



## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Nouvelle moisson pour The Owl Distillery

D'ici la fin juillet, The Owl Distillery lancera la récolte de sa nouvelle moisson d'orge. Thibault Roberti, responsable technique de la distillerie et jeune agriculteur, fera partie des opérations.

En fonction de la météo des semaines à venir, l'orge de Hesbaye devrait atteindre sa maturité d'ici la fin du mois de juillet. Près de 77 hectares de champs Hesbignons vont être récoltés par six agriculteurs locaux, basé à 10 km à la ronde de la distillerie. Entre six et sept tonnes d'orge brassicole de printemps de la variété Sébastien seront récoltées par hectare. Cette variété utilisée depuis plusieurs années et particulièrement adaptée aux conditions de culture en Hesbaye peut promettre à la fois un rendement optimal et une bonne qualité.

Cette collaboration avec les agriculteurs de la région est un bel exemple d'agriculture durable en Wallonie. Chaque agriculteur est maître de sa propre production et répond de la qualité de celle-ci en respectant deux conditions. D'une part, un taux d'humidité de maximum 14% et d'autre part un taux de protéine de maximum 10,5%. L'humidité est contrôlée à l'arrivée de chaque benne livrée, quant au taux de protéine, il est mesuré lors d'une analyse de pré-récolte sur les champs, quinze jours avant la récolte. La moisson 2018 est espérée aussi bonne que la moisson 2017 !

Après la **moisson**, l'orge est stockée dans un « moulin » régional et le grain traversera une période de **dormance** de plus ou moins six mois. Durant ce temps, des analyses de la **qualité** des grains seront effectuées. A la fin de cette période, le processus de transformation de l'orge en **malt** peut avoir lieu. Le malt sera ensuite transformé en **whisky** dans la distillerie de Fexhe-Le-Haut-Clocher. La durée totale du processus s'étendra sur quatre ans.

Sur le plan agronomique, après la moisson, la terre récoltée va être travaillée selon le procédé de déchaumage. Le pied de l'orge et les grains résiduels vont être remélangés à la terre. Avant la culture de l'orge, un engrais vert avait été implanté l'automne précédent sur la parcelle sous la forme de plantation d'un mélange de trèfle et de moutarde ou de phacélie selon les choix des agriculteurs. Le but de cette étape est d'éviter de laisser le sol à nu afin de prévenir le lessivage du sol et d'empêcher la descente de l'azote vers la nappe aquifère. En hiver, après que les couverts hivernaux aient été détruits par les conditions météorologiques, ils ont été enfouis dans le sol afin d'améliorer la structure de celui-ci. L'orge ne pourra être cultivée sur la même parcelle que trois ans plus tard minimum. Une rotation de culture est donc mise en

place avec, en tête, du colza ou des pois puis du froment et des pommes de terre ; éventuellement dans d'autres fermes de la betterave, du lin ou du maïs et bien d'autre encore. A la ferme de Goreux, l'orge est une fin de rotation.

Thibault Roberti, est technicien qualifié en agriculture et est issu de la ferme familiale qui abrite The Owl Distillery. La ferme s'est greffée au projet de la distillerie dès son lancement. Cette évolution de l'orientation de la ferme Roberti est un exemple de belle diversification sur le plan de la valorisation du terroir et du retour aux valeurs locales.

### **Le concours photo**

Installée en Hesbaye, dans une prestigieuse ferme plantée au milieu des champs d'orge et reconnaissable à son portail accueillant, The Owl Distillery transporte les amateurs de whisky et les visiteurs dans un voyage inédit. La distillerie lance un concours de photo insolite du 2 juillet au 31 août 2018. Les participants ont carte blanche pour laisser libre cours à leur imagination et envoyer leurs photos les mettant en scène avec : une/ des bouteilles de Belgian Owl, une distillerie de whisky ou un/ des hiboux. Le gagnant remportera une visite de la distillerie avec double dégustation pour 4 personnes.

### **Informations pratiques**

#### **Distillerie**

7, Hameau de Goreux  
4347 Fexhe-le-Haut-Clocher - BELGIQUE

#### **Contact**

Etienne BOUILLON  
[etienne.bouillon@belgianwhisky.com](mailto:etienne.bouillon@belgianwhisky.com)  
Distillery Manager  
32 (0)475 69 99 87

[marketing@belgianwhisky.com](mailto:marketing@belgianwhisky.com)

Assistant Manager  
32(0)472 67 34 16

#### **Contact lecteurs**

[info@belgianwhisky.com](mailto:info@belgianwhisky.com) - 32 4 223 07 17

#### **Contact presse**

Hélène van den Wildenberg - CaracasCOM  
T +32 4 349 14 41 - M +32 495 22 07 92  
[info@caracascom.com](mailto:info@caracascom.com)