

Communiqué de Presse

Villers-la-Ville, le 18 novembre 2019.

Le Regent rouge de Villers-la-Vigne - cuvée 2017 - a une fois encore décroché une bien belle nouvelle médaille d'argent au neuvième concours international des vins issus des cépages résistants aux maladies cryptogamiques (PIWI) 2019

Pour la quatrième fois, les bénévoles de la Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers-la-Ville ont été récompensés pour leur travail précis et exemplaire. Après une 1^{ère} médaille d'argent pour le Regent rouge 2010, une de bronze pour le Regent rouge 2014 et une médaille d'argent pour le Regent rosé 2018, une nouvelle médaille d'argent vient en effet d'être attribuée à leur Regent rouge 2017, alors que de nombreux vignerons professionnels d'Allemagne et d'autres pays européens étaient également en lice.

L'association PIWI International a été créée en 2000 dans le but de promouvoir les cépages résistants aux maladies cryptogamiques de la vigne (cépages PIWI). Elle regroupe des chercheurs, des viticulteurs, des pépinières viticoles, des conseillers viticoles, des sélectionneurs, des membres d'institutions, d'entreprises, ou de simples sympathisants. Depuis, PIWI International n'a cessé de grandir et compte aujourd'hui plus de 350 membres de 10 pays d'Europe et d'Amérique du Nord. Son comité de direction est actuellement composé de 6 membres originaires de l'Allemagne, de la Suisse, de l'Autriche, de l'Italie et de la Hongrie.

Que sont les PIWIs?

Les cépages résistants aux maladies cryptogamiques sont à l'origine issus de croisements entre des cépages européens et des espèces américaines porteuses de résistances au phylloxéra. La plupart des variétés, qui encore aujourd'hui sont appelées à tort hybrides, hybrides interspécifiques ou hybrides producteurs directs, ont été sélectionnées en France au tournant du siècle, de 1880 à 1935. L'objectif était de combiner la résistance aux maladies des vignes américaines, dont la résistance au phylloxéra, avec les qualités organoleptiques des cépages européens. C'est à ce moment-là que tout espoir de cultiver ces cépages sur leurs propres systèmes racinaires et non sur des porte-greffes fut abandonné. Tous les cépages plantés seront dès lors greffés. Les nouvelles créations (après 1950) sont très complexes et peuvent également avoir des espèces asiatiques dans leurs ascendants. Ces cépages sont le résultat de plusieurs décennies de programmes de sélection, au cours desquelles ont eu lieu de multiples rétrocroisements avec des variétés traditionnelles. Ils appartiennent à l'espèce *Vitis Vinifera*, car d'après les procédures d'identification employées il n'est pas possible de les différencier sur le plan taxonomique. Suite à un contrôle officiel d'examen comparatifs de variétés, la qualité des vins a été confirmée et la production en AOC autorisée selon le droit européen.

Depuis quand les vignes sont-elles malades ?

Les deux plus importantes maladies pour lesquelles l'utilisation répétée de produits phytosanitaires est nécessaire en viticulture sont le mildiou et l'oïdium. Ces maladies cryptogamiques n'étaient à l'origine pas présentes sur le territoire européen. Elles ont été introduites au 19^{ème} siècle par l'importation de nouvelles variétés originaires d'Amérique du Nord et se sont répandues de manière exponentielle à cette époque. La viticulture en Europe a failli périr, à cause du phylloxéra, qui sévissait à cette même période. Depuis cette époque toutes les variétés traditionnelles doivent être traitées avec des fongicides 6 à 16 fois par an – en fonction des conditions météorologiques et des moyens employés – car une attaque peut détruire totalement une récolte. D'après les analyses de l'Office statistique de l'Union européenne (Eurostat), la part des produits phytosanitaires par hectare et par an utilisée en viticulture est la part la plus importante comparée à toutes les autres cultures, produites en Union Européenne.

Agir au lieu de réagir

Avec les cépages résistants les vignerons prennent l'avance en matière de protection de l'environnement. En effet tous les autres types de protections des plantes sont en retard sur la problématique. Bien entendu cela ne signifie pas que d'autres problèmes ne pourraient pas apparaître : la vigne peut, si elle est conduite en monoculture, faire l'objet de dégâts causés par des insectes ou des virus par exemple, et pour lesquelles l'utilisation de produits phytosanitaires reste nécessaire.

Ces maladies tant redoutées pourraient muter et un jour, dans un futur lointain, infecter également les cépages résistants. Mais jusqu'à présent, les cépages résistants constituent la meilleure solution pour se passer de produits phytosanitaires. Une viticulture sans chimie et sans tassement des sols, étant donné qu'on évite les multiples passages d'engins dus à l'application des traitements, n'est pas un rêve, mais bien une réalité avec les cépages résistants !

Pour l'équipe de vinification de Villers-la-Vigne®, cette nouvelle médaille est la preuve qu'une transmission de connaissance maîtrisée et planifiée sur plusieurs années est gage de continuité, de stabilité et de qualité.

Cette médaille est une vraie reconnaissance internationale pour un vin belge. Ce très beau résultat est aussi le fruit d'une approche globale et rigoureuse. Les grappes de Regent donnent le meilleur d'elles-mêmes grâce à l'approche « bio » menée dans les vignes et à la vigilance de tous les instants exercée par l'ensemble des membres de la Confrérie. Le jour des vendanges, le raisin, trié manuellement sur table par les bénévoles, est ensuite emmené au chai. Sous le regard attentif des vinificateurs, le fruit va alors se transformer sur plusieurs mois en vin, grâce notamment à la macération carbonique qui mettra en valeur le fruité du Regent.

Le millésime 2017 médaillé d'argent parmi 471 vins PIWI en provenance de 14 pays au neuvième concours international des vins issus des cépages résistants aux maladies cryptogamiques (PIWI) 2019 a produit 411 bouteilles de Regent rouge par macération carbonique.

Contrairement au marc¹ de Villers-la-Vigne®, le vin villersois n'est pas à vendre, mais peut être dégusté par les membres qui viennent travailler au vignoble ainsi que dans le cadre des visites guidées payantes² et lors de certaines manifestations publiques à l'abbaye de Villers-la-Ville, avec laquelle la Confrérie collabore activement.

Christophe Waterkeyn
Président
Villers-la-Vigne®
Confrérie du Vignoble de l'Abbaye de Villers-en-Brabant asbl
E-mail : christophe@waterkeyn.org
Mobile : +32 45 91 34 52



¹ En vente à la boutique de l'abbaye

² Pour les personnes curieuses de visiter cet écrin de verdure et d'apprendre comment nos vignerons bénévoles conduisent la vigne et vinifient dans notre chai le produit de leurs vendanges le vignoble de l'abbaye de Villers se visite :

- INDIVIDUELLEMENT lors des visites « tout public » le 1er samedi du mois, à 14h30, de mai à septembre. Réunion à l'accueil de l'abbaye.
- en GROUPE avec des amis, en famille, avec une association, en prenant rendez-vous sur notre site www.villers-la-vigne.be ; nous organiserons cette visite à la date de votre choix, en français, néerlandais, allemand ou anglais, pour un minimum de 7 participants