

Le vignoble Belge.



- **Superficie** : 50 hectares.
- **Situation géographique** : Au sud de Bruxelles.
- **Climat** : Le climat est doux en été mais reste généralement aux alentours de 0° en hiver, tempéré et humide. L'Ardenne bénéficie d'un climat semi continental, marquée par une neige abondante. Les précipitations sont plus importantes sur le relief ardennais. Le vent, très présent, souffle généralement sud ouest.
- **Production** : 2 800 HI/an
- **Rendement de base moyen** : Très variable de 50 à 90 HI/Ha.

□ **Origine et historique de la vigne** : La viticulture apparaît en Belgique au moyen âge (9ème siècle). Les premières personnes à cultiver la vigne furent les moines car ils en avaient besoin pour leurs célébrations puis les ducs de Bourgogne qui possédaient les vignobles de Bruxelles, Louvain et autres cités. Autrefois le vin belge était acide (comme la plupart des vins à cette époque). Le vignoble a peu à peu disparu au profit de la culture du de l'orge (fabrication de la bière). Mais la disparition du vignoble est due aussi en partie à une modification du climat et à l'amélioration des voies de communication qui rendent les vins français, allemand, espagnol plus accessibles. Il ne renaîtra que timidement dans les années 1960. Des producteurs de fruits remplacèrent leurs arbres par des vignes dans les années 1970. On trouve la première A.O.C. en 1997 (Hagelandse Wijn). Aujourd'hui, la viticulture belge regroupe une centaine de vigneronnes. Le vignoble produit aujourd'hui essentiellement des vins blancs.

Principaux cépages blancs			Principaux cépages rouges		
Müller Thurgau	Chardonnay	Pinot gris	Dornfelder	Pinot Noir	Regent
Les autres cépages : pinot blanc, riesling, muscats, gewurztraminer, auxerrois, sieger, sirius et le solaris.			Les autres cépages : Léon Millot.		

La plupart des cépages sont issus du vignoble Allemand.

□ **Législation et appellation** : Le système des appellations est sensiblement le même qu'en France. En Belgique, il y a quatre appellations d'origine contrôlées. En Flandre : Hagelandse wijn depuis 1997 (64HI/Ha), Haspengouw wijn (55HI/Ha), couvrant une partie du Limbourg dans les environs de Riemst, et Heuvelland wijn (65HI/Ha) qui ont été reconnus respectivement en 1999 et en 2000. Les autres vins produits portent la dénomination I.G.P. Vlaamse landwijn (90 HI/Ha). En Wallonie, l'AOC Côtes de Sambre et Meuse a été protégée par un décret signé le 27 mai 2004. Le même jour a été pris un autre arrêté sur la dénomination géographique Vin de pays des jardins de Wallonie aujourd'hui I.G.P. Jardin de Wallonie (90 HI/Ha). La quatrième appellation, depuis 2005, est réservée au Crémant de Wallonie (90HI/Ha).



Appellations	Situation géographique	Observations
Côtes de Sambre et Meuse	Wallonie Bassin hydrographique de la Meuse.	Superficie : 30 Ha pour une production de 900 hectolitres.
Crémant de Wallonie	Wallonie	Seul quatre cépages sont admis dans l'appellation : Chardonnay, Pinot noir, Pinot blanc et pinot Meunier. On trouve aussi une appellation Vin mousseux de Wallonie.
Hagelandse wijn	Flandres	Il existe une petite production en vin biologique.
Haspengouw wijn		
Heuvelland wijn		On produit aussi des vins effervescents.

■ **Consommation intérieure du vin** : Au niveau de la consommation de vin par tête et par an, les Belges arrivent à la huitième place européenne, avec 25 L par habitant en 2009. La consommation belge de bière s'élevait dans le même temps à 81 L par habitant. Si les Belges se déclarent épris de vin (50 % des belges citant le vin comme leur boisson préférée), dans les faits de consommation, c'est la bière qui reste leader des parts de marché en volume.

Le marché du vin en Belgique représentait 170 millions col en 2010. Ce marché est globalement stable sur ces deux dernières années, après une légère baisse en 2009. Les importations de vins étrangers (conditionnés ou en vrac) représentent 99 % des volumes consommés, la majorité des volumes étant embouteillée. La Belgique est le cinquième importateur de vin valeur et le septième en volume. La France est bien entendu le premier fournisseur de vins importés avec une part de marché de 56 % mais attention, cette part de marché était de 80 % en 1998. Ensuite viennent les vins Italiens, les vins Chiliens et les vins Espagnols.

Les vins effervescents connaissent un succès qui ne se démentit pas en Belgique. La consommation de vin effervescent par habitant et par an est estimée à 2,8 L en 2009. Quatre types de vins pétillants se partagent le marché en 2010 : les cavas espagnols, les mousseux français, les vins de Champagne et les mousseux italiens (Asti spumante, Prosecco...). En regroupant les vins d'origine française, on obtient 42 % des parts de marché en volume au niveau de l'ensemble de la Belgique. C'est donc l'Espagne qui est leader de ce segment, avec 45 % des volumes.