

## Le Chant d'Éole dope ses capacités de production



**LAURENT FABRI** | 28 mai 2021 02:20

**Le vignoble de Quevy achève, ce week-end, la plantation de 10 hectares de nouvelles vignes. Dès octobre, les travaux d'extension concerneront le chai.**

**L**a phase 2 est enclenchée dans le plan du Chant d'Eole le vignoble hennuyer qui produit actuellement quelque 150.000 bouteilles de vin effervescent à quelques kilomètres de Mons. Depuis une dizaine de jours, **les tracteurs et les machines s'activent sur une nouvelle parcelle en face des chais pour y planter 10ha de nouvelles vignes.**

Cette nouvelle parcelle vient compléter les 20ha dédiés principalement au chardonnay, mais aussi en pinot noir pour les vins rosés. **"L'expérience nous montre que le chardonnay se plaît bien sur nos terres** et qu'il convient le mieux pour notre brut de même que pour la cuvée Prestige", note Hubert Ewbank, propriétaire avec son oncle du Chant d'Eole.

**À ces trente hectares viendront encore s'ajouter 10 hectares supplémentaires en 2022.** Les premières vendanges des nouvelles parcelles apporteront les premiers fruits en 2024, pour **les premières bouteilles commercialisées à partir de 2026-27.** "Avec ces nouvelles vignes, nous pourrons doubler l'offre actuelle", escompte Ewbank.

Laissez-vous inspirer par les entrepreneurs wallons.  
Inscrivez-vous maintenant à La Wallonie Entreprend.

Encodez votre adresse e-mail

Envoi hebdomadaire par e-mail - Désinscription en un seul clic

Lire aussi | [Le vin wallon veut monter en gamme avec de nouvelles appellations](#)

## Reconnaissance des vins belges

Le vignoble produit actuellement 150.000 bouteilles, mais la demande dépasse assez largement ce volume. "Lorsque l'on a commencé en 2015, la réputation du vin belge était honorable, mais elle s'est considérablement améliorée depuis, comme la qualité. **Beaucoup de vignobles sont montés en gamme, sont reconnus par les restaurateurs et le public.** Et la demande augmente pour tout le monde."

**"C'est un investissement générationnel. Ce n'est ni moi ni mon oncle qui en récolteront les fruits mais nos descendants."**

**HUBERT EWBANK**  
COPROPRIÉTAIRE DU CHANT D'EOLE

D'ici 6 à 7 ans, **le domaine du Chant d'Eole pourra fournir plus de 300.000 bouteilles.** Les plantations de cette année et de l'année prochaine représente un **budget de près d'un million d'euros**, achats des terres, plantations et installations "anti-gel" compris. "Lors des gelées d'avril dernier, nous n'avons eu que 10 à 15% de pertes de fruits grâce à nos tours qui brassent l'air. Les nouvelles parcelles sont plus basses et donc plus vulnérables."

Cet investissement s'inscrit dans un **plan de 11 millions à plus long terme et de grande envergure.** "C'est un investissement générationnel. Ce n'est ni moi ni mon oncle qui en récolteront les fruits mais nos descendants", reconnaît Ewbank. "Mais la notoriété du métier et du domaine fait que **les soutiens financiers existent**, du côté de l'invest régionale IMBC ou des institutions bancaires."

## Surface triplée

Dès octobre 2021 et pour un an, le bâtiment principal du domaine qui abrite les salles de réception, les cuves de vinification et les caves sera totalement transformé pour être agrandi. **La place accordée à la production du vin effervescent sera triplée avec une nouvelle cuverie et de nouvelles caves de vieillissement** notamment. Une cave de 1.000 m<sup>2</sup> sera

creusée à 7 mètres de profondeur pour **abriter près d'un million bouteilles**. "C'est le volume tampon qu'il convient d'avoir pour une production annuelle de près de 300.000 bouteilles", calcule Ewbank.

Et, sachant qu'à l'horizon 2030 - si tout va bien - le domaine passera à la phase 3 de son extension avec une dizaine d'hectares supplémentaires, **les travaux prochains anticipent déjà le surcroît attendu de production**.

En surface, les salles de réception seront également agrandies avec notamment une **salle polyvalente de 10 m de haut capable d'accueillir de grandes réceptions jusqu'à 1.000 personnes, mais aussi des spectacles musicaux ou d'arts de la scène**. "L'oenotourisme et l'organisation d'événements d'entreprises, privés ou culturels font clairement **partie de notre modèle économique**", analyse encore Ewbank. "C'est ce qui assure notre cash flow en plus de la vente des vins."

Après les travaux, soit à partir de l'hiver 2022, le domaine du Chant d'Eole compte accueillir jusqu'à **5.000 personnes par mois**, lors de ces événements. "Fermer maintenant pour un an, alors que l'on commence seulement à pouvoir accueillir de nouveau du public, c'est un peu frustrant, mais ces travaux doivent évidemment se planifier à l'avance...", reconnaît Ewbank.

## Restaurant éphémère cet été

Alors dans l'intervalle, pour attirer un maximum de monde et raviver les liquidités, le Chant d'Eole ouvrira **pendant tout l'été un restaurant éphémère**. Un espace de toile offrant le confort d'une grande maison, mais situé **au milieu des vignes**, au pied d'une éolienne qui a donné son nom au domaine.

Dans ce restaurant de 100 couverts, le chef Philippe Schlosser, traiteur-restaurateur de la Ferme du Coq à Saint-Vaast proposera durant tout l'été ses menus midi et soir du mercredi au dimanche (autour de 40 euros le menu hors vins). "**C'est une manière de faire revenir le public vers nous mais aussi vers tous les métiers de bouches**", assure Ewbank. La carte proposera essentiellement des produits belges en cuisine et la carte des vins et des bières s'appuiera essentiellement sur des appellations belges.

Source: L'Echo

