

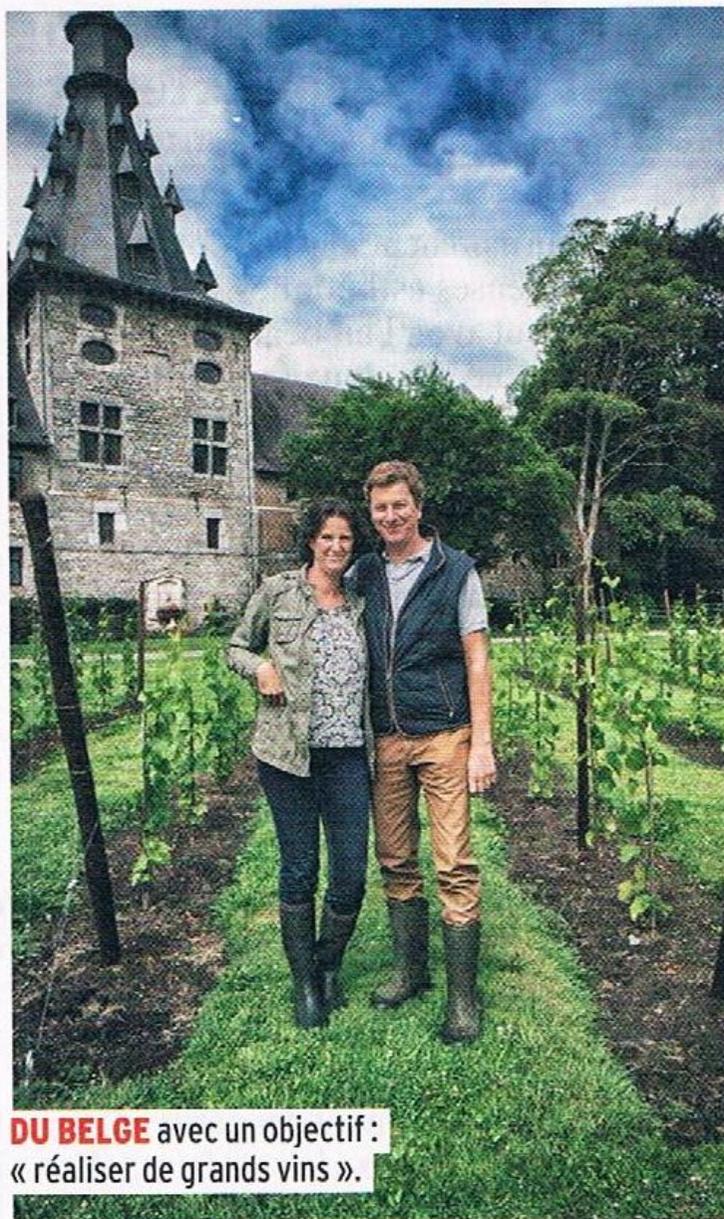
## Vanessa et Andy Vaxelaire-Wyckmans, Château de Bioul

« COPIER NE NOUS INTÉRESSE PAS »

**S**on nom la précède. L'adresse de la propriété - 1, place Vaxelaire - rend l'anonymat difficile. Mais Vanessa Vaxelaire insiste : son père Raymond, ancien administrateur du groupe GIB et président de l'Inno, n'est pas partie prenante. Le Château de Bioul n'est pas une histoire de famille, mais de couple. Écrite conjointement avec son époux, Andy Wyckmans.

Lui dirigeait une entreprise active dans l'événementiel, elle avait fait des études de comédienne mais s'occupait surtout de leurs trois enfants. Ils envisageaient d'acquérir un vignoble en France pour leurs vieux jours. « Mais lorsque mon mari a revendu ses affaires à Bruxelles, on a cherché un autre projet. On a pensé au vin. Le château familial s'y prêtait bien, puis on avait envie de quitter la ville. »

Si le chai a été installé dans une aile de l'imposante demeure, les pieds se situent quant à eux dans le petit village namurois, répartis sur 10 hectares. Les premières plantations datent de 2009. Le couple commercialise pour l'instant sa troisième cuvée, soit 30 000 bouteilles, avec un objectif de 50 000 à terme. Du blanc, du



**DU BELGE** avec un objectif : « réaliser de grands vins ».

rosé, de l'effervescent. Pas encore du rouge, les raisins ne sont pas encore assez matures.

Si d'autres copient les tendances françaises, Vanessa et Andy s'inscrivent dans la lignée de Philippe Grafé (domaine du Chenoy), qui a réhabilité les cépages interspécifiques, mieux adaptés au climat belge. « Planter du pinot et du chardonnay, ça ne nous intéresse pas. Nos cépages proviennent d'Allemagne, de Suisse, d'Autriche... »

En 2015, pour la première fois, les comptes ne devraient plus être déficitaires. Mais la rentabilité ne sera atteinte qu'à partir de 50 000 bouteilles. « Il faut avoir les reins solides, car pendant cinq ans, on ne gagne rien. Soit il faut conserver d'autres activités, soit avoir d'autres revenus. Mon mari est actif dans l'immobilier, ce qui nous permet de vivre. Notre but est de pouvoir faire vivre notre famille, peut-être de laisser quelque chose à nos enfants. Puis on veut réaliser de grands vins. On espère qu'un jour, plutôt que d'ouvrir un bordeaux ou un bourgogne, les gens se diront "ce soir, on boit un Bioul". Ou un belge ! » ● **M. Gs**