

Visite du Vignoble du Château de Fumal et du Domaine du Dièdre Noir Le mardi 25 août 2026

Chères Amies, chers Amis Œnophiles,

Le **mardi 25 août 2026**, nous poursuivrons nos découvertes de vigneron belges. Le matin, nous visiterons le vignoble du Château de Fumal, en Province de Liège, l'après-midi, le Domaine du Dièdre Noir, à Marche-Les-Dames, dans le Namurois.

PROGRAMME

10:00 h : Rendez-vous au Château de Fumal

Rue de Fleuron (grille de droite)

4260 Fumal

GSM : 0471/51 88 28

www.chateaudefumal.com



En 1523, Fumal avait déjà son vignoble, implanté en contrebas du château. Entre 1674 et 1688, Séverin de Méreaude rachète tous les biens de Fumal, mais ce n'est qu'en 1715 qu'il est reconnu officiellement Seigneur de Fumal. C'est alors qu'il décide de restaurer la vigne et replante 4 000 « *double pieds de vigne* ». En 1804, Napoléon fait arracher toutes les vignes sur le sol belge, afin de favoriser le vin français. Une partie des parcelles viticoles sont réaffectées en cultures maraîchères.

En 1989, François-Hubert du Fontbaré et son épouse Marie-Hélène de Dorlodot reprennent l'exploitation agricole. La ferme est en non-labour depuis 1993 et en agriculture raisonnée depuis 1998. Une partie de l'exploitation fut certifiée « bio » fin 2020.

C'est en 2016, que François-Hubert réalise son rêve : replanter le vignoble ancestral. Avec son épouse et ses quatre enfants, il a commencé par planter 1,5 ha de Chardonnay, en 2016, puis 3,5 ha de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier, en 2017. Le domaine compte aujourd'hui environ 8 ha et 36 400 pieds de vigne, répartis en deux parcelles : Fumal et Latine.

Le vignoble est planté sur un coteau exposé plein sud, en pente douce, sur un sol schisto-calcaire. La vigne est cultivée sans herbicides ni insecticides. Les traitements reposent principalement sur le cuivre et le soufre, complétés par des huiles essentielles. Les vendanges sont manuelles. La méthode traditionnelle champenoise est respectée. Le domaine produit entre 35 000 et 40 000 bouteilles par an, uniquement des vins effervescents.

13:00 h : Déjeuner à la Chapelle Bethléem
 Abbaye Notre-Dame du Vivier
 Rue Notre-Dame du Vivier 153
 5024 Marche-Les-Dames
 Tél. : 081/24 00 27
www.abbayenotredameduvivier.be



15:00 h : Visite du **Domaine du Dièdre Noir**
 Rue des Bigarreux 59
 5024 Marche-Les-Dames
 GSM : 0492/72 19 96
<https://www.diedrenoir.be/>



Le nom « Dièdre Noir » fait référence à la forme créée par un groupe rocheux.

C'est en 2019, que Pierre Dohy, agriculteur, et son épouse Florence décident de planter des vignes. Ils commencent par planter 12 000 pieds de Chardonnay (45 %), de Pinot Meunier (30 %) et de Pinot Noir (25 %), sur 2,6 ha. En 2021, ils ont ajouté 15 000 pieds des mêmes cépages plus du Pinot Blanc, sur 3,6 ha.

Le Domaine est réparti autour de quatre grands groupes : « Au Caillou », « La Haie du Loup », « Le Pré Hayette » et « Les Quartiers », sur un sol à dominance sablo-limoneuse. Exposé Est, Sud-Est et Ouest, il bénéficie d'un très bon ensoleillement et d'une protection naturelle contre les vents du Nord.

La famille Dohy cultive la vigne dans le respect de la viticulture biologique, sans herbicides, ni pesticides. Les vendanges et le tri des raisins sont effectués manuellement. Les vins sont élevés selon la méthode traditionnelle, dans des cuves inox de petite capacité (20 à 100 hl), avec régulation thermique contrôlée. Ensuite, le vin repose 18 mois sur lattes, voire 30 mois pour le Blanc de Blancs.

Le Domaine produit uniquement des vins effervescents.

Le prix de la journée est fixé à **95 €/personne**, comprenant les visites, les dégustations et le repas de midi (boissons comprises).

INSCRIPTIONS

Par virement bancaire sur le compte de CATO

IBAN : BE39 1431 1074 6419

Avec la mention **"Liège-Namur 2026"**

Date limite : **14 août 2026**

Le paiement confirmant l'inscription.

Dans l'espoir de vous retrouver nombreux pour découvrir ces deux domaines viticoles,

Bien cordialement,

Le Comité

24 juillet 2026