



Belgovino

Une source inimaginable

Bien que nous ne soyons que 11 millions, il est surprenant de constater le nombre de nos compatriotes travaillant dans des vignobles aux quatre coins du monde.



Il est évident que nombreux d'entre nous aiment rester en contact avec leur famille. Mais il est aussi évident que nous les Belges aspirons à nous installer dans une région un peu plus chaude. C'est pourquoi beaucoup optent pour la France. Une journée de route suffit pour être chez soi. Mais certains ont toutefois l'âme d'aventuriers : cette année, nous voyons pour la première fois à Belgovino des Belges à l'œuvre en Nouvelle-Zélande. Nos Belges d'Afrique du Sud y sont à nouveau présents. Et pour la première fois, nous recevons à Belgovino des viticulteurs belges travaillant en Italie (pourtant, une douzaine y sont déjà actifs)

et en Espagne, avec un producteur de cava et de gin.

Le salon Belgovino continue certes bien sûr d'exister grâce à la France puisque celle-ci remporte toujours la part du lion. Quoi de plus normal, en effet, que la France, avec Bordeaux en tête, conserve son importance étant donné qu'elle fait presque partie de notre culture gastronomique.

Il est clair que le succès de la première génération d'«expatriés» fait des émules. Plus de 30 d'entre eux sont représentés cette année à Belgovino, mais il est question de 200 viticulteurs dans le monde entier,

sans compter la Belgique elle-même. Plusieurs raisons nous motivent à commencer à produire du vin. La première est certes peut-être négative : la peur du trou noir. Nous avons mis des fonds de côté. Nous pourrions nous permettre de ne «rien» faire et simplement profiter de la vie. Mais nous savons que cette existence ne cadre pas avec nos ambitions. Nous voulons au moins faire quelque chose d'agréable. Un petit pied-à-terre avec un petit vignoble où nous produisons du vin pour nous-mêmes, nos amis et nos relations. Mais les choses ne sont pas aussi simples. Une fois que nous goûtons aux délices du vin que nous produisons, nous voulons encore mieux faire. Nous voulons atteindre le summum parce qu'en tant qu'amateurs de vin, nous savons reconnaître un vin de qualité. Et c'est ce à quoi nous aspirons. Parce que l'expérience a appris à la plupart des viticulteurs belges à connaître «le goût de la réussite».

Pour découvrir ce summum ainsi que toutes les étapes à parcourir entre les débuts et le «succès», rendez-vous à Belgovino. Ce salon est organisé pour la première fois dans le cadre somptueux du **Waarboom Hof**, idéalement situé en bordure du ring à Grand-Bigard. Nous souhaitons aux visiteurs de belles découvertes et beaucoup de plaisir et aux participants un immense succès. Pour certains d'entre eux, celui-ci est d'ailleurs déjà acquis.

LES DOMAINES VITICOLES DE LA FAMILLE DE SCHEPPER

(AOP Bordeaux Supérieur, Margaux, Saint-Émilion Grand Cru)

Une adresse centrale Rabotvins nv- De Mour – Vogelenzang 1 – 9000 Gand
Tél: 09-225 89 86 / Fax: 09-224 05 73
www.rabotvins.com - www.de-mour.com o.deschepper@rabotvins.com
Propriétaire : La Famille De Schepper
Sup. totale des 5 domaines viticoles : environ 52 hectares

L'aventure au-delà des frontières de la famille de Schepper a débuté en 1950, lorsque le père, Émile, a acheté le Château Tour Baladoz à Saint-Émilion. À cette époque, il était à mille lieues de se douter que ses descendants seraient un jour à leur tour propriétaires de 52 hectares de vignes d'une des plus belles appellations de Bordeaux. Aujourd'hui, la troisième génération est plus que jamais aux commandes de la propriété. La fille de Jacques, Hélène, habite la propriété située à Margaux (à Soussans) dans le château Haut Breton Larigaudière. Elle est responsable de la communication de tous les châteaux. Olivier De Schepper est chargé des intérêts commerciaux internationaux, qui s'étendent de la Belgique à la Chine.

Distributeur pour la Belgique et les Pays-Bas : Rabotvins NV à Gand.



Château Tayet (AOP Bordeaux Supérieur)

Ce Bordeaux Supérieur a gagné ses lettres de noblesse. Pour commencer, grâce à sa situation dans la commune de Macau, située au centre du Haut-Médoc et à un jet de pierre de Margaux. Ici aussi, sur une superficie de 10 hectares, les plantations se composent de 60 % de merlot et 40 % de cabernet sauvignon dont l'âge moyen est de plus de 20 ans. Il n'est donc pas étonnant que le vin ne cesse de gagner en importance et en profondeur au fil des ans. Le vin est partiellement récolté à la main et est utilisé pour produire une Cuvée Prestige séparée, qui a fait l'objet de bon nombre de belles critiques, entre autres dans le Guide Hachette et La Revue du Vin de France. Production annuelle : environ 65.000 bouteilles.

Château Lacombe-Cadiot (AOP Bordeaux Supérieur)

Ce domaine a été acquis assez récemment par la famille De Schepper, plus précisément en août 2004. La plantation, comprenant quelque 13 hectares, se compose de 60% de merlot et de 40 % de cabernet sauvignon. Le domaine viticole se situe à seulement 15 kilomètres de Margaux et dispose d'un sol d'argile et de limon. L'approche est traditionnellement propre au Médoc, mais adaptée aux notions œnologiques actuelles : éraflage total, fermentation avec contrôle de la température, 12 mois de maturation en fûts. Production annuelle : 85.000 bouteilles.

Château Haut Breton Larigaudière (AOP Margaux Cru Bourgeois)

Aucun effort n'a été épargné en ce qui concerne le porte-drapeau de la famille : une plantation de 10.000 pieds de vigne par hectare, un rendement qui ne dépasse jamais les 45 hectolitres par hectare, un contrôle de la température, une récolte verte, une défoliation, un minimum de 50 % de chêne nouveau, etc. Le domaine viticole couvre 15 hectares (à Soussans, à deux pas de Margaux) avec un sol de sable et de limonite, de graviers et d'argile. La plantation se compose de 63 % de cab sauv, de 31 % de merlot, de 4 % de petit verdot et de 2 % de cab. franc. L'élégant Margaux séduit par sa couleur profonde, son nez élégant de fruits rouges et d'épices douces, sa puissante attaque, sa saveur charnue et son élégante fraîcheur. Une moyenne de 90.000 bouteilles de ce vin, régulièrement sélectionné par les médias les plus prestigieux, est produite sur la base annuelle.

Château La Croizille (AOP Saint-Émilion Grand Cru)

C'est à trois kilomètres du centre de Saint-Émilion, à Saint-Laurent-des-Combes, sur le plateau de calcaire et d'argile bien connu de Saint-Émilion, que se trouve ce superbe domaine viticole aux coteaux orientés vers le sud. La vigne s'étend sur 5 hectares, dont seulement 1,5 hectare est prédestiné pour le premier vin. Le nouveau chai et le bâtiment principal représentent une prouesse architecturale qui n'a pas échappé à l'attention de la presse internationale. La plantation est composée de 70 % de merlot et de 30 % de cabernet sauvignon.

Végétation de graminées entre les rangs. La vendange est à 100% manuelle et les grappes sont triées à la main. L'âge moyen élevé des pieds (plus de 35 ans) explique le rendement peu élevé (25 hectolitres par hectare) mais également le charme particulier de l'arôme ainsi que la complexité et la finesse des tanins. Le vin est exclusivement élevé en fûts de chêne Allier 100% nouveau. La moyenne de la production annuelle est de 26.000 bouteilles. Le vin a fait l'objet de critiques positives dans les pages d'importantes revues viticoles, dans d'illustres concours et guides comme l'International Decanter (Decanter Award), Wine Challenge, Guide Hachette, Gilbert & Gaillard, etc. Moyenne de la production annuelle: 26.000 bouteilles.

Château Tour Baladoz (AOP Saint-Émilion Grand Cru)

Ce dernier domaine viticole, également situé à Saint-Laurent-des-Combes, au sud-est du centre de Saint-Émilion, bénéficie, tout comme La Croizille, du statut de Grand Cru. Les 9 hectares du Tour Baladoz sont principalement orientés vers l'est et composés de 80 % de merlot, 15% de cab franc et de 5% de cab sauvignon. L'âge moyen des pieds de vigne est de plus de 30 ans. La dominance du cépage merlot offre un ton concentré, un nez expressif de fruits rouges, une charmante touche de barrique (50 % de chêne nouveau, 18 mois d'élevage), une puissante attaque avec une belle matière sur la langue et une élégante structure. Les vins possèdent par conséquent un important potentiel de conservation (de 8 à 15 ans). Moyenne de la production annuelle : 52.000 bouteilles.