



Ruffus et Chant d'Eole à bulles-que-veux-tu LES CÉLÈBRES VINS MOUSSEUX BELGES FONT LA FÊTE

Du vignoble des Agaises, à Haulchin, pour le pionnier des vins effervescents en Wallonie, à la commune de Quévy où celui du Chant d'Eole court sur 52 hectares de terres familiales, jamais les bulles belges n'ont rencontré autant de médailles et de succès.

Par Philippe Fievet

Personne ne peut nier que les vins belges commencent à bénéficier d'une renommée internationale. Une dizaine de vignobles en Wallonie bénéficient aujourd'hui d'une belle visibilité qui permet d'affirmer haut et fort que la Belgique fait désormais des grands vins. Parmi les plus récompensés, les vins du domaine du Chant d'Eole, situé au sud de Mons. C'est là qu'a été lancé le premier spritz belge et où sont élaborés, selon la méthode traditionnelle, trois vins effervescents emblématiques : deux cuvées « brut » qui se distinguent par un vieillissement sur lattes de 18 mois ainsi qu'une cuvée Prestige « extra brut » consacrée « meilleur vin effervescent au monde » en 2019 à Aigle en Suisse.

MEILLEUR VIN BELGE 2023

Mais d'autres bonnes nouvelles sont arrivées en septembre dernier lors du concours des vins belges qui, depuis 2005, se fait fort de récompenser les meilleurs crus du pays. En l'occurrence, ce sont pas moins de soixante sommelières et experts en vin qui ont dégusté et ont sélectionné septante d'entre eux. Parmi les lauréats, les trois bulles du Domaine du Chant d'Eole ont décroché trois nouvelles médailles : la médaille d'or pour son Chant d'Eole Réserve 2018 et son Chant d'Eole Rosé, la médaille de bronze pour son Chant d'Eole Blanc de Blancs. Inutile de préciser que les restaurants étoilés se disputent les bulles éoliennes de même qu'un réseau d'une quarantaine de cavistes qui peut compter chaque année sur une allocation. Surfant sur le succès, de nouvelles vignes récemment plantées donneront leurs premières bouteilles en 2027, année à laquelle le domaine pourrait atteindre une capacité de production de 500.000



bouteilles. En attendant, le 19 novembre dernier, l'Association des Sommelières Flamands, l'ASBL l'Association des Vignerons de Wallonie et la VZW Belgische Wijnbouwers ont déclaré qu'avec la plus haute note du concours, le Chant d'Eole Réserve 2018 était élu Meilleur Vin Belge 2023 !

RUFFUS, L'AUTRE CHAMPION DE LA BULLE

Le vignoble se situe à Haulchin, entre Binche et Mons, au lit-dit « Les Agaises » sur un coteau très riche en calcaire et exposé plein sud, sur lequel régnait le Seigneur Ruffus au XIIe siècle. En 2002, le vignoble des Agaises fut le tout premier domaine à avoir été planté en Wallonie dans le but de produire exclusivement des vins effervescents. C'est aujourd'hui le plus grand producteur du Royaume qui ne compte plus les médailles récoltées sur les concours internationaux, coiffant souvent au poteau les plus

illustres champagnes. De ce fait, il se consommerait une bouteille de Ruffus toutes les deux minutes dans le monde. Il paraît même que les ambassades belges le servent à leurs soirées, de Paris à Kinshasa, en passant par Le Caire et Johannesburg. Quant aux grands événements internationaux, là aussi les bulles wallonnes sont incontournables. Avec ses 350 kilomètres de vignes, soit le trajet entre Knokke et Paris, Ruffus tente de tenir la cadence car le succès est tel que son brut, son brut sauvage, son brut rose et son grand millésime, sont régulièrement en rupture de stock. Chez ce producteur, là aussi, on mise sur les nouvelles vignes qui devraient permettre d'atteindre les 400.000 bouteilles dans six ans.



L'IMPÉRATIF, UN RESTAURANT COSY AU CŒUR DU CHAI

Non content d'étirer son domaine en long et en large, le domaine du Chant d'Eole mise également sur l'oenotourisme. Plus de 5 000 visiteurs par mois viennent admirer les installations et le vignoble. Bon nombre d'entre eux profitent de la brasserie d'Eole installée au beau milieu du vignoble qui vient de réouvrir ses portes depuis le 15 novembre dernier en mode chalet avec des plats typiques d'hiver, axés sur les produits locaux, la bistronomie et, cela va de soi, le Chant d'Eole dans toute son effervescente diversité. Tout aussi exceptionnel, L'Impératif d'Eole, avec à sa tête le chef étoilé Benoît Neusy, est un restaurant perché au sommet du chai, sur un rooftop. L'occasion unique de savourer la cuisine de ce talentueux chef dans un cadre spectaculaire. Le Domaine vient également de lancer ses tout premiers spectacles pour agrémenter le repas. Musique, magie, humour sont de la partie comme, par exemple le Spectacle « Rien » de Carlos Vaquera du 21 décembre. Les amoureux de Noël ne seront pas non plus déçus avec un Marché de Noël tout en illuminations durant le mois de décembre.

L'impératif d'Eole est ouvert le mercredi de 18h à 21h, le jeudi et vendredi de 12h à 14h30 et de 18h à 21h, le samedi de 18h à 21h et le dimanche de 12h à 14h30. 065/220 500 - www.chantdeole.be

