

Les vins effervescents belges ont désormais leur propre label de qualité : BelBul

Les vignerons wallons et flamands unissent leur savoir-faire et leur tradition dans un label pour vins effervescents.
Bruxelles, le 12 mai 2025

Le secteur viticole belge lance BelBul, le tout premier label de qualité pour les vins effervescents belges. Ce label garantit l'excellence dans la production de vins effervescents belges selon la méthode traditionnelle et renforce la position de la Belgique comme un véritable pays de bulles de qualité.

Les Belges sont de toute façon réputés pour leur esprit bon vivant. Des bières artisanales aux spécialités culinaires, la culture gastronomique belge est synonyme de qualité et de plaisir.

Cette passion pour le goût et l'artisanat se reflète également dans la montée en puissance des vins effervescents belges. De plus en plus de Belges optent pour des bulles locales comme apéritif festif ou pour accompagner un plat gastronomique. L'intérêt croissant pour les bulles belges montre que les consommateurs recherchent plus que jamais authenticité et savoir-faire local.

Les vins effervescents belges brillent également sur la scène internationale, remportant prix et distinctions prestigieuses. Ils sont souvent comparés aux grands noms de France, d'Espagne et d'Italie, et sont appréciés pour leur élégance, leur fraîcheur acidulée et leurs arômes raffinés.

À partir d'aujourd'hui, plus besoin de commander du cava, du prosecco ou du champagne... On trinque avec une coupe de BelBul!

Que signifie le nom « BelBul » ?

Le nom BelBul n'est pas né par hasard. Les vignerons belges étaient régulièrement confrontés à la question : « Tu as encore une bouteille de cava ? » Pourtant les bulles belges n'ont rien à voir avec le cava, le champagne ou le prosecco. Il fallait donc créer un nom clair et reconnaissable pour désigner un vin effervescent produit selon la méthode traditionnelle et issu du terroir belge.

De ce besoin est né BelBul, un nom à plusieurs facettes :

- Bel évoque les « belletjes » (petites bulles) en néerlandais
- Bul fait un clin d'œil au mot français bulles
- Phonétiquement, il rappelle belles bulles pour les francophones
- Et enfin, Bel est aussi l'abréviation de Belgique dans les deux langues nationales

Un sondage mené auprès de plus de 300 personnes a confirmé le potentiel du nom : pas moins de 98 % ont estimé que BelBul sonnait comme un nom chic, jeune et résolument belge. C'est pourquoi une attention particulière est portée à l'écriture, afin que les deux éléments – Bel et Bul – soient clairement mis en valeur.

BelBul : une garantie de qualité pour les bulles belges

Avec le lancement de BelBul, une initiative conjointe de l'Association des Vignerons Belges – Wallonie et l'ASBL Belgische Wijnbouwers – Vlaanderen, le vin effervescent belge reçoit un label officiel de qualité ainsi qu'un nom générique. Ce label impose des critères rigoureux en matière d'origine, de méthode de production et de qualité, offrant aux consommateurs l'assurance d'un vin effervescent belge d'une qualité reconnue.

Les producteurs qui répondent aux exigences élevées du label BelBul bénéficient d'une visibilité et d'une reconnaissance accrues, tant sur le plan national qu'international.

« Le développement et la professionnalisation du secteur viticole belge nécessitent une collaboration accrue au-delà de nos régions et de nos langues. Ensemble, en tant que vignerons flamands et wallons, nous sommes plus forts. Le label est une véritable étape clé dans le développement de la Belgique comme pays viticole, et un investissement dans l'avenir. » - Vanessa Vaxelaire, Présidente de l'asbl Vignerons Belges – Wallonie.

« Dans notre jeune mais dynamique pays viticole, l'innovation est essentielle. C'est grâce à cette approche que nous avons rapidement pu créer des vins d'exception. Avec le label BelBul, nous donnons une identité forte à nos vins effervescents belges et affirmons notre position en tant que producteurs de bulles d'excellence. »
— Lodewijk Waes, Président de l'ASBL Belgische Wijnbouwers – Vlaanderen

Le nom BelBul sera apposé sur les bouteilles dès les prochaines mises en bouteille. Une identité visuelle spécifique a été développée pour la marque : le logo figurera sur les étiquettes et les emballages. La dénomination générique et le logo servent de label facilement identifiable, permettant aux consommateurs de reconnaître immédiatement un vin effervescent belge certifié.

Pour mieux informer les consommateurs et les professionnels sur les vins effervescents belges, le site BelBul.be est lancé aujourd'hui. Ce site proposera un aperçu de tous les domaines viticoles produisant des vins effervescents certifiés BelBul. Il fournit également des informations détaillées sur les méthodes de production, les caractéristiques uniques des bulles belges et les régions où elles sont élaborées.

Les consommateurs et les professionnels de l'horeca pourront aussi y découvrir où se procurer ces vins effervescents belges.

Ainsi, BelBul sera bien plus qu'un label de qualité : ce sera une plateforme destinée à accroître la visibilité et l'accessibilité des bulles belges.

Critères du label BelBul

Tous les vins effervescents belges ne peuvent pas prétendre au label BelBul. Les vignerons qui souhaitent obtenir ce label doivent respecter des critères stricts, garantissant la qualité et l'authenticité des vins effervescents belges :

- Les vins effervescents doivent être produits selon la méthode traditionnelle et répondre aux conditions et spécifications définies dans les cahiers des charges des vins effervescents, établis par la Région compétente
- Les vins doivent être accrédités par la commission de reconnaissance en tant que BOB (Appellation d'Origine Protégée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée)

- Les vins doivent être 100 % belges, ce qui signifie que la culture des raisins et la vinification doivent avoir lieu en Belgique. L'utilisation de raisins importés est interdite
- Le domaine viticole doit être une entreprise familiale, membre de l'une des deux organisations professionnelles et actionnaire de la coopérative CV Wijn en Mousserend – Vin et Mousseux

Ces critères garantissent que BelBul reste un label de qualité fiable, assurant aux consommateurs qu'ils dégustent des bulles belges authentiques répondant aux plus hauts standards.

Une identité claire et une reconnaissance affirmée

Sur un marché viticole international dominé par des pays à forte tradition de vins effervescents comme la France, l'Italie ou l'Espagne, il est essentiel que les vins effervescents belges se distinguent par une identité claire et une reconnaissance forte. Le label BelBul permet justement de positionner les vins effervescents belges comme des produits de qualité, capables de rivaliser avec les meilleurs vins effervescents internationaux.

De plus, ce label offre aux consommateurs et aux professionnels de l'horeca un signe de qualité fiable, renforçant la réputation et la confiance envers les bulles belges.

Un label comme BelBul contribue également à structurer et professionnaliser davantage le secteur viticole belge. En établissant des normes de qualité uniformes, il encourage tant les producteurs établis que les nouveaux arrivants à investir dans des méthodes de production artisanales et durables. Cela favorise non seulement la croissance économique du secteur, mais aussi la reconnaissance internationale des vins effervescents belges comme produits premium.

L'essor des vins effervescents belges

Les vins effervescents belges gagnent en prestige, tant sur le plan national qu'international. Grâce aux conditions pédologiques et climatiques favorables dans certaines régions de Belgique, le pays offre un environnement idéal pour la production de vins effervescents raffinés.

Les vins effervescents belges sont principalement élaborés selon la méthode traditionnelle, la même utilisée pour produire le Champagne. Cette méthode implique une seconde fermentation en bouteille, ce qui confère au vin une complexité aromatique accrue ainsi que des bulles fines et persistantes.

L'amélioration constante de la qualité des vins effervescents belges est confirmée par un nombre croissant de prix et distinctions internationales. Ces vins sont de plus en plus souvent comparés aux grandes références de France, d'Espagne ou d'Italie, et sont réputés pour leur élégance, leur fraîcheur acidulée et leurs arômes délicats.

Une production en hausse et une expansion des vignobles

Le secteur viticole belge a connu une évolution remarquable au cours des dernières années. En 2021, plus de 2,1 millions de litres de vin ont été produits. En 2022, ce volume a dépassé les 3 millions de litres, dont près de la moitié était du vin effervescent. En 2023, un nouveau record a été établi avec 3,4 millions de litres, soit une augmentation de près de 13 % par rapport à l'année précédente. L'année 2024, marquée par une récolte décevante, a vu la production chuter à 1,2 million de litres. Toutefois, cette baisse doit être relativisée, car les rendements de 2022 et 2023 étaient exceptionnels. Comparée aux années antérieures, la récolte de 2024 reste faible, mais la diminution semble moins marquée dans ce contexte. Le nombre de vignerons belges continue également de croître chaque année. En 2024, 321 producteurs ont été enregistrés, contre 290 en 2023 et 259 en 2022. Cela comprend aussi bien des professionnels que des amateurs passionnés.* La surface totale plantée atteint désormais 958 hectares, avec un accent clair sur les cépages adaptés à la production de vins effervescents. Actuellement, plus de 100 domaines viticoles belges produisent du vin effervescent. Cela illustre la forte croissance du secteur et confirme que le moment est venu d'introduire un label de qualité tel que BelBul.

Régions phares et essor des cépages résistants

Les principales provinces productrices de vin en Belgique sont le Limbourg, la Flandre-Occidentale, Liège et le Hainaut, représentant à elles seules les deux tiers de la production nationale. Le chardonnay reste le cépage le plus planté, suivi du pinot noir et du johanniter. Les cépages résistants comme le johanniter et le souvignier gris gagnent du terrain, en raison de leur résistance au climat et de leur faible besoin en traitements phytosanitaires.

Les vignerons belges sont constamment à la recherche d'innovations et de techniques durables pour améliorer la qualité de leurs vins. En optant pour des cépages hybrides moins sensibles aux maladies, l'usage de pesticides est réduit, ce qui permet aux viticulteurs de mieux s'adapter aux conditions climatiques changeantes.

Un rôle important dans l'économie belge

Le secteur viticole belge, et plus particulièrement la production de vins effervescents, joue un rôle de plus en plus significatif dans l'économie belge. La croissance du secteur entraîne une augmentation de l'emploi, tant dans l'agriculture que dans l'horeca et le tourisme.

L'œnotourisme est en plein essor en Belgique : de plus en plus d'amateurs de vin et de touristes visitent les vignobles belges pour découvrir les bulles locales et le savoir-faire des vignerons.

Par ailleurs, les vins effervescents belges stimulent les exportations, la demande internationale pour des vins effervescents européens de qualité ne cessant de croître. Grâce à la professionnalisation continue du secteur et au lancement du label BelBul, la Belgique peut renforcer sa position en tant que producteur de vins haut de gamme et créer de nouvelles opportunités économiques.

Le vin effervescent belge dans le monde

La réputation croissante des vins effervescents belges ouvre de nouvelles perspectives à l'exportation. De plus en plus d'amateurs et de connaisseurs étrangers découvrent la finesse des bulles belges.

Avec le lancement du label BelBul, le secteur viticole belge confirme sa position en tant qu'acteur de poids sur le marché international du vin. BelBul reflète la passion et le savoir-faire des vignerons belges, tout en offrant une base solide pour une croissance et une innovation continues dans les années à venir.

*Source : SPF Économie

