



À la découverte d'un vignoble belge

- Balade nature -



Samedi 29 juin 2019



De 10h à 13h



La Bruyère (Namur)



Parler de vins belges suscite, toujours, intérêt chez les uns et ironie chez les autres. Il est vrai que notre climat océanique aux saisons très contrastées n'est, à première vue, pas favorable à la culture de la vigne. Pourtant, **la viticulture dans notre pays est, déjà, une longue histoire**. Les plus anciennes traces écrites remontent en l'an 815. À cette époque, le clergé joua un rôle important dans le développement des vignobles. Elle continua son expansion jusqu'au 16ème siècle avant de connaître une forte régression due aux changements climatiques et à l'explosion démographique. Ce n'est qu'au début des années 60 que la viticulture sort, définitivement, du tunnel. Aujourd'hui, savez-vous que le vignoble belge s'étend sur plus de 130 parcelles réparties entre près de 70 viticulteurs ? Que notre pays possède, déjà, 9 AOC (Appellations d'origine contrôlées) ? Que le plus gros domaine se trouve en Flandre, avec 24 hectares, et que le plus gros producteur est wallon avec 100.000 bouteilles produites par an!

La plupart des vigneron utilisent des cépages dénommés hybrides, mieux adaptés aux conditions climatiques de notre pays et aux attaques des parasites. Beaucoup d'entre eux gèrent leur vignoble de manière la plus écologique possible. L'usage limité des pesticides, la plantation de haies, l'utilisation de fumure, la présence de jardins fleuris, de ruchers et de perchoirs favorisent, au maximum, la biodiversité.

Vous avez envie de mieux connaître le monde vinicole de notre pays, de **déguster ces vins au goût spécifique de notre terroir**, alors rejoignez nous lors de cette journée qui vous permettra de découvrir un des plus réputés domaines wallons : le Domaine du Chenoy.



contact@defi-nature.be



www.defi-nature.be

Programme

C'est au Domaine du Chenoy, situé à La Bruyère, que nous vous convions pour notre découverte d'un vignoble de Belgique. Il s'agit d'une vaste propriété de 11 hectares, comprenant un bâtiment-ferme du 18ème siècle. Ayant abandonné la direction de la société de négoce de vin Grafé Lecocq, Philippe Grafé décida en 2003 de réaliser son rêve en se lançant dans la production vinicole. Actuellement, 80.000 bouteilles sont commercialisées chaque année, provenant de plusieurs cépages hybrides mieux adaptés aux conditions climatiques de notre pays et aux attaques des parasites. Le Domaine du Chenoy est devenu un des vignobles les plus réputés de Belgique.

Le programme est donné à titre indicatif. Le guide pourra être amené à le modifier en fonction de la météo et afin de profiter au mieux des opportunités.

Prix

14€/adulte - 12€/enfant 12 à 18 ans - gratuit/enfant - 12 ans

- **Le prix comprend:**

L'encadrement, la visite et la dégustation

- **Le prix ne comprend pas:**

Les collations, les boissons, les déplacements, les dépenses personnelles

Informations pratiques

- **Horaire:**

De 10h à environ 13h

- **Groupe:**

De 5 à 15 participants

- **Déplacements:**

À pied et avec les voitures des participants (covoiturage possible). Des déplacements sont prévus entre les sites

- **À emporter:**

Vêtements adaptés à la météo, bonnes chaussures de marche, collations, boissons
Possibilité de louer des jumelles

Crédit photos: D. Ludwig

- **Votre guide:**

Carine De Myttenaere - *Guide naturaliste*

- **Difficulté:**

Visite sans difficultés particulières

- **Rendez-vous:**

À La Bruyère (lieu précisé ultérieurement)



Inscriptions


Réservation obligatoire, à l'aide du formulaire d'inscription disponible sur notre site www.defi-nature.be ou par téléphone au +32 71/84.24.74

Contacts



Lic A 5312

Défi Nature asbl
Place Communale, 20C
6230 Pont-à-Celles
www.defi-nature.be

Tél: +32 (0)71/84.24.74
Fax: +32 (0)71/84.54.84
contact@defi-nature.be
 Defi.Nature.asbl



Avec le soutien de
Wallonie

Fiche technique issue du 12/02/2019. Remplace toute issue précédente.