

Visites des Domaines du Chant d'Éole et du Mont des Anges Le mercredi 23 juillet 2025

Chères Amies, chers Amis Œnophiles,

Après notre petite escapade à Chablis, nos premières visites de vignobles belges nous mèneront dans la région montoise, le mercredi 23 juillet 2025. Nous y découvrirons le Domaine du Chant d'Éole et le Domaine du Mont des Anges.

PROGRAMME

10:00 h : Rendez-vous au Domaine du Chant d'Éole

Grand Route 58

7040 Quévy

Tél. : 065/22 05 00

<https://www.chantdeole.be/>



Le Domaine du Chant d'Éole a été créé en 2010, au terme d'une association entre la famille d'agriculteurs belges, Ewbank de Wespin, et le viticulteur champenois, d'origine belge, Filip Remue.

Situé à Quévy, au pied d'un parc éolien, le Domaine Chant d'Éole s'étend sur un terroir unique de 52 ha. Les vignes sont plantées sur un sol calcaire. L'exploitation cultive trois cépages champenois : 97 % de Chardonnay, 2 % de Pinot Noir et 1 % de Pinot Blanc. Ceux-ci bénéficient d'un microclimat particulier. En effet, les éoliennes, en brassant l'air doux vers le sol, protègent les vignes des gelées printanières, et garantissent ainsi des raisins de haute qualité. La méthode de production est inspirée des techniques viticoles champenoises : vendanges manuelles ou mécaniques, pressurage lent en 3 presses, fermentation en cuve ou en barrique (2 500 hl), vieillissement de 18 mois minimum sur lies en cave.

Le domaine produit uniquement des vins effervescents. De 200 000 bouteilles par an, actuellement, ils envisagent d'atteindre 600 000 bouteilles, en 2028.

12:30 h : Déjeuner à la **Brasserie d'Éole**
Sur le domaine du Chant d'Éole



15:00 h : Rendez-vous au **Domaine du Mont des Anges**
Par beau temps, dans les vignes : Rue de Spiennes
7022 Nouvelles
Par mauvais temps, au chai : Avenue du Parc d'aventures scientifiques 3/1
7080 Frameries
Tél. : 0479/99 24 62
<https://montdesanges.be/>



La légende raconte que, fin août 1914, alors que l'armée britannique faisait face aux forces allemandes, lors de la bataille de Mons, des anges lumineux seraient intervenus pour sauver l'armée anglaise, d'où le nom « Mont des Anges ».

C'est en 2018, que Vincent Debusscher et Laurianne Lejour, viticultrice champenoise, se sont associés et ont eu l'idée d'élaborer un vin effervescent en Belgique. Après avoir exploré plusieurs sites, ils ont acquis un terrain de 7 ha, sur un coteau calcaire/silex, orienté sud-sud-est, dans le village de Nouvelles, à Mons.

Le Domaine Mont des Anges dispose aujourd'hui d'un parcellaire de 9,6 ha de vignes. Le domaine cultive des cépages champenois : du Chardonnay, du Pinot Noir et du Pinot Meunier, mais aussi du Voltis, un cépage interspécifique d'origine française. Les vignes sont traitées sans herbicides et sans insecticides, dans le respect du terroir.

Les raisins sont récoltés manuellement à pleine maturité, pressés lentement et en douceur, pour ne garder que le meilleur. Après plusieurs mois d'élevage, les vins reposent en bouteilles.

Le domaine a élaboré une cuvée assemblée directement à la vigne. C'est-à-dire que les raisins de Chardonnay et de Pinot Meunier sont vendangés ensemble et pressés ensemble, au lieu d'être vinifiés séparément, puis assemblés dans la bouteille.

Les premières cuvées ont été produites fin 2022.

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 "**Hainaut 2025**"

Date limite : **5 juillet 2025**

Le paiement confirmant l'inscription.

Nous espérons pouvoir vous accueillir nombreux à ces belles découvertes.

Bien cordialement,

Le Comité

20 juin 2025