



DOMAINE DU
CHANT D'ÉOLE

Les Cuvées

La Gastronomie

L'Expérience

Le Bien-être



Les Cuvées

La Gastronomie

L'Expérience

Le Bien-être



“Notre engagement
est clair : viser
l’excellence.”

Chers amie et ami du vin,

C’est avec une immense fierté que je vous ouvre les portes de l’univers du Domaine du Chant d’Éole. Notre histoire est celle d’une passion familiale et d’un rêve devenu réalité : produire des vins d’exception au cœur de notre belle région belge.

Depuis la création du Domaine, notre engagement est clair et absolu : viser l’excellence. Chaque bouteille que nous élaborons est le fruit d’un travail rigoureux, animé par un amour profond pour notre terroir. Cette quête de perfection est aujourd’hui reconnue par les plus grands experts et concours internationaux, et c’est un honneur de partager ces réussites avec vous.

Mais au-delà du vin, nous aspirons à vous offrir une véritable expérience. Une visite, une dégustation, un repas ou une nuit passée au Domaine... chaque instant est une invitation à plonger dans notre univers et à en savourer toutes les richesses.

Je vous invite chaleureusement à vivre cette immersion unique et à venir partager notre passion.

Avec toute ma sincérité,

*Hubert Ewbank de Wespín
CEO du Domaine du Chant d’Éole*

Les Cuvées

La Gastronomie

L’Expérience

Le Bien-être



LE DOMAINE DU CHANT D'ÉOLE

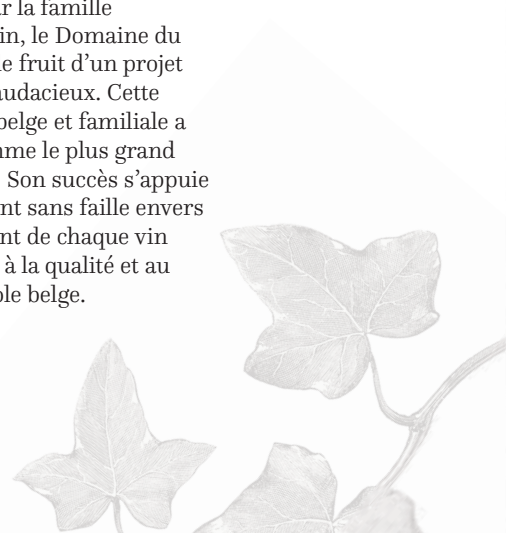
L'excellence belge au cœur des vignes

UN VIGNOBLE 100% BELGE

Sur plus de 54 hectares de terres orientées plein sud à Quévy, au sud de Mons en Wallonie, s'épanouissent 490.000 pieds de vigne des cépages nobles, principalement en Chardonnay (97%) et en Pinot Noir (3%). Le Chant d'Éole se trouve sur la même veine calcaire que les grands crus de la région de Champagne. Cette veine de craie est présente sur une dizaine de mètres de profondeur et, au Domaine, celle-ci s'étend sur 100 hectares. Le terroir calcaire unique offre un drainage et une irrigation idéaux pour l'élaboration de vins effervescents selon la méthode traditionnelle. Il confère à nos cuvées leur fraîcheur, leur finesse et l'élégance de leurs bulles.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Fondé en 2010 par la famille Ewbank de Wespín, le Domaine du Chant d'Éole est le fruit d'un projet entrepreneurial audacieux. Cette entreprise 100% belge et familiale a su s'imposer comme le plus grand vignoble du pays. Son succès s'appuie sur un engagement sans faille envers l'excellence, faisant de chaque vin une véritable ode à la qualité et au savoir-faire viticole belge.



Les Cuvées

La Gastronomie

L'Expérience

Le Bien-être



DES CUVÉES D'EXCEPTION

La signature du terroir dans la bulle

LE CARACTERE DU TERROIR

Chaque cuvée du Domaine du Chant d'Éole est le reflet fidèle de notre terroir calcaire et de notre passion. Les nuances d'arômes, l'équilibre entre fraîcheur et richesse, la sélection rigoureuse des raisins à la vendange : tout concourt à révéler l'expression la plus pure de chaque millésime.

DES CUVÉES PRIMEES

En tant que révélation internationale des vins effervescents lors du Concours Mondial de Bruxelles en 2019, le Domaine du Chant d'Éole a confirmé sa réputation en 2025 avec la prestigieuse Grande Médaille d'Or. Depuis, nos cuvées ont été récompensées à plusieurs reprises par des médailles, tant au niveau national qu'international, une reconnaissance de notre quête constante d'excellence.

CERTIFICATION BELBUL



Chant d'Éole est fier d'être l'un des membres fondateurs de BelBul, le label officiel des vins effervescents belges produits selon la méthode traditionnelle. Ce label certifie une qualité supérieure, un savoir-faire local et une authenticité rigoureuse, des engagements que l'on retrouve dans chaque bulle de nos cuvées.

En savoir plus: www.belbul.be

Nos cuvées

La Gastronomie

L'Expérience

Le Bien-être



BRUT BLANC DE BLANCS

Cépages & vinification

100% Chardonnay.
Après un vieillissement minimum de 18 mois en cave, cette cuvée s'habille d'un éclat jaune or et de bulles délicates.

Un dosage modéré et un faible taux de soufre lui confèrent un équilibre parfait.

Accord mets-vins

À l'apéritif, cette cuvée s'accorde parfaitement avec un plateau de fruits de mer.

En plat, elle accompagne à merveille un poisson, comme un carpaccio de bar aux agrumes.

Elevage :	cuve inox
Sol :	calcaire (85%) argile (15%)
Service (en°) :	environ 8°C
Taux d'alcool :	12,5%
Durée de conservation :	5 ans
Dosage :	4 gr/l
Taux de soufre :	< 0,40 mg/l
Bouteille :	



Caractéristiques sensorielles

Le nez est complexe et captivant. On découvre d'abord des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche tels que la pomme et la poire.

Puis apparaissent des notes d'élevage beurrées, toastées et de noisettes grillées, enrichies par des nuances d'ananas, d'abricot et de pêche.

En bouche, la matière est riche et gourmande, entre tension et rondeur.

L'équilibre est harmonieux, sur des saveurs de pommes cuites et de poires juteuses, soulignées par une fraîcheur aromatique d'agrumes mûrs.

BRUT ROSÉ

Cépages & vinification

Assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir.

Le chardonnay apporte finesse et vivacité, conférant à ce rosé une grande élégance. Le Pinot Noir, quant à lui, offre une complexité harmonieuse et délicate.

Accord mets-vins

Cette cuvée accompagnera à merveille un plat de saumon sauvage ou un assortiment de sushis.

En dessert, elle sublimerait les saveurs de fruits rouges, pour une touche finale tout en finesse.

Elevage :	cuve inox
Sol :	calcaire (85%) argile (15%)
Service (en°) :	environ 8°C
Taux d'alcool :	12,5%
Durée de conservation :	5 ans
Dosage :	5 gr/l
Taux de soufre :	< 0,40 mg/l
Bouteille :	



Caractéristiques sensorielles

Sa robe rose aux reflets dorés rayonne de chaleur et d'élégance.

Le nez dévoile des arômes gourmands de petits fruits rouges et d'agrumes : groseille, cerise, fraise des bois et mandarine mûre.

En bouche, l'équilibre entre structure, longueur et vivacité est remarquable. La bulle est fine et soyeuse. L'attaque est nette et élégante, laissant place à une finale subtilement framboisée et d'une grande fraîcheur.

CUVÉE RÉSERVE BRUT

Cépages & vinification

100% Chardonnay.

Après un vieillissement minimum de 48 mois en cave, cette cuvée révèle toute sa personnalité. L'élevage prolongé favorise l'émergence d'arômes complexes tels que la tarte aux pommes, la noisette, l'amande grillée, la brioche et le pain toasté beurré.

Accord mets-vins

Cette cuvée se mariera parfaitement avec un plat de saumon sauvage ou un assortiment de sushis.

Elle saura également sublimer un dessert aux fruits rouges, pour une conclusion raffinée.

Elevage :	cuve inox
Sol :	calcaire (85%) argile (15%)
Service (en°) :	environ 8°C
Taux d'alcool :	12,5%
Durée de conservation :	5 ans
Dosage :	8 gr/l (2018) 4 gr/l (2019 >)
Taux de soufre :	< 0,40 mg/l
Bouteille :	



Caractéristiques sensorielles

Robe or brillante aux reflets paille, animée par une bulle fine et élégante.

Le nez est d'une grande complexité et finesse : notes de brioche, de pain beurré et toasté, d'amande grillée — typiques d'un Chardonnay arrivé à pleine maturité. Le bouquet évolue avec le temps, révélant toujours plus de richesse aromatique.

En bouche, la texture est souple et ample. Ce vin est plein, riche et harmonieux, avec une belle longueur en finale. Il s'exprime sur des notes d'évolution, marquées par la maturité.

CUVÉE SOUS BOIS

Cépages & vinification

100% Chardonnay.

La cuvée Brut Sous Bois allie tradition, pureté et élégance, reflet fidèle de son terroir unique. Issue d'une sélection de nos meilleurs jus, elle est vinifiée en fût de chêne puis élevée sur lies : neuf mois en bois suivis de dix-huit mois en bouteilles, pour une harmonie et une finesse remarquables.

Accord mets-vins

Il s'agit d'une cuvée raffinée, conçue pour sublimer les plus belles expériences gastronomiques.

Elle s'accorde idéalement avec le caviar, les fruits de mer et les poissons grillés.

Elevage :	en barrique
Sol :	calcaire (85%) argile (15%)
Service (en°) :	environ 8°C
Taux d'alcool :	12,5%
Durée de conservation :	5 ans
Dosage :	4 gr/l
Taux de soufre :	< 0,30 mg/l
Bouteille :	



Caractéristiques sensorielles

Robe d'un or brillant aux reflets de paille. Effervescence fine et élégante, bulles persistantes.

Nez complexe et raffiné, marqué par des notes de brioche, de pain beurré et toasté, enrichi de nuances d'amande grillée.

Attaque souple et ample. La bouche est onctueuse, riche et harmonieuse, soutenue par une belle longueur. L'ensemble traduit un vin sur l'évolution, révélant déjà une belle maturité.

ELIXIR SAINT-GEORGES

Vinification

Le vin muté du Domaine.

Au moment des vendanges, la fermentation alcoolique d'une partie du moût (jus de raisin) est interrompue par l'ajout d'alcool vinique.

Le vin ainsi obtenu poursuit ensuite son élevage durant neuf mois en barrique de chêne belge, issues des forêts de Rochefort.

Accord mets-vins

Il s'accorde aussi bien aux saveurs salées qu'aux touches sucrées.

Idéal avec une planche apéritive, des fromages de caractère, une poularde aux morilles ou encore des desserts au chocolat.

Contenu : 50cl
Taux d'alcool : 17%



Caractéristiques sensorielles

Sa robe se pare d'un bel or profond.

Le nez dévoile des arômes de fruits confits, de caramel et de beurre, rehaussés de fines touches boisées.

En bouche, l'équilibre joue entre tension et gourmandise, porté par des saveurs de pâte de coing, de tarte Tatin, de miel d'acacia et de brioche.

BELGIAN ÉOLE SPRITZ

Vinification

L'alcool vinique est issu de la distillation d'une partie du moût (jus de raisin) récolté lors des vendanges.

Distillé selon la méthode du gin, il s'imprègne d'arômes de kumquat et se magnifie par des infusions d'épices et de fruits.

Suggestion de dégustation

A déguster comme un Gin ou un Spritz !

Contenu : 20 cl, 50cl & 100cl
Taux d'alcool : 20%



Caractéristiques sensorielles

Sa robe dévoile un orange profond.

Le nez s'exprime avec finesse, offrant de subtils arômes d'agrumes relevés de touches épicées élégantes.

UNE DÉCOUVERTE GASTRONOMIQUE

Deux restaurants, une signature d'exception

Plongez dans l'univers culinaire du Domaine du Chant d'Éole à travers deux expériences complémentaires, portées par le talent des Chefs Benoit Neusy et Benjamin Laborie. Deux ambiances, une même promesse : celle d'un voyage sensoriel inoubliable.

L'IMPÉRATIF D'ÉOLE L'EXCELLENCE ÉTOILÉE

Perché au sommet du chai, L'Impératif d'Éole vous invite à un moment d'exception. Aux commandes, les chefs étoilés Chefs Benoit Neusy et Benjamin Laborie proposent une cuisine audacieuse et raffinée, mêlant le meilleur du terroir belge à des saveurs inspirées des quatre coins du monde. Un voyage gastronomique tout en finesse, dans un cadre à couper le souffle.

LA BRASSERIE D'ÉOLE LA CONVIVIALITÉ AU CŒUR DES VIGNES

Nichée au milieu des vignes, La Brasserie d'Éole célèbre la générosité et le partage autour d'une cuisine sincère, entre tradition et modernité. L'été, sa terrasse ensoleillée offre une vue imprenable sur le vignoble. L'hiver, son ambiance chaleureuse et feutrée vous enveloppe. En toute saison, l'authenticité est au rendez-vous.

Demande d'infos & réservations :
Info@chantdeole.be & www.chantdeole.be



Au cœur du Domaine viticole du Chant d'Éole, les Chefs Benoit Neusy et Benjamin Laborie signent une table raffinée sur le toit du chai. L'arbre ornemental aux feuilles dorées et la cave à vins en verre marquent les esprits, tandis que la plus grande carte de vins Belges selon le guide Gault & Millau des Vins sublime la cuisine inspirée et voyageuse du chef.

Cuisine française contemporaine

Guide Michelin: 🍷

Gault Millau: 14,5 / 20

Réservations:

T +32 65 22 05 00

Info@chantdeole.be & www.chantdeole.be



Au cœur des vignes, la Brasserie Éole invite à une expérience gourmande entre tradition et modernité. Le chef y signe une cuisine bistrannique raffinée, mettant à l'honneur les produits locaux et de saison. Dans un cadre élégant, prolongé par une vaste terrasse avec vue imprenable sur les coteaux viticoles, chaque repas devient un moment de détente et de convivialité.

Cuisine contemporaine bistrannique

Gault Millau: 12,5 / 20

Réservations:

T +32 65 22 05 00

Info@chantdeole.be & www.chantdeole.be

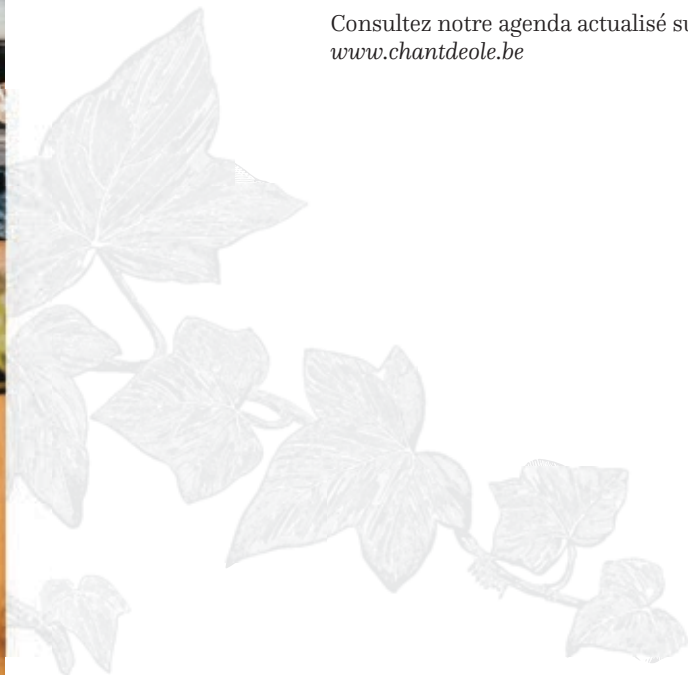


UN CADRE PRESTIGIEUX

Le décor parfait pour vos moments marquants

Le Domaine du Chant d'Éole ne se limite pas à la vigne, c'est un véritable lieu de vie et de partage. Tout au long de l'année, profitez d'une programmation variée et inspirante : afterworks au coucher du soleil, brunchs dans les vignes, concerts, spectacles, expositions... Chaque événement est une invitation à la découverte dans un cadre naturel d'exception.

Consultez notre agenda actualisé sur :
www.chantdeole.be



L'EXPÉRIENCE AU DOMAINE DU CHANT D'ÉOLE



En famille, entre amis ou entre collègues plongez dans l'univers de notre Domaine à travers une visite guidée immersive. Accompagnés par nos guides passionnés, découvrez toutes les étapes de la création de nos cuvées : du choix des cépages à la vinification, en passant par l'entretien de la vigne et la mise en bouteille. La visite se termine par une dégustation commentée de nos cuvées.

Réservez votre visite :
Info@chantdeole.be & www.chantdeole.be

NOS ESPACES DE RECEPTION ET TEAM BUILDING



Mariages, cérémonies, séminaires, conférences, teambuilding, family day, lancements de produits ou soirées de gala ... Le Domaine du Chant d'Éole accueille vos événements privés et professionnels dans un cadre d'exception, au cœur du vignoble. Nos 7 salles modulables allient confort, technologie et esthétique. Toutes bénéficient d'un accès à une terrasse offrant une vue imprenable sur les vignes - une atmosphère unique pour sublimer vos événements.

Demandez une offre personnalisée:
Events@chantdeole.be

Salle Magnum 1 + 2 | 165 m²
Salle Balthazar | 550 m²
(+ bar Sarment en option)
La Brasserie d'Éole | 400 m²
Le Petit Salon | 60 m²
L'Impératif d'Éole | 200 m²
Salon Elixir | 60 m²

Equipements ultramodernes
(écran, sono, micro etc.)
Grande modularité
Terrasses avec vue sur le vignoble
Parkings gratuits avec bornes électriques
Proximité avec les grands axes
Restaurant et service banquet
(traiteur interne*)



L'HÔTEL D'ÉOLE

Une immersion au coeur du vignoble du Chant d'Éole...

Situé au cœur du vignoble du Domaine, nos deux hébergements vous promettent une escapade inoubliable où confort, nature et bien-être se rencontrent.

Maison d'hôtes "Champêtre" (et ses 8 chambres) ou hôtel "Prestige" (et ses 5 suites), à vous de choisir l'expérience qui vous convient...

Profitez de nos 13 chambres élégantes pour une parenthèse de détente absolue devant un panorama exceptionnel... Arborant chacune un design unique, les treize lieux offrent confort et ressourcement...

Un havre de paix en pleine nature
Laissez-vous envelopper par la quiétude d'un Domaine viticole, un écrin préservé propice à la relaxation et à l'évasion...

Un réveil gourmand
Dégustez un petit déjeuner du terroir associant mets salés et sucrés, à l'Impératif d'Éole ou en chambre.

Une expérience gastronomique
Goûtez à la cuisine conviviale de la Brasserie d'Éole ou offrez vous un moment plus exclusif au sommet du chai, et son rooftop au panorama d'exception, à l'Impératif d'Éole, le restaurant étoilé du Domaine.

Des activités dans la nature
Reconnectez-vous à l'essentiel grâce au travers d'une visite guidée avec dégustation ou d'une balade libre sur base de panneaux didactiques jalonnais le vignoble.

Bien-être absolu et soins exclusifs
Offrez-vous une escapade dédiée à la détente avec un rituel 'Maison Éole' dans une atmosphère apaisante.

Un séjour unique et personnalisable
Vivez une expérience mémorable au Domaine en personnalisant l'expérience sans limite.



MAISON ÉOLE

La beauté issue de nos vignes

Créée en 2021 par Anne-Sophie, l'épouse d'Hubert Ewbank, Maison Éole est la première gamme de cosmétiques formulées à partir des vignes belges. Maison Éole incarne l'alliance entre l'innovation cosmétique et la richesse de notre jeune terroir viticole belge puissamment riche en principes actifs novateurs en cosmétiques. La marque extrait des actifs puissants non encore utilisés en cosmétiques européens.

Les sarments, les lies, l'huile de pépin de raisin et le sel tartrique deviennent ainsi la base de formules innovantes, naturelles, vegan et écoresponsables.

Maison Éole a fait du Made in Belgium un engagement sociétal fort en mettant notamment en valeur toutes les compétences R&D du territoire pour valoriser l'économie circulaire.

Maison Éole propose des soins visage et corps qui visent à protéger, hydrater et sublimer la peau, tout en respectant l'environnement. Chaque produit reflète la philosophie de la marque : authenticité, excellence scientifique et élégance dans une démarche durable.

Elle propose des produits et des rituels sur mesure pour faire de l'expérience Éole un moment privilégié et unique.

www.maisoneole.be

INFORMATIONS PRATIQUES

Domaine du Chant d'Éole
Grand'Route, 58
7040 Quévy-le-Grand, Belgique

Contact

+32(0)65/22 05 00
info@chantdeole.be
www.chantdeole.be

Social media

Facebook @Domaine du Chant d'Éole
Instagram @Domaineduchantdeole
Linkedin @Domaine du Chant d'Éole

Questions générales ?

Info@chantdeole.be

Questions commerciales ?

Sales@chantdeole.be

Séminaires ? Réunions ? Team Building ?

Events@chantdeole.be

Mariages ? Anniversaires ou autres ?

Events@chantdeole.be

Ouvert 7/7

L'Impératif d'Éole: dès le mercredi soir.
La Brasserie d'Éole: dès le mercredi midi.
Balade libre via un plan gratuit à l'accueil



é

CHANT D'ÉOLE

Domaine du Chant d'Éole
Grand'Route, 58
7040 Quévy-le-Grand, Belgique

www.chantdeole.be