

Visites du Domaine des Hêtres et du Domaine Vins des Cinq (XXV) Le mercredi 20 août 2025

Chères Amies, chers Amis Œnophiles,

Pour nos prochaines visites de vignobles belges, nous nous rendrons dans la province de Liège, le mercredi 20 août 2025. Nous y découvrirons le Domaine des Hêtres et le Domaine Vins des Cinq (XXV).

PROGRAMME

10:00 h : Rendez-vous au Domaine des Hêtres

Chemin des Hêtres 1

4257 Rosoux-Crenwick

Tél. : 019/32 60 77

<https://www.domainedeshetres.com/>



Joseph Goffin a repris la Ferme des Hêtres, située au cœur de la Hesbaye, à Rosoux-Crenwick, dans les années 1960. Aujourd'hui, elle est exploitée par ses petits-fils Alexandre et Nicolas, aidés de leurs parents. Cette entreprise bio, en plus des grandes cultures traditionnelles hesbignonnes, s'est diversifiée dans l'arboriculture (pommes, poires, cerises, noisettes et prunes), dans la culture des asperges vertes et dans la viticulture. Elle produit du vin et des jus de fruits.

Début des années 2000, le père de Nicolas a effectué quelques essais avec des variétés de cépages résistants sur 40 ares. En 2015, Nicolas a entamé la plantation de variétés classiques, de type Vitis Vinifera, et décida d'investir dans l'équipement de son chai, afin de pouvoir assurer toute la chaîne de production de vins.

Actuellement, des vignes sont plantées sur 7 ha, sur cinq parcelles de sols argilo-limoneux (Le Grand Enclos, Le Pré du Berger, Javaux, Les Ormes et Le Grand Bruit), et une expansion à 9 ha est prévue en 2024-2025.

Le Domaine pratique la culture raisonnée en maîtrisant les quantités d'intrants utilisées et en minimisant les pulvérisations.

Le premier cépage planté fut du Muscat, suivi du Chardonnay, du Pinot Noir, du Pinot Blanc, du Pinot Meunier et du Pinot Gris.

Le Domaine des Hêtres produit des vins tranquilles et des vins effervescents. Pour les vins blancs, c'est un assemblage de deux Chardonnay, dont l'un a poursuivi un élevage en fût de chêne. Pour les vins effervescents, trois méthodes traditionnelles sont utilisées : une cuvée Blanc de Blancs, issue d'un assemblage de Chardonnay et Pinot Blanc, une cuvée rosée issue d'un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, et une cuvée sélection issue d'un assemblage Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier.

12:30 h : Déjeuner au domaine de Naxhelet
Rue de Naxhelet 18
4520 Wanze
Tél. : 085/82 64 08
<https://www.naxhelet.be/fr/>



15:00 h : Rendez-vous au **Domaine Vins des Cinq (XXV)**
Rue des Theysses 8
4218 Couthuin
Tél. : 0470/21 63 32
<https://xxv.be/>



Le vignoble est né de l'idée de quatre frères et une sœur. La fratrie a été baignée durant toute son enfance dans la culture du vin, souvent de Bourgogne.

Le nom « Domaine Vins des Cinq » est dérivé des vins de cinq frères et sœur.

Il y a vingt ans, la famille Grégoire achète une forêt dans le village wallon de Couthuin, en bord de Meuse. En 2017, elle acquiert une parcelle de terres agricoles voisine. Ce terroir agricole, avec son sol argilo-limoneux sur schiste et grès, à faible profondeur, orienté plein sud, est idéalement destiné à la vigne. Le cep possède des racines, qui vont de 2 à 5 m de profondeur, en moyenne. La vigne plonge ses racines très profondément à travers la roche pour aller chercher ses minéraux. En fonction des parcelles, les deux types de roches apportent au vin leur minéralité.

Le vignoble de 8 ha est planté de cépages choisis pour leur adaptation à la production d'un vin « septentrional » : Chardonnay (3 ha), Pinot Gris (1,8 ha), Pinot Noir (1,2 ha), Pinot Meunier (1 ha) et Müller-Thurgau (1 ha).

Le vignoble est cultivé en bio depuis son origine : sans désherbant chimique, ni pesticide, ni insecticide, ni engrais chimiques. Les seules pulvérisations effectuées sont celles pour lutter contre le mildiou et l'oïdium, à l'aide de produits bio.

Les vendanges sont réalisées à la main.

Le Domaine produit des vins tranquilles et effervescents.

Le prix de la journée est fixé à **95 €/personne**, comprenant les guides, 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 2025**"

Date limite : **10 août 2025**

Le paiement confirmant l'inscription.

Dans l'espoir de vous accueillir nombreux à ces découvertes viticoles hesbignonnes,

Bien cordialement,

Le Comité

28 juillet 2025