DOMAINE

MONT DES ANGES

Effervescences Nouvelles

Mont des Anges,
Un nom révélé à l'occasion des vendanges

Un nom de légende.
Laurianne Lejour et Vincent De Busscher, les deux fondateurs, entendaient donner à leur vignoble un nom ancré dans la culture régionale.

C'est suite à une rencontre avec Corentin Rousman, conservateur du « *Mons Mémorial Museum* », que l'idée est venue. Fin août 1914, alors que l'armée britannique faisait face aux forces allemandes lors de la bataille de Mons, des anges lumineux seraient intervenus pour sauver l'armée anglaise. Armés de flèches divines, ils auraient protégé les soldats de leur retraite, évitant de justesse la débâcle du corps expéditionnaire. Le chemin emprunté ? Saint-Symphorien, Spiennes, Nouvelles… Là où se trouve aujourd'hui le vignoble.

Depuis lors, les anges survolent le chemin chaque année, et depuis 2018 baignent les raisins de leur protection.

Le nom était trouvé, la symbolique également.
Le Mont des Anges pouvait enfin s'élever.

Vincent De Busscher,
Le financier qui avait un rêve.

Financier de formation, Vincent a accumulé 30 ans d'expérience en entreprise, en consulting et en banque. Passionné d'art et de nature, il s'est mis en tête en 2008 de faire les vendanges en Champagne. Un ami l'introduit auprès de la famille Potié de Condé-sur-Marne. Ce fut le commencement d'une aventure qui nous amène à aujourd'hui. Accueilli comme un membre à part entière de la famille, Vincent a découvert toutes les facettes de la vigne et du champagne.

En 2016, il propose à la famille Potié de lancer un vignoble en Belgique. Leur fille Laurianne accepte le défi.

Entre-temps, Vincent peaufine ses connaissances sur le raisin et le vin.

Il passe 4 ans d'initiation à l'oenologie en cours du soir. Thierry Jacques (Maître d'Hôtel et Sommelier du Restaurant « *Comme chez Soi* »), Claude Mairiaux et Pascal Jassogne l'aident à se former et à calibrer son nez et son palais.

Il obtient ensuite avec les félicitations du jury le diplôme en viticulture/œnologie d'Avize en Champagne. Une expérience unique pour un Belge dans un lycée dont la moyenne d'âge ne dépasse pas 30 ans. Diplôme en mains, il voit les choses différemment, conscient plus que jamais des défis du changement climatique, du respect de l'environnement, de l'élevage d'un vin avec un minimum d'intrants et bien entendu du respect de la santé des consommateurs.

Laurianne Lejour
La Champenoise aventurière.

C'est avec l'arrivée de Laurianne, fille de Line Potié, que l'alignement des planètes a eu lieu. Passionnée d'art également, avec une première formation à l'école Boulle de Paris, spécialisée dans le bois et le meuble, Laurianne a entendu l'appel de la vigne en 2008. Le métier de vigneron n'étant pas si éloigné des métiers d'art, c'est tout naturellement qu'elle a suivi une formation au lycée viticole de la Champagne. Elle travaille ensuite 8 ans au sein de l'exploitation familiale puis développe ses propres cuvées depuis 2016.

La viticulture et la vinification, elle les vit, les travaille au quotidien de ses mains, c'est son métier à part entière. Consciente du potentiel du terroir montois et convaincue par la détermination de Vincent, elle décide de se lancer dans l'aventure du « *Domaine Mont des Anges* ».

Désormais engagée sur deux projets, champenois et wallon, Laurianne compte bien faire valoir ses valeurs agro-écologiques et ses choix de vinification épurés en faisant en sorte que les projets se nourrissent l'un de l'autre. Le défi est lancé.

La vigne,
c'est la passion et l'art de la gestion du risque

C'est en 2013 que l'idée d'implanter un vignoble en Belgique a germé.
La région montoise, pour son sol et sous-sol calcareux, marneux, argilo-limoneux de haute qualité, est sélectionné. « *Les meilleures craies se situent à Obourg, Spiennes et Nouvelles* » lui indique un géologue. Il s'agit de la pointe du bassin parisien qui s'étend de la Bourgogne à Paris en passant par la Champagne.

Le projet évolue et c'est en 2016,
grâce à la persévérance d'un ami, Michel Appart, que Vincent rencontre la famille de Rosée-d'Oultremont à Nouvelles et qu'un accord est signé. 7ha sont identifiés sur un coteau calcaire / silex orienté Sud-Sud-Est avec une pente de 13°. 4,2 ha sont sélectionnés. L'endroit est parfait. Tellement parfait qu'il est classé au patrimoine de l'Unesco pour ses vestiges néolithiques.
Un permis est introduit. Les exploitants s'engagent à devenir les gardiens du sol et du sous-sol durant des générations.

« La vigne sera la protectrice de ce patrimoine ».

En 2020, nous signons un accord avec Guy Paternoster, agriculteur à Havay pour étendre la surface sur des terroirs d'exception.

« Nous sommes partis d'une page complètement blanche ».

Avec pour objectif de valoriser les sols wallons, nous sommes devenus chasseurs de terroir, équipés d'une tarière, d'une boussole et d'un altimètre. Nous nous sommes ensuite entourés d'experts de la vigne et du vin pour renforcer l'équipe du savoir et de l'expérience. Le projet s'est construit lentement pierre après pierre : « *il faut de la détermination et de l'abnégation pour lancer un vignoble* » dit Vincent De Busscher.

Un millésime n'est pas l'autre, tous les ans la promesse du printemps renouvelle une récolte potentielle que nous devons protéger et surveiller contre les aléas du climat et les ravageurs.

Nous avons lancé en 2019 la vente de bouteilles en primeur pour financer une partie de nos investissements, créant de la même manière le club des « *Amis du Vignoble* » : nous avons rassemblé des fidèles qui n'hésitent pas à participer à la vie du vignoble. Nous permettons ainsi de réserver des bouteilles car les quantités seront limitées pendant les premières années. Une deuxième phase de ventes primeurs sera lancée avant la fin de l'année.

C'est donc forts de leurs expériences respectives et de leur complémentarité que Vincent et Laurianne redoublent d'énergie pour placer Mont des Anges sur la carte des vignobles incontournables de Belgique.

‘Effervescences Nouvelles’
Une appellation unique pour un produit unique.
Jugez plutôt.

«Le projet est lié à la liberté de créer qu’offre la Belgique », confie Laurianne.

«Un bon terroir n’est jamais trop fertile pour privilégier la concentration des vins» dit Vincent. La roche-mère qui se situe sous nos parcelles est la craie. Associée à la faible profondeur de sol, à l’enherbement et à la présence des silex de Spiennes (UNESCO), elle permet de contraindre la vigne.

• Pour le moment, trois cépages champenois adaptés aux vignobles septentrionaux sont choisis : avec une diversité des clones pour enrichir les futurs assemblages et des plants issus de sélections massales et privées.

• Le parti pris de la Viticulture extensive :
grâce à une densité de plantation faible donc moins de ceps à l’hectare tout en conservant une qualité organoleptique équivalente le vignoble est naturellement plus sain, plus aéré avec temps de mécanisation réduit ce qui améliore considérablement le bilan carbone.

• Sans herbicides, sans insecticides, nous nous engageons à mettre en application les principes culturaux de la Protection Biologique Intégrée en partenariat avec le professeur Haïssam Jijakli de l’Université de Liège-Gembloux dans le respect du terroir et de la santé des futurs dégustateurs.

• Utilisation de panneaux récupérateurs : même les produits de protection du vignoble utilisés en agriculture biologique n’ont pas à se diffuser et à se disséminer dans la nature, le sol et l’air. Nous utilisons donc un système de pulvérisation dont les panneaux enchâssent la vigne, récupèrent les pulvérisations excédentaires pour les réutiliser et éviter leur diffusion dans l’environnement. 40 à 80% des produits sont récupérés.

• Grâce à nos amis et familles, dévoués durant plus de 3 semaines en 2018 (encore un tout grand merci à eux!), 17.500 pieds de vignes de clones sélectionnés et de plants en sélection massale sont plantés à Nouvelles, 7500 plants ont suivi en 2020 à Havay. Notre but est d’atteindre 15 ha. Les sols sont déjà étudiés et réservés. Nous nous arrêterons là: pas de chasse à l’ha mais aux meilleurs terroirs. La diversité de ceux-ci feront de nos vins effervescents quelque chose d’exceptionnel. La qualité d’abord. *Des effervescences nouvelles !*

La raison d'être de « Domaine Mont des Anges » :

S'inspirer de l'excellence en valorisant le terroir wallon afin de produire un effervescent en méthode traditionnelle, des cuvées élaborées en tandem par les fondateurs, des cuvées de lieux qui soient le reflet des paysages et des différents terroirs de la région montoise.

DOMAINE
MONT DES ANGES
Effervescences Nouvelles

Contacts

Vincent De Busscher
vincent@montdesanges.be
+32 479 99 24 62

Laurianne Lejour
laurianne@montdesanges.be
+33 6 64 42 99 08

info@montdesanges.be

/montdesanges