



DOMAINE DU  
CHANT D'ÉOLE

Cuvées

Gastronomie

Beleving

Ontspanning




Cuvées

Gastronomie

Beleving

Ontspanning



“We hebben een  
duidelijk doel:  
streven naar  
excellentie.”

*Beste wijnliefhebbers,*

*Met grote trots open ik voor u de deuren van het universum van Domaine du Chant d'Éole. Ons verhaal is er één van familiale passie en van een droom die werkelijkheid is geworden: het produceren van uitzonderlijke wijnen in het hart van onze prachtige Belgische streek.*

*Sinds de oprichting van het domein is onze toewijding duidelijk en absoluut: streven naar uitmuntendheid. Elke fles die wij maken, is het resultaat van nauwgezet vakmanschap en wordt gedragen door een diepe liefde voor ons terroir. Deze zoektocht naar perfectie wordt vandaag erkend door de grootste experts en internationale wedstrijden, en het is een eer om deze successen met u te mogen delen.*

*Maar meer dan alleen wijn willen wij u een ware beleving aanbieden. Een bezoek, een degustatie, een maaltijd of een overnachting op het domein, ... elk moment is een uitnodiging om u onder te dompelen in onze wereld en van al haar rijkdommen te proeven.*

*Ik nodig u van harte uit om onze passie te delen en deze unieke ervaring zelf te komen beleven.*

*Met mijn oprechte genegenheid,*

*Hubert Ewbank de Wespin  
CEO van Domaine du Chant d'Éole*

Cuvées

Gastronomie

Beleving

Ontspanning



# DOMAINE DU CHANT D'ÉOLE

Belgische topkwaliteit in het hart van de wijngaard.

## EEN 100% BELGISCHE WIJNGAARD

Op meer dan 54 hectare zuidelijk georiënteerde gronden in Quévy, net ten zuiden van Bergen in Wallonië, groeien 490.000 wijnstokken van edele druivenrassen: voornamelijk Chardonnay (97%) en een vleugje Pinot Noir (3%). Domaine du Chant d'Éole bevindt zich op dezelfde kalkader als de grands crus uit de Champagnestreek. Deze krijtlaag, die tot tien meter diep reikt en zich over 100 hectare uitstrekt, schenkt het domein een uitzonderlijk terroir. Dankzij de ideale drainage en irrigatie ontstaan mousserende wijnen volgens de traditionele methode, gekenmerkt door hun frisheid, hun finesse en de elegante pareling van hun bubbels.

## EEN FAMILIEVERHAAL

Domaine du Chant d'Éole werd in 2010 opgericht door de familie Ewbank de Wespín. Wat begon als een gedurfd ondernemersavontuur, groeide uit tot de grootste wijngaard van het land. Het domein is 100% Belgisch en volledig in familiehanden. Dankzij de voortdurende zoektocht naar excellentie zijn onze wijnen niet alleen van een uitzonderlijke kwaliteit, maar ook een eerbetoon aan het vakmanschap in de Belgische wijnbouw.



Cuvées

Gastronomie

Beleving

Ontspanning



# UITZONDERLIJKE CUVÉES

De signatuur van het terroir in elke bubbel.

## HET KARAKTER VAN HET TERROIR

Elke cuvée van Domaine du Chant d'Éole is een trouwe weerspiegeling van ons kalkrijke terroir en onze passie. De verfijnde aroma's, het evenwicht tussen frisheid en volheid, en de zorgvuldige selectie van de druiven tijdens de oogst: alles draagt ertoe bij om de meest pure expressie van elk millésime te onthullen.

## BEKROONDE CUVÉES

Als internationale revelatie van mousserende wijnen tijdens het Concours Mondial de Bruxelles in 2019, bevestigde Domaine du Chant d'Éole zijn reputatie in 2025 met de prestigieuze Grande Médaille d'Or. Sindsdien werden onze cuvées meermaals onderscheiden met medailles, zowel nationaal als internationaal, een erkenning voor ons constante streven naar excellentie.

## CERTIFICERING BELBUL



Domaine du Chant d'Éole is de trotse medeoprichter van BelBul, het officiële label voor Belgische mousserende wijnen volgens de traditionele methode. Dit kwaliteitslabel staat garant voor vakmanschap, authenticiteit en uitmuntendheid – waarden die in elke bubbel van onze cuvées tot uiting komen.

Meer informatie: [www.belbul.be](http://www.belbul.be)

Nos cuvées

Gastronomie

Beleving

Ontspanning





## ELIXIR SAINT-GEORGES

### Vinificatie

De versterkte wijn van het Domein.

Bij de oogst wordt de alcoholische gisting van een deel van de most (druivensap voor de vergisting) onderbroken door toevoeging van wijnalcohol.

De wijn die zo ontstaat, rijpt vervolgens negen maanden in Belgische eiken vaten, afkomstig uit de bossen van Rochefort.

### Bijpassende gerechten

Deze wijn voelt zich zowel thuis bij hartige als bij zoete gerechten.

Hij schittert bij een verfijnde aperitiefplank, krachtige kazen, een poularde met morilles of een dessert op basis van chocolade.

Inhoud : 50cl  
Alcoholpercentage : 17%



### Sensoriële kenmerken

De diepe goudgele gloed straalt rijkdom en verfijning uit.

De neus opent met aroma's van geconfijt fruit, karamel en boter, subtiel aangevuld met elegante houttoetsen.

In de mond onthult hij een harmonieus evenwicht tussen spanning en volheid, met smaken van kweepasta, tarte Tatin, acacia-honing en brioche.

## BELGIAN ÉOLE SPRITZ

### Vinificatie

De wijnalcohol wordt verkregen uit de distillatie van een deel van de most, verzameld tijdens de wijnoogst.

Gedistilleerd volgens de gin-methode en verrijkt met kumquat, kruiden en vruchten, ontwikkelt hij een verfijnd en aromatisch karakter.

### Bijpassende gerechten

Laat zich degusteren als een Gin of een Spritz!

Inhoud : 20 cl, 50cl & 100cl  
Alcoholpercentage : 20%



### Sensoriële kenmerken

De kleur schittert in een diepe oranje gloed.

De neus ontvouwt zich met finesse, met subtiële citrusaroma's die worden verfijnd door elegante kruidige accenten.

# GASTRONOMISCHE ONTDEKKING

Twee restaurants, een uitzonderlijke signatuur

*Laat u meeslepen in de culinaire wereld van Domaine du Chant d'Éole, waar Chefs Benoit Neusy en Benjamin Laborie u verwelkomen met twee unieke, complementaire ervaringen. Twee concepten, één belofte: een onvergetelijke zintuiglijke reis.*

## L'IMPÉRATIF D'ÉOLE EXCELLENTIE MET STERREN

Boven de wijnkelder heet L'Impératif d'Éole u welkom voor een unieke ervaring. Onder leiding van sterrenchefs Benoit Neusy en Benjamin Laborie ontdekt u een verfijnde, gedurfde keuken die het Belgische terroir harmonieus laat smelten met invloeden uit de vier windstreken. Een culinaire reis vol finesse, in een adembenemend decor.

## LA BRASSERIE D'ÉOLE GEZELLIGHEID IN HET HART VAN DE WIJNGAARD

Genesteld tussen de wijngaarden viert La Brasserie d'Éole gulheid en gezellig samenzijn rond een eerlijke keuken, die balanceert tussen traditie en moderniteit. In de zomer biedt het zonnige terras een adembenemend uitzicht op de wijngaard. In de winter omhult de warme, intieme sfeer u als een zachte cocon. Elk seizoen ademt authenticiteit uit.

Informatie & reservaties :  
[Info@chantdeole.be](mailto:Info@chantdeole.be)  
[www.chantdeole.be](http://www.chantdeole.be)



In het hart van het wijndomein Chant d'Éole creëren chefs Benoit Neusy en Benjamin Laborie een verfijnde tafel op het dak van de wijnkelder. De sierlijke boom met gouden bladeren en de glazen wijnkelder maken een blijvende indruk, terwijl de grootste selectie Belgische wijnen (volgens de Gault & Millau gids van Belgische Wijnen) de inspirerende en kosmopolitische keuken van de chef tot volle glorie verheft.

Hedendaagse Franse keuken

**Guide Michelin:** 🍷

**Gault Millau:** 14,5 / 20

Reservaties:

T +32 65 22 05 00

[Info@chantdeole.be](mailto:Info@chantdeole.be) & [www.chantdeole.be](http://www.chantdeole.be)



In het hart van de wijngaarden verwelkomt Brasserie Éole u voor een culinaire ervaring waarin traditie en moderniteit samenkomen. De chef tekent er voor een verfijnde bistronomische keuken, met lokale en seizoensgebonden producten in de hoofdrol. In een stijlvol decor, aangevuld met een ruim terras dat uitkijkt over de wijnhellingen, wordt elke maaltijd een moment van pure gezelligheid en ontspanning.

Hedendaagse bistronomische keuken

**Gault Millau:** 12,5 / 20

Reservaties:

T +32 65 22 05 00

[Info@chantdeole.be](mailto:Info@chantdeole.be) & [www.chantdeole.be](http://www.chantdeole.be)

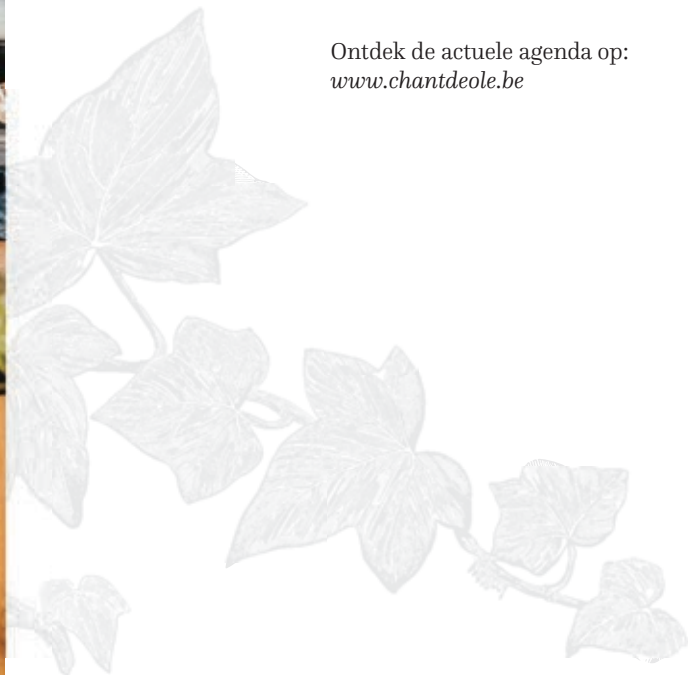


# EEN PRESTIGIEUS KADER

Het perfecte kader voor uw onvergetelijke momenten

Het Domaine du Chant d'Éole reikt verder dan enkel de wijngaard: het is een ware ontmoetingsplaats vol leven en gedeelde momenten. Het hele jaar door kunt u genieten van een gevarieerd en inspirerend programma: afterworks bij zons-  
ondergang, brunches tussen de wijn-  
ranken, concerten, voorstellingen,  
tentoonstellingen, ... Elk evenement is  
een uitnodiging tot ontdekking, in een  
uitzonderlijke natuurlijke omgeving.

Ontdek de actuele agenda op:  
[www.chantdeole.be](http://www.chantdeole.be)



## DE BELEVING VAN HET DOMAINE DU CHANT D'ÉOLE



Of u nu met familie, vrienden of collega's komt, laat u meeslepen in de wereld van ons Domein tijdens een boeiende rondleiding. Onder begeleiding van onze gepassioneerde gidsen ontdekt u stap voor stap het volledige proces van onze cuvées: van de keuze van de druivenrassen en het onderhoud van de wijngaard tot de vinificatie en het bottelen. De rondleiding eindigt met een begeleide degustatie van onze cuvées.

Reserveer uw bezoek:  
[Info@chantdeole.be](mailto:Info@chantdeole.be) & [www.chantdeole.be](http://www.chantdeole.be)

## ONTVANGSTRUIMTES EN TEAMBUILDING



Huwelijken, ceremonies, seminars, conferenties, teambuildings, family days, productlanceringen of gala-avonden, ... Domaine du Chant d'Éole verwelkomt uw privé- en professionele evenementen in een uitzonderlijk kader, midden in de wijngaarden. Onze 7 moduleerbare zalen combineren comfort, technologie en esthetiek. Elke ruimte heeft toegang tot een terras met een adembenemend uitzicht op de wijnranken - een unieke sfeer die uw evenement naar een hoger niveau tilt.

Vraag een persoonlijke offerte aan:  
[Events@chantdeole.be](mailto:Events@chantdeole.be)

**Zaal Magnum 1 + 2** | 165 m<sup>2</sup>  
**Zaal Balthazar** | 550 m<sup>2</sup>  
(+ bar Sarment optioneel)  
**La Brasserie d'Éole** | 400 m<sup>2</sup>  
**Le Petit Salon** | 60 m<sup>2</sup>  
**L'Impératif d'Éole** | 200 m<sup>2</sup>  
**Salon Elixir** | 60 m<sup>2</sup>

Ultramoderne uitrusting  
(scherm, geluidsinstallatie, microfoon, ...)  
Flexibele en moduleerbare zalen  
Terrassen met uitzicht over de wijngaard  
Gratis parking met elektrische laadpalen  
Nabijheid van de grote verkeersassen.  
Restaurant en banketservice  
(interne traiteur\*)



# HOTEL D'ÉOLE

Een onderdompeling in het hart van de wijngaard van Chant d'Éole ...

*Gelegen in het hart van de wijngaarden van het Domein, nodigen onze twee verblijven u uit voor een onvergetelijke ervaring waar comfort, natuur en welzijn samenkomen.*

*Kies voor het gastenverblijf Champêtre met zijn 8 kamers, of voor het hotel Prestige met 5 luxueuze suites. Samen tellen zij 13 elegante kamers, elk met een uniek design en een adembenemend panorama.*

*Een verblijf dat garant staat voor rust en herbronning.*

## **Een oase van rust midden in de natuur**

Laat u omhullen door de sereniteit van ons wijndomein, een beschutte oase die uitnodigt tot ontspanning en ontsnapping.

## **Een smaakvol ontwakken**

Begin de dag met een streekontbijt vol zoete en hartige lekkernijen, geserveerd in L'Impératif d'Éole of in het comfort van uw kamer.

## **Een gastronomische ervaring**

Ontdek de gezellige bistro-mische keuken van La Brasserie d'Éole, of kies voor een exclusiever moment in L'Impératif d'Éole, het sterrenrestaurant van het Domein, gelegen op de rooftop met een adembenemend panorama.

## **Activiteiten in de natuur**

Herontdek de essentie tijdens een geleide rondleiding met proeverij of een vrije wandeling langs de educatieve wandelpaden die door de wijngaard slingeren.

## **Ultiem welzijn en exclusieve verzorging**

Verwen uzelf met een Maison Éole-ritueel, een ontspannende kuur in een sfeer van totale rust.

## **Een uniek en persoonlijk verblijf**

Beleef een onvergetelijke ervaring op het Domein, volledig afgestemd op uw wensen.



# MAISON ÉOLE

De schoonheid die ontspringt in onze wijngaarden

Opgericht in 2021 door Anne-Sophie, echtgenote van Hubert Ewbank, is Maison Éole de eerste Belgische cosmeticalijn ontwikkeld op basis van wijnranken. Maison Éole belichaamt de harmonie tussen cosmetische innovatie en de rijkdom van ons jonge Belgische wijndomein, dat uitzonderlijk rijk is aan natuurlijke, vernieuwende actieve bestanddelen.

Het merk haalt zijn kracht uit extracten die tot nu toe nog niet werden gebruikt in de Europese cosmetica.

De wijnranken, droesem, druivenpitolie en wijnsteen vormen de basis van natuurlijke, veganistische en ecologisch verantwoorde formules.

Maison Éole maakt van “Made in Belgium” een sterk engagement, door lokale R&D-expertise in de kijker te zetten en de circulaire economie te valoriseren.

Het gamma biedt gezichts- en lichaamsverzorging aan die de huid beschermt, hydrateert en doet stralen, met respect voor het milieu. Elk product weerspiegelt de filosofie van het huis: authenticiteit, wetenschappelijke innovatie en tijdloze elegantie, gedragen door een duurzame visie.

Met gepersonaliseerde producten en rituelen wordt elke Éole-ervaring een uniek en bijzonder moment.

[www.maisoneole.be](http://www.maisoneole.be)

# PRAKTISCHE INFORMATIE

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

## Contact

+32(0)65/22 05 00  
[info@chantdeole.be](mailto:info@chantdeole.be)  
[www.chantdeole.be](http://www.chantdeole.be)

## Socialemedia

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

## Algemene vragen?

[Info@chantdeole.be](mailto:Info@chantdeole.be)

## Commerciële vragen?

[Sales@chantdeole.be](mailto:Sales@chantdeole.be)

## Seminaries? Vergaderingen? Team Building?

[Events@chantdeole.be](mailto:Events@chantdeole.be)

## Huwelijken? Verjaardagen of andere?

[Events@chantdeole.be](mailto:Events@chantdeole.be)

## Open 7/7

L'Impératif d'Éole: vanaf woensdagavond.

La Brasserie d'Éole: vanaf woensdagmiddag.

Vrije wandeling, gratis plan beschikbaar aan het onthaal.



# é

## CHANT D'ÉOLE

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

[www.chantdeole.be](http://www.chantdeole.be)