

Visites du Vignoble du Château de Bousval et du Domaine du Chenoy Le mercredi 24 juillet 2024

Chères Amies, chers Amis Œnophiles,

C'est avec plaisir que nous vous proposons de visiter deux vignobles, respectivement dans le Brabant wallon et dans le Namurois limitrophe, le mercredi 24 juillet 2024.

PROGRAMME

10:00 h : Rendez-vous au Château de Bousval

Rue du Grand Arbre 23

1470 Bousval

Tél. : 067/55 07 20

www.chateaudebousval.be



L'histoire du vignoble du Château de Bousval est née du dialogue entre Michel Verhaeghe de Naeyer, amoureux de la nature, et ses champs, abandonnés depuis de nombreuses années.

En 2014, après avoir laissé les terres agricoles au repos pendant deux ans, ils ont acheminé 5 000 tonnes de pierres calcaire. Puis ils ont procédé à la plantation mécanique de 35 000 pieds. L'année suivante, ils ont planté 2 500 pieds à la main. En 2020, une plantation manuelle de 3 ha fut ajoutée à la superficie existante. Ils travaillent en permaculture, le sol est labouré avec des chevaux de trait.

Ils cultivent du Chardonnay, du Pinot Noir et du Pinot Gris. Le choix des meilleurs clones de ces cépages a été effectué grâce à la collaboration d'éminents conseillers, dont Pascal Marchand, et avec le support de l'œnologue Vincent Dienst.

Amphores et cuves en béton se partagent la cave avec quelques barriques de chêne français utilisées avec parcimonie.

Le domaine fut certifié bio en 2021 et le vignoble s'est aussi inscrit dans une démarche d'agriculture biodynamique.

12:30 h : Déjeuner à la Maison Blanche

Chaussée de Tirlemont 64

5030 Gembloux

Tél. : 081/61 20 85

www.lamaisonblanche.be**15:00 h : Rendez-vous au Domaine du Chenoy**

Rue du Chenoy 1

5080 Émines (La Bruyère)

Tél. : 081/74 67 42

www.domaine-du-chenoy.com

C'est en 2002, que Philippe Grafé acquiert le Domaine du Chenoy, un site comprenant des bâtiments de ferme des XVII^e et XVIII^e siècles, au milieu d'un coteau en pente, exposé plein sud. Pour son vignoble, il a misé sur des cépages interspécifiques, plus résistants aux maladies fongiques et permettant des vendanges précoces.

La vigne est plantée sur des sols argileux peu profonds et des sous-sols rocheux de calcaire bleu.

Les principaux cépages sont : le Solaris, le Johanniter, le Bronner, le Cabertin, le Régent, le Rondo et le Pinotin. Du Sauvignier gris est venu compléter la liste en 2020.

En 2017, Pierre-Marie et Jean-Bernard Despatures, tous deux bio-ingénieurs, reprennent la gestion du domaine et poursuivent son développement, voulant valoriser une production originale et bio.

En 2021, d'importants travaux de rénovation et de modernisation sont entrepris, permettant une autonomie productive indispensable pour proposer des productions entièrement maîtrisées. Le Domaine produit principalement des bulles, mais également des vins tranquilles.

Le prix de la journée est fixé à **95 €/personne**, comprenant les guides, les dégustations et le repas de midi (boissons comprises).

INSCRIPTIONS

Par virement bancaire sur le compte de CATO

IBAN : BE39 1431 1074 6419

Avec la mention "**Bousval et Chenoy 2024**"

Date limite : **23 juin 2024**

Le paiement confirmant l'inscription.

Nous espérons vous revoir nombreux à ces visites.

Bien cordialement,

Le Comité

12 juin 2024