

DES SOINS DE SANTÉ À LA VITICULTURE

« Tailler les vignes, c'est le yoga de l'âme... »

« C'est un rêve devenu réalité... ». Il y a quelques années encore, Dierik Verbeelen était chef du service de néphrologie à la VUB et son épouse Anne-Marie Claes, dentiste à plein temps. Aujourd'hui, ils ont décidé de lever le pied et partagent leur temps entre Ixelles et leur vignoble du Domaine Mas den Founs, dans la commune française de Villemolaque. | Désirée De Poot

Dierik et Anne-Marie ne sont pas les seuls viticulteurs belges à avoir reçu une formation médicale. « Les études de médecine sont une excellente base », affirment-ils tous deux – « mais produire du vin, c'est beaucoup plus simple », ajoute Dierik. Le couple n'est en Belgique que le temps d'un bref séjour, car nous sommes à la veille d'une période cruciale pour les raisins, et ils veulent suivre de près chaque étape de la culture.

Leur histoire commence il y a un peu plus de cinq ans. Convaincus qu'il ne faut pas attendre d'avoir atteint la retraite pour décider à quoi la consacrer, ils font l'acquisition, en France, d'un vignoble existant. Dierik met un terme à sa pratique médicale et réduit ses activités académiques. « Étant génétiquement prédisposé aux maladies cardiovasculaires, je me suis rendu compte que j'étais en bonne voie de me tuer au travail avant 65 ans », raconte-t-il.



Plus proche de la nature

Le couple opte pour la viticulture, « l'alternative étant la sylviculture », expliquent-ils en riant. « Nous voulions une vie plus proche de la nature, de la verdure, mais un arbre met des années à pousser...

tandis qu'avec les vignes, il y a des résultats concrets, année après année. » La France est leur premier choix – et, pour tout dire, le seul. « Connaître la langue et être en mesure de communiquer facilite grandement les choses ; en outre, les gens sont sympathiques et on peut facilement s'y rendre en voiture... Il y avait bien l'Espagne et l'Italie, mais la sécurité juridique y est beaucoup moins bien garantie. Nous avons opté pour la région du Roussillon parce que le prix des vignes y est encore abordable. Notre projet initial était avant tout d'acquérir un vignoble et d'apprendre à cultiver de bons raisins, la suite des opérations devant, au départ, être l'affaire de quelqu'un d'autre. »



Les coups durs

Le couple trouve un vignoble à acheter dans un domaine d'appellation, dont le propriétaire veut vendre, mais tout en collaborant encore pendant cinq ans pour passer la main. Une offre qui ne se refuse pas ! « Nous voulions avoir l'occasion de voir au moins une fois comment les choses se faisaient sur ces 10ha de vignes, et autant de bois. Au début, nous avons loué le matériel et confié certaines tâches, comme le labourage, à d'autres. Les raisins récoltés étaient envoyés à la coopérative. » Spontanément, chacun se spécialise dans certains aspects de la culture du raisin, Dierik s'intéressant à leur production proprement dite, Anne-Marie aux maladies susceptibles de mettre la récolte en péril et à leur prévention. Et ses études lui ont été bien utiles... Mais, comme si souvent dans la vie, les choses ne se passent pas tout à fait comme prévu. « L'ancien propriétaire, qui nous a appris le métier, nous a conseillé de produire nous-mêmes notre vin. Mais je n'y connaissais rien », se souvient Dierik. L'homme leur recommande alors de s'associer à un voisin, œnologue et ingénieur agronome





Frank DEVOS REIZEN

Noordzandstraat 62
B-8000 BRUGGE
Tel. 050 33 09 14
Fax 050 33 36 77
E-mail: info@frankdevosreizen.be
RPR Brugge - BTW-BE-0518.620.990



voilier exclusif Club Med II

Croisière – congrès 19 - 27 novembre 2010

Lieu : Caraïbes
Formule : Club Med II, All in – à partir de 3190 euros pp dans une cabine deux personnes type B
Programme scientifique : pour les détails voir lien Frank Devos
Info : www.frankdevosreizen.be/index.php?ID=39985
Congres manager : lucas.coene@skynet.be - **Tél.:** 0495 588 357

spécialisé en culture biologique ; il investira ses connaissances dans l'aventure, Dierik, le reste. Jusqu'au moment où François les lâche brusquement, en 2008. « Un coup dur », se souvient Dierik. « Mais nous avons pu faire appel à l'œnologue de l'Institut Coopératif du Vin, et je me suis acheté deux volumineux ouvrages de référence. Produire du vin ne pouvait pas être si difficile... Et les levures, moisissures, oxydations et réductions n'avaient déjà plus de secret pour nous. » Peu après, second coup dur : le viticulteur qui leur a tout appris décède brutalement. Pourtant, le couple ne songe pas un instant à renoncer à une entreprise où chaque jour apporte son lot de découvertes.



SOS distributeur belge !

« Il est par exemple captivant de voir que la biotechnologie, qui existe depuis quinze ans en médecine, fait peu à peu son chemin en viticulture. » Les points communs ne s'arrêtent d'ailleurs pas là. « L'hygiène est la base de tout – et la température, évidemment. » Mais il y a aussi des différences. « En médecine, lorsque vous vous trompez, une autre personne en subira les conséquences ; les échecs et erreurs de ma carrière médicale sont gravés dans ma mémoire, je me souviens du visage et du nom de chacun de ces patients. Mais un vin raté... Finalement, quelle importance ? On ouvre le robinet et on le laisse s'écouler... » Et des erreurs, il y en a ! Dierik se remémore la première fois qu'il s'est rendu seul à la distillerie. « C'est là que le moût du raisin et la lie sont chauffés pour être transformés en alcool. Cet alcool est toutefois la mesure du nombre de litres de vin que vous avez produits ; c'est donc un paramètre essentiel... mais qui nécessite un formulaire bien spécifique, dont je ne disposais pas, innocent que j'étais. Je me suis fait remonter les bretelles par une furie de 17 ans... qui m'a toutefois finalement donné le précieux papier, fût-ce en me tapant sur les doigts. » La fabrication du vin est un processus évolutif. « Et c'est ce qui fait tout son charme », estime le couple. « Vous pouvez faire des expériences, varier les plaisirs, tester... Il n'y a pas deux vins identiques. Et aujourd'hui, nous faisons tout

nous-mêmes : la taille, l'éclaircissement, les vendanges, la fermentation, la mise en bouteilles et l'étiquetage... C'est notre fils qui s'est occupé des étiquettes. Notre seul problème, pour l'instant, c'est la distribution, un domaine dans lequel nous n'avons aucune expérience ; nous sommes à la recherche d'un distributeur belge qui puisse s'en charger. Nous produisons chaque année environ 10.000 bouteilles, dont la plus grande partie est actuellement vendue à des amis ou connaissances aux quatre coins du monde, grâce au bouche-à-oreille. Il y a même quelques restaurants qui proposent nos vins. »

Du soleil dans le verre

Le vin produit au Domaine Mas den Founs est un « vin de pays » et une « AOC » (appellation d'origine contrôlée). Les cépages utilisés sont le Muscat Petit Grain, le Muscat d'Alexandrie, le Grenache, le Carignan et le Syrah ; ils permettent de produire un vin blanc sec, un rosé (uniquement avec du Grenache noir) et un rouge AOC à base de Grenache, Carignan et Syrah. Des vins « pas compliqués », pour reprendre les termes d'Anne-Marie. « Les gens nous disent parfois que notre rouge est un vrai vin de femme, doux, fruité et frais », raconte Dierik. « Nous nous efforçons de produire un vin qui reste le plus naturel possible, dans la lignée de notre idée de départ. Par de mélanges, pas d'exhausteurs de goût superflus, juste la saveur naturelle du raisin. C'est aussi la raison pour laquelle la fermentation ne se fait pas en fûts de bois. Nous voulons que le soleil se goûte jusque dans le verre. »

Le bouchon à vis reste un point très contesté. « Le bouchon de liège, c'est du folklore », soutient fermement Dierik, quoiqu'en ajoutant d'emblée que c'est une opinion qui lui vaut de fréquents regards de travers de la part des Français. « Un bon bouchon coûte cher, ce qui augmente du même coup le prix du vin, et n'offre aucun avantage en termes de conservation – d'autant que nos vins ne sont pas des vins de garde ; ils sont à boire immédiatement ou à conserver cinq ans maximum. »

C'est l'été en Belgique, mais la France les attend. « Nous avons réalisé notre rêve et élargi notre horizon, découvert d'autres gens, un autre monde... Mais notre vignoble ne nous rendra pas riches ; nous serons déjà très contents si les bénéfiques couvrent nos investissements. Comme on dit, « pour gagner un peu d'argent dans le vin, il faut surtout en avoir beaucoup au départ », conclut Dierik. ♦

.....
www.domainemasdenfouns.com

MEDICA®



Be part of it!

**17 – 20 Nov 2010
 Düsseldorf · Germany**

www.medica.de

Informations, cartes d'entrée
 et catalogues auprès de:
 Fairwise bvba
 Ottergemse Steenweg 5
 9000 Gent
 Tél. 09/245.01.68
 Fax 09/245.01.69
 E-Mail: info@fairwise.be

