



## La première winery urbaine de Belgique lance Gudule, un vin bio au cœur de Bruxelles

### ***Le premier chai de vinification de Bruxelles***

Né aux États-Unis dans les années 60, le phénomène vinicole des wineries urbaines connaît un essor récent en Europe. Après Londres, Paris ou encore Amsterdam, ce phénomène débarque dans la capitale de l'Europe avec l'installation à Bruxelles de la première winery urbaine de Belgique : Gudule Winery Brussels. Son nom, « Gudule », rend hommage à la sainte patronne de Bruxelles.

À l'origine de ce projet se trouve Thierry Lejeune, un entrepreneur qui, au bout de plus de 20 ans de carrière dans le secteur de l'imprimerie, a décidé de relever un nouveau challenge en associant deux de ses passions : l'entrepreneuriat et le vin.

Cependant, Thierry Lejeune ne possède pas de vignoble. Explorant alors plusieurs pistes et arpentant de nombreuses routes viticoles, il retient la seule possibilité qu'il voit de faire du vin : acheter du raisin à des vignerons partenaires. Et tant qu'à faire, il décide de produire son vin à Bruxelles.

### ***Fais venir les vignes à toi***

Pour son premier millésime, Gudule Winery Brussels a commandé pas loin de 15 tonnes de raisin qui se déclinent dans deux gammes bien typées.

Les vins de la sainte patronne, proposés en blanc, rouge et rosé, sont axés sur la fraîcheur et le fruit. Leur prix de vente se situe entre 13,5 € et 15,5 € (prix public TTC).

Les grands vins de la sainte patronne, proposés en blanc et rouge, sont davantage taillés pour la gastronomie, avec des élevages plus longs et un potentiel de garde plus important. Leur prix de vente se situera entre 24 € et 26 € (prix public TTC).

Tous ces vins sont des assemblages et, au total, onze cépages ont été mis en œuvre au travers de ces cinq cuvées : « **Afterwork en Terrasse** » (blanc), « **Après-midi au Parc** » (rosé), « **Retour du Marché** » (rouge), « **Dîner en Ville** » (rouge) et « **Soirée à l'Opéra** » (blanc).

Ces onze cépages sont originaires de sept régions de France. L'objectif de Gudule Winery est de donner une dimension plus européenne aux approvisionnements en vue de ses productions futures.

Et un projet de vin effervescent est déjà dans les cartons pour la prochaine vendange.

À terme, Gudule Winery Brussels envisage une production annuelle de 30 000 bouteilles.



### **Production et distribution durables**

Gudule Winery Brussels produit uniquement des vins bio et a donc choisi ses partenaires vignerons en conséquence.

Le chai urbain prévoit une distribution très locale et très directe de ses vins. La vente se fera en direct aux particuliers, sur place ou par internet. Son implantation urbaine permet d'envisager une logistique à très faible impact écologique, comme des coursiers à vélo. En outre, il compte aussi sur les cavistes, les restaurants et les magasins bio pour la distribution.

Le côté circulaire est également recherché : Gudule Winery Brussels souhaite revaloriser au maximum ses déchets et ses sous-produits auprès de partenaires locaux.

Une distribution très locale permet également d'envisager de fonctionner, à terme, avec un système de bouteilles consignées.

C'est donc assez logiquement que Gudule Winery Brussels a choisi Greenbizz Brussels pour son implantation initiale. En effet, cet incubateur a pour vocation de favoriser les projets porteurs de valeurs humaines, durables, bio et circulaires.

### **#sprout to be Brussels**

Gudule incarne Bruxelles, dont elle est la sainte patronne. Gudule, un prénom qui résonne dans les papilles. L'icône d'un mode de vie à la bruxelloise. Simple et sans complexe.

Gudule Winery Brussels est fière d'être une entreprise bruxelloise et destine sa production principalement à la consommation locale. C'est pourquoi son branding honore Bruxelles. Au travers de ses vins, Gudule Winery Brussels se veut le reflet de la Bruxelles cosmopolite, dynamique et créative que nous aimons tant.

[www.gudule-winery.brussels](http://www.gudule-winery.brussels)

**Gudule Winery vous invite à découvrir le premier chai de vinification de Bruxelles pour déguster en avant-première ses cuvées « Afterwork en Terrasse », « Après-midi au Parc » et « Retour du Marché »**

**le jeudi 6 juin à partir de 19h00 à GreenBizz Brussels, atelier 37.8, rue Dieudonné Lefèvre 37, 1020 Bruxelles.**

Merci de confirmer votre présence à [mdemeulenaere@peppermint.be](mailto:mdemeulenaere@peppermint.be)

Pour plus d'informations, veuillez contacter

Mieke Demeulenaere (PeppeRmint)

[mdemeulenaere@peppermint.be](mailto:mdemeulenaere@peppermint.be)

0471 44 62 07

Thierry Lejeune (Gudule)

[thierry@gudule-winery.brussels](mailto:thierry@gudule-winery.brussels)

0495 25 67 20