

ve reçoit
ue 100%

en chêne belge

 ([//app-eu.readspeaker.com/cgi-bin/rsent?customerid=7764&lang=fr_be&readid=id-text2speech-article&url=www.rtbf.be%2Finfo%2Fregions%2Fliege%2Fdetail_vin-du-pays-de-herve-recoit-sa-premiere-barrique-barwal-100-en-chene-belge%3Fid%3D10614662%26fbclid%3DIwAR2iSInRxFsoWoU-mdVBBdfDHNsvF0Yy7UjURxSsPL3oERniFg-32QdWY5Y](https://app-eu.readspeaker.com/cgi-bin/rsent?customerid=7764&lang=fr_be&readid=id-text2speech-article&url=www.rtbf.be%2Finfo%2Fregions%2Fliege%2Fdetail_vin-du-pays-de-herve-recoit-sa-premiere-barrique-barwal-100-en-chene-belge%3Fid%3D10614662%26fbclid%3DIwAR2iSInRxFsoWoU-mdVBBdfDHNsvF0Yy7UjURxSsPL3oERniFg-32QdWY5Y))



(#)

*Vin du Pays de Herve reçoit sa première barrique
100% en chêne belge - © FB Vin du Pays de Herve*

RTBF

🕒 Publié le jeudi 22 octobre 2020 à 12h07

Le vin belge et le chêne des forêts wallonnes, un accord qui sonne comme une évidence. C'est sur cette base que la société Barwal a été créée.

Newsletter info

Recevez chaque matin l'essentiel de
[?newsletter=info&source=rtbfinfo_newsletter-content](https://www.rtbf.be/newsletter=info&source=rtbfinfo_newsletter-content)
l'actualité.

Vin du Pays de Herve, qui compte 8 hectares de vignes à Clermont S/Berwinne, Aubel, Hombourg et Montzen, vient de faire l'acquisition de sa première barrique en chêne belge. Michel Schoonbroodt, son directeur, était l'invité de Liège-Matin ce jeudi. Nous lui avons demandé pourquoi il avait décidé de choisir du chêne belge pour ses barriques: *"On trouvait ça une très très bonne idée d'essayer un jour d'avoir du chêne belge, jusqu'au moment où deux Liégeois nous ont contactés pour nous dire qu'ils en avaient et qu'ils lançaient une activité de barrique de chêne belge. Nous avons trouvé cette idée tellement séduisante que nous n'avons pas pu résister à leur acheter notre toute première barrique. Elle vient de la forêt domaniale de Rochefort, et pour les années prochaines, nous avons déjà vu à la tonnellerie du chêne de Lustin, du chêne de Philippeville, qui est déjà en train de sécher"*.

Le chêne provient donc de forêts de Belgique, mais les barriques ne sont pas encore fabriquées chez nous: *"Elles sont faites pour l'instant dans les dernières tonnellerie de Champagne-Ardenne, mais je pense que ces deux personnes qui lancent cette initiative commencent d'abord par la vente et ont bien l'intention, un jour peut-être, de lancer cette activité de tonnelier en Belgique"*.

Et au niveau du goût et des saveurs, est-ce qu'il y aura une différence par rapport au chêne français? *"Je ne sais pas le dire mais ce sera en tout cas quelque chose de notre terroir"* répond Michel Schoonbroodt. *"Ce tonnelier, qui travaillait finalement le bois belge auparavant, nous dit que c'est de la très bonne matière, du très bon bois, et il n'y a pas de raison que le produit qui sort de ces barriques ne soit pas de qualité"*.