

tionnées, coupées et entreposées?

La société Brawal a livré la semaine dernière sa centième barrique au domaine du Chant d'Éole. Créée en 2020 par deux passionnés de vin, Didier Mattivi et Hugues De Pra, Brawal s'est donnée comme mission d'offrir une alternative locale et qualitative aux fûts en chêne français utilisés par les vignerons belges. Elle fournit aux vignerons, brasseurs et bouilleurs de cru des fûts et des foudres élaborés à partir de bois de chêne belge de qualité. Outre le domaine du Chant d'Éole, le domaine des Marnières, Vin de Liège, Vin du Pays de Herve, Wijndomein Beerbosch, le Vignoble d'Occarius, le vignoble de Bellefontaine, le domaine Beekborne, l'IFAPME de Namur-Brabant Wallon, les Terres de Crompechine, le domaine W, la Tour de Tilice, le Clos des Ramiers, Dada Chapel, le Massacre, et même au-delà de la Belgique, le Château de Durette (Beaujolais) ont déjà fait confiance à Barwal.

#### Quatre terroirs wallons

Comme pour la vigne, il existe différents terroirs pour les chênes. La Wallonie en compte quatre – l'Ardenne, le Condroz, la Famenne et la Gaume – qui produisent des merrains présentant des qualités spécifiques. Le merrain, considéré comme le caviar des chênes, représente moins de 5 % des troncs qui possèdent les qualités recherchées pour la fabrication des barriques. Des sections sans défaut, aux grains serrés, sont alors sélectionnées et mises à sécher au moins 3 ans avant d'être coupées en douelles. Brawal s'approvisionne principalement en chê-

nes âgés de 80 à 200 ans dans les bois de Rochefort, de Philippeville et même de la dotation royale.

#### Un métier disparu

Malheureusement, le métier de tonnelier, qui requiert un savoir-faire ancestral, a disparu de Belgique depuis l'époque napoléonienne. Toujours dans l'esprit de travailler en circuit le plus court possible, Brawal a décidé de collaborer avec la tonnellerie la plus proche de la Wallonie, la Tonnellerie Artisanale de Champagne. La traçabilité du bois wallon est assurée par la tonnelle-

rie avec un parc à douelles séparé. L'excellence à un prix, il faut compter près de 900 € pour un fût de 228 litres. Le projet prévoit de développer progressivement une tonnellerie au cœur des beaux terroirs de chênes wallons. La prochaine étape étant de faire sécher le bois et de le transformer en douelles sur place. Hugues De Pra estime qu'il faudrait atteindre une production annuelle de 200 tonneaux pour garantir la rentabilité du projet. Il ne suffit pas d'être passionné il faut aussi être patient, mais avec l'extension fulgurante des vignobles belges, la tonnellerie pourrait sortir de terre plus vite que prévu.

Baudouin Havaux



Didier Mattivi et Hugues De Pra

BAUDOUIN HAVAUX

## LE DOMAINE DU CHANT D'ÉOLE VOIT GRAND

Le succès des vins belges et en particulier des effervescents est indéniable. Toujours en rupture de stock ou contingentée, la production de vins mousseux n'est pas suffisante pour satisfaire la demande. Malgré les nouvelles plantations observées chez tous les producteurs, les Belges restent sur leur soif.

Conséquences directes des désastreuses conditions climatiques de l'année dernière, les pertes de production de raisin ne vont pas aider, à court terme, l'augmentation de l'offre. Cette perte est estimée à 50 % par rapport à une année normale. C'est dans ce contexte de marché dynamique,

qu'Hubert Ewbank, propriétaire du Chant d'Éole à Quévy, en province du Hainaut, investit 12 millions d'euros dans un ambitieux projet d'extension de son outil de production. Son objectif étant de produire beaucoup plus pour répondre à cette demande croissante, mais aussi de se diversifier.

La production actuelle de 150 000 bouteilles devrait atteindre un demi-million de cols en 2028. Dix hectares ont été plantés l'année dernière et dix hectares supplémentaires seront plantés cette année. Ce qui propulsera le domaine du Chant d'Éole à la première place des vignobles belges avec près de 50 ha de vignes.

#### Un nouveau bâtiment

En septembre dernier, le premier coup de pelle a lancé la construction du nouveau bâtiment, qui comprendra notamment une cave souterraine creusée à 7 mètres de profondeur pour assurer une température fraîche et stable toute l'année. Cette cave accueillera un chai à barrique, suffisamment spacieux pour élever les vins 60 mois en barrique de chêne wallon, et une cave de stockage prévue pour ranger un million et demi de bouteilles. Une nouvelle cuverie et des locaux techniques sont également prévus.

Une autre partie du projet est consacrée à l'œnotourisme et l'événementiel. Le succès du restaurant éphémère installé l'été dernier sous une charpente en bois au milieu du vignoble a conforté Hubert Ewbank dans sa décision d'investir dans l'accueil des visiteurs. Près de 20 000 visiteurs s'y sont attablés pour manger ou profiter d'une dégustation. Deux salles de séminaire, une salle de spectacles pouvant accueillir des pièces de théâtre, des concerts ou des expositions verront bientôt le jour. Le sommet du bâtiment aménagé en roof top promet une vue imprenable sur le vignoble.

Ces projets événementiels constitueront évidemment une source de revenu, mais aussi un formidable outil de marketing avec comme objectif de fidéliser les clients en leur offrant des expériences inoubliables



BAUDOUIN HAVAUX