier le matériel végétal, c'est plus compliqué. Il faut arracher les parcelles existantes, replanter, attendre ce que l'on appelle « la troisième feuille » pour avoir un raisin apte à être vinifié et vendu...

**Justement, l'opportunité pour les vins belges, elle est là ?**

Pour la Wallonie, c'est certain. Le renouveau date de la fin du siècle dernier, dans un cadre de températures plus clémentes. Avec l'été délirant que l'on a connu cette année, quand bien même on a vendangé à la mi-août (ce qui est quand même particulier), à la fin, on tire son épingle du jeu. Parce que nous sommes situés plus au nord et que la vigne souffre moins. Et aussi en raison de cépages plus résistants appelés « cépages interspécifiques ».

Mais le vignoble wallon fonctionne malgré tout toujours sur deux pattes : des vigneronnes qui ont fait le choix de ces cépages (comme les Vins de Liège, le Che-

**« Le vin est un secteur particulier car il faut tout faire : planter et faire pousser sa matière première agricole, la récolter, la transformer, la commercialiser... »** © ROGER MILUTIN.

engager, héberger, nourrir des vendeurs), la transformer, la commercialiser... Ça ne se vend pas sur un marché de gros comme la betterave. Tout cela est très coûteux, mais il y a un modèle parce qu'à la fin, le produit est malgré tout vendu à un prix très intéressant. Une bouteille de vin tranquille est vendue certainement à plus de 12 euros.

**Le vin wallon, c'est un produit de luxe ?**

Je pense qu'à un moment, il faut l'assumer. Mais que met-on dans l'imaginaire avec le terme *luxe* ? C'est à tout le moins un produit d'un certain confort. Quand le prix moyen d'achat d'une bouteille de vin en Belgique tourne aux alentours des 5 euros, on est à plus du double, c'est certain. Mais le marché reste compétitif car on observe un réel attrait du consommateur pour le local. La production est aussi très limitée. Si vous prenez le cas de Rufus, il faut s'inscrire à l'avance pour espérer avoir quelques bouteilles. Il y a aussi certains vignobles plus récents (comme Bousval, La Falize, W.) qui ont délibérément opté pour ce que j'estime être des « vins de luxe » (avec des bouteilles qui peuvent dépasser les 40 ou 50 euros).

*Avec l'été délirant que l'on a connu cette année, quand bien même on a vendangé à la mi-août, à la fin, on tire son épingle du jeu. Parce que nous sommes situés plus au nord et que la vigne souffre moins*

”

**Que manque-t-il à la Wallonie pour lui permettre d'atteindre une masse critique et exister sur la carte des vignobles du monde ?**

Un des enjeux, c'est la formation. L'Ifapme a lancé une formation de vitiviniculteur (à Perwez et Villers-le-Bouillet). Ils affichent complet. Il y a une vraie demande. Par ailleurs, si on considère que c'est une vraie priorité politique, il faudrait mettre en place des incitants pour aider à la reconversion parce que l'investissement n'est pas mince. Ce n'est pas accessible à tout le monde. Il faut aussi noter qu'il y a une protection étatique des appellations wallonnes depuis 2005. Elle a posé le cadre. Mais en marge de cela, on voit des vignobles créer une valeur extrinsèque sur leur propre nom. Il y a une véritable confiance du consommateur qui s'est créée vis-à-vis du producteur.

**Si l'on doit parler du vin wallon à un Français, que faut-il lui expliquer ?**

Il faut vraiment mettre en avant son acidité. C'est le cas pour la majeure partie de la partie de la production, soit les blancs tranquilles et les effervescents. Mais également pour les rouges qui, eux, ont aussi une charge tanique plus faible. Ce qui tombe bien, c'est que cela s'inscrit dans une évolution plus générale des goûts.

Les gens ne veulent plus boire une tisane de copeaux. On ne l'avait pas prévu, mais la mode des vins boisés puissants, presque pâteux, sirupeux, chéris par le fameux critique texan Robert Parker, est totalement passée. Tous les vignobles mettent l'accent sur la fraîcheur, dû au fait aussi que les taux d'alcool explosent. On a gagné 2% d'éthanol en volume en 20 ans. A l'exception de 2022, qui s'annonce puissant, il n'est pas rare de trouver des vins belges à 11,5%. C'est magnifique. Ce sont des vins qui ont beaucoup de corps, de structure et qui sont tout à fait agréables. Les Italiens parlent de *sapidità*, qui donne envie de prendre un second verre.

**Donc le millésime 2022 s'annonce plus puissant pour le vin wallon ?**

Alors, oui, certainement par rapport à 2021, qui était « floteux ». Mais il restera plus frais par rapport à l'offre française.

## Fabrizio Bucella

Seul physicien au monde à avoir un diplôme de sommelier (décoré à l'Institut italien de culture de Bruxelles), Fabrizio Bucella est professeur à l'ULB et à Sciences po à Lille. Hyperactif, « Professeur Bucella », comme on a coutume de l'appeler, est aussi un conférencier et un auteur prolifique (*L'anti-guide du vin* ou *A la recherche du vin perdu*, aux éditions Dunod). Son dernier opus, *Tribulations œnologiques du professeur Bucella* vient de sortir chez Flammarion.

P.H.L.

**C'est quoi le modèle économique ?**

Les gens qui se lancent le font d'abord par passion, avec parfois le côté un peu totalitaire du passionné. Le vin est un secteur particulier car il faut tout faire : planter et faire pousser sa matière première agricole, la récolter (quand vous décidez de vendanger à la main, il faut