



BELGIUM Wallonia

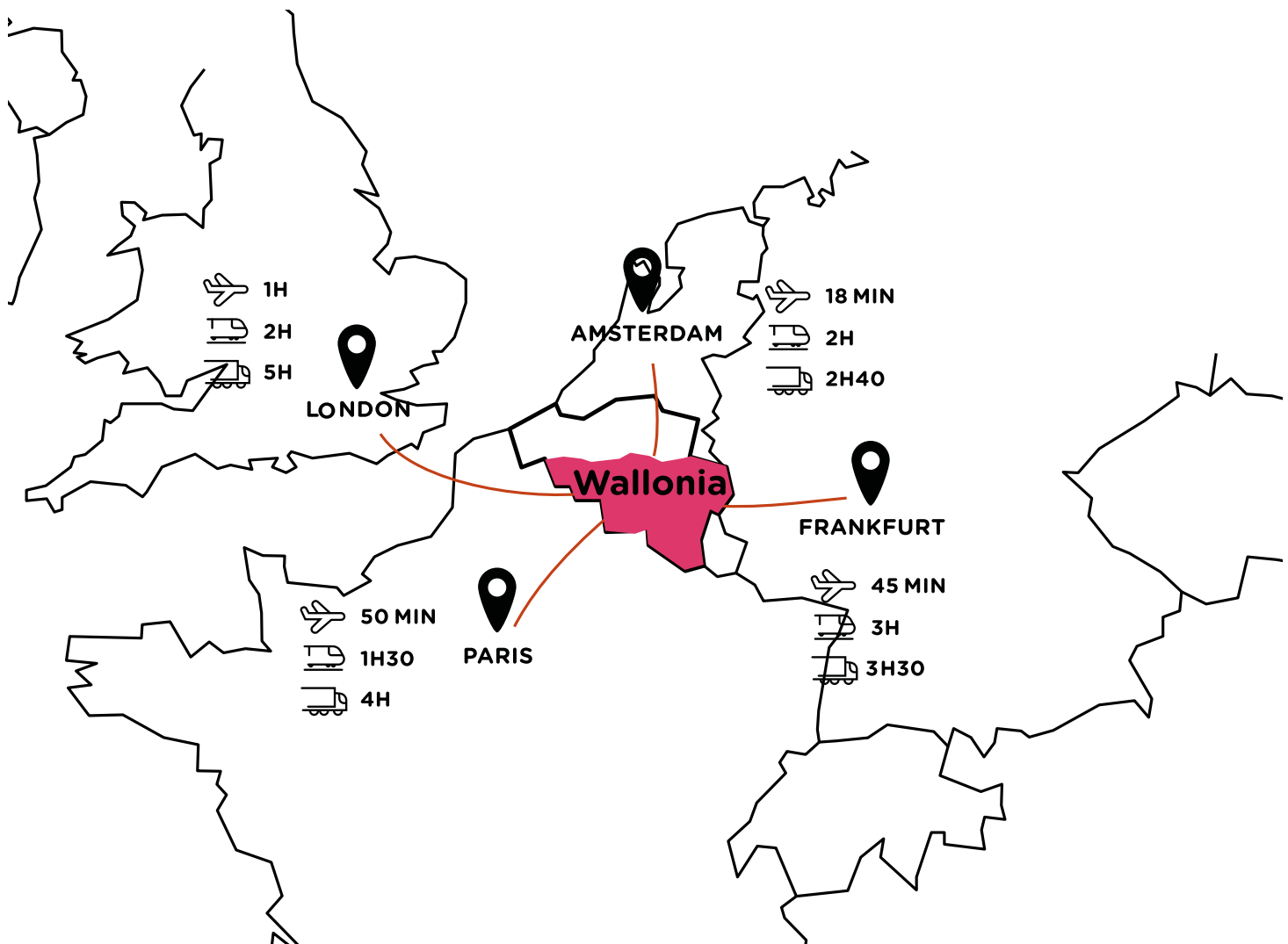
@ BE SPIRITS & VINEXPO 2025

HALL 5.2 STAND C078

Hall 4 STAND D 153 Concours Mondial de Bruxelles

10 to/au 12 Février/February 2025 | PARIS


Wallonia.be



Wallonia has an excellent logistics infrastructure and «multimodality» is the keyword. **Liege Airport** was awarded the title of **best cargo airport in the world** for the year 2020. You will also find yourself well supported : the actors of the sector are gathered in the «Logistics in Wallonia» cluster.



BELGIUM

Wallonia

@ BE SPIRITS & VINEXPO 2025

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

HALL 5.2 STAND C078

Hall 4 STAND D 153 Concours Mondial de Bruxelles

10 to/au 12 Février/February 2025 PARIS

Wal
Food


Wallonia.be

Wallonia, open to the world at the heart of Europe

To begin with, a little bit of geography is required... Wallonia is, with Brussels, the part of Belgium where French is spoken. But also, English, German and Dutch, since its privileged position in the heart of Europe – out of Europe's 500 million consumers, 60% are located within a 1,000-kilometer radius around Wallonia – makes it an economic crossroads of choice, naturally open to the world, offering a multitude of advantages to foreign investors.

By coming to Wallonia, you are locating your business in the direct vicinity of Brussels (1,700 European HQs, European Union, NATO, 2nd world journalistic center after Washington DC...), between Paris, Amsterdam, London, Luxembourg and Frankfurt. This ideal position gives you access to a market of 375 million consumers in four hours by road, with distribution facilitated by highly developed infrastructure, including five multi-modal platforms in particular on the borders of Germany, the Netherlands and France. In addition, a serious advantage in this part of Europe that is almost saturated, you have rapid access to infrastructure tailored to your needs. In effect, large spaces and buildings that are immediately available await you in more than two hundred business parks. Ideally located in Europe's major corridors of communication, they are equipped at a real estate cost that is amongst the lowest in Europe.

Then it should be noted that rates of corporation tax are amongst the lowest in Europe (between 26 and 28%), in addition to an attractive tax regime for shareholders and expatriate executives. In addition, the self-funded share of an investment is tax-deductible. In parallel with this attractive taxation regime, significant financial incentives are offered. In fact, European and regional financial support is particularly significant and completely tax exempt: in some parts of the region this financial support can amount to 30% of the investment for large companies and 35% for SMEs.

Finally, several strengths are a direct result of the region's human resources... Personnel you find in Wallonia are productive, competent and multilingual. In fact, its productivity is among the highest in the world and the supportive social consensus ensures a quality of business relationships without comparison. You should also be aware that Wallonia is one of the world's largest exporters on a per capita basis. By setting up your business here, you will benefit from an exceptional export culture that is open to the world, as well as financial incentives and a network of more than a hundred economic and commercial attachés throughout the world...

A few figures to support this export trend: while Wallonia represents approximately 0.1% of world GDP, Walloon companies are responsible for 0.3 % of world trade, and nearly 70% of the overall turnover of Walloon firms is derived from exports, one of the highest export rates in the world (EU average: 30%).

WALLONIA EXPORT & INVESTMENT AGENCY

The Wallonia Export & Investment Agency (AWEX) is the institution in charge of the development and management of Wallonia's domestic and international economic relations.

Through a personalized, innovative, and sustainable approach, AWEX supports Walloon companies - regardless of their size, sector, or target market - in every step of their international endeavors. This includes exports, technological partnerships, and development abroad.

The agency's vast network of connections ensures the best advisors are always by your side. Our local anchors and agents abroad are capable of providing unparalleled insight to take your company to the next level. In addition, our connections will help establish your business in the global marketplace and promote it throughout the world. Training, incentives, and international financing are also available.

AWEX is also committed to strengthening Wallonia's position as the premier gateway for international investors seeking success in the heart of Europe. We work closely with them to inform, convince, and advise in every stage of their development.

Feel free to get in touch with one of our local or international agents via our websites listed above.

In our network of more than 400 employees in nearly 100 countries around the world, there is always someone ready and willing to support you in your approach.

Place Saintelette 2
1080 BRUSSELS
BELGIUM
Phone: +32-2-421 87 45
info@awex.be

www.awex-export.be
www.investinwallonia.be
www.wallonia.be



AGENCE WALLONNE À L'EXPORTATION ET AUX INVESTISSEMENTS ÉTRANGERS (AWEX)

L'Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers (AWEX) est chargée du développement et de la gestion des relations économiques internationales de la Wallonie tant à l'égard des milieux d'affaires internationaux que wallons.

Grâce à des solutions adaptées à chaque type d'entreprise et au travers d'une démarche innovante et durable, l'AWEX soutient les entreprises wallonnes dans chacune des étapes de leur internationalisation (exportations, partenariats technologiques, implantations à l'étranger) et ce, quels que soient leur taille, leur secteur d'activité ou leurs marchés cibles.

Pour atteindre ses objectifs, l'AWEX dispose de points d'ancrage local importants ainsi que d'un réseau mondial de conseillers capables de proposer, dans de brefs délais, des études de marché, des informations sectorielles actualisées mais également de mettre en œuvre les actions de prospection à l'étranger et valoriser, par ce biais, l'excellence technologique wallonne auprès des milieux d'affaires du monde entier.

A cet accompagnement humain, s'ajoute la mise à disposition d'incitants financiers, le soutien à l'accès à des financements internationaux ou encore l'organisation de formations aux métiers de l'international.

Dans le cadre de sa mission d'attraction et d'accompagnement d'investissements étrangers, l'AWEX renforce la position de la Wallonie comme porte d'entrée incontournable pour les investisseurs internationaux souhaitant s'implanter au cœur de l'Europe. Identifier, informer, convaincre et conseiller, autant de missions que l'agence met en œuvre pour aider l'entreprise dans chacune des phases de son implantation ou d'extension de ses activités dans notre région.

Via nos sites Internet, entrez rapidement en contact avec l'un de nos agents locaux ou internationaux. Dans notre réseau de plus de 400 collaborateurs répartis dans près de 100 pays à travers le monde, il y a toujours quelqu'un prêt à vous accompagner dans votre démarche !

Place Saintelette 2
1080 Bruxelles
BELGIQUE
+32 2 421 82 11
info@awex.be

www.awex-export.be
www.investinwallonia.be
www.wallonia.be



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

USEFUL ADDRESSES



BELGIUM AWEX

Espace International Wallonie-Bruxelles
Place Saintelette, 2
B - 1080 BRUSSELS

T: +32 2 421 82 11
Website: www.walfood.be

Ms Pascale DELCOMMINETTE, CEO

Ms Arlette TANASIJEVITCH
Fairs & Events Project Manager

T: +32 2 421 84 56
a.tanasijevitch@awex.be

Agrifood: agrifood@awex.be

Ms Lucie LEJEUNE
Senior Agrifood Specialist

T: +32 471 92 39 00
l.lejeune@awex.be

Mr Eric LEJEUNE
Agrifood Business Developer

T: +32 2 421 84 59 or +32 474 85 12 17
e.lejeune@awex.be

AWEX FRANCE

Paris
Martine Leclercq,
Conseillère Economique et Commerciale/Economic
and Commercial Advisor

Représentation Wallonie-Bruxelles
Ambassade de Belgique
274, boulevard Saint Germain
75007 Paris

T 33-1-53.85.05.30

france@awex-wallonia.com



HALL 4
International

HALL 5.2
Be Spirits
Spiritueux / No Low / Bière / Cidre

HALL 6
Italie

HALL 7.1
France
Bordeaux

HALL 7.2
France
Languedoc, Vallée du Rhône, Provence, Corse, Roussillon, Sud-Ouest

HALL 7.3
France
Alsace, Vallée de la Loire, Bourgogne, Beaujolais, Champagne, Jura, Savoie

DISTILLERIE DE MAREDSOUS 5.2 C078-1	TCHIN BY TCHARBON 5.2 C078-2	PLUS OULTRÉ DISTILLERIE 5.2 C078-3
BELGIAN BRANDING COMPANY 5.2 C078-10	BELGIUM WALLONIA Hall 5.2 – stand C078	OSAN 5.2 C078-4
ARDUENNA SPIRIT COMPANY 5.2 C078-9	STORAGE	DISTILLERIE RADERMACHER 5.2 C078-5
NOBLESSE 1882 5.2 C078-8	WAVE DISTIL 5.2 C078-7	MAISON SICILE 5.2 C078-6

EXPOSANTS/EXHIBITORS
PAGE

STAND/BOOTH

10	ARDUENNA SPIRIT COMPANY	5.2 C078-9
12	BELGIAN BRANDING COMPANY	5.2 C078-10
14	DISTILLERIE DE MAREDSOUS	5.2 C078-1
16	DISTILLERIE RADERMACHER	5.2 C078-5
18	MAISON SICILE (NATIS GROUP)	5.2 C078-6
20	NOBLESSE 1882	5.2 C078-8
22	OSAN	5.2 C078-4
24	PLUS OULTRE DISTILLERIE	5.2 C078-3
26	TCHIN BY TCHARBON (ITS ENERGY)	5.2 C078-2
28	WAVE DISTIL	5.2 C078-7

LES 5 DOMAINES PRÉSENTS À WINE PARIS 2025

31	VIGNOBLE DES AGAISES - DOMAINE RUFFUS
32	DOMAINE DE BIOUL
33	CHANT D'EOLE
34	DOMAINE DU CHENOY
35	DOMAINE MONT DES ANGES

ARUENNA SPIRIT COMPANY



Poisson Moulin, 72
B – 6640 Vaux-Sur-Sûre
Email: martin.bertrand@arduenna-gin.com
info@arduenna-gin.com
Website: www.arduenna-gin.com

CONTACT

Martin BERTRAND, Manager
T: +352 691 27 67 01
Mobile: +32 494 83 45 14
Email: martin.bertrand@arduenna-gin.com
frederic.senet@arduenna-gin.com

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Arduenna Gin – Original Taste of Nature. Capturing the elegance and vitality of the Belgian Ardennes, Arduenna is a handcrafted, organic premium gin born from Belgium’s rich distilling heritage. Experience a symphony of flavors, created by passionate artisans, and explore our complete range (gin, no-low, aperitivo).

CERTIFICATION

Our range of references is fully organic, and we are about to be B-Corp certified.

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Arduenna Gin – Original Taste of Nature. S’inspirant de l’élégance et de la fraîcheur de l’Ardenne, Arduenna est un gin de qualité premium, 100% bio et distillé par une des plus anciennes distilleries de Belgique, puisant ainsi dans une tradition centenaire de savoir-faire artisanal. Notre proposition de valeurs: saveurs distinctives, gin conçu par des connaisseurs, gamme complète (gin, no-low, aperitivo) ;

CERTIFICATION

Notre gamme est certifiée Bio et nous sommes en passe d’obtenir la certification B-Corp.



BELGIAN BRANDING COMPANY



Rue de Dinant, 16
B – 4800 VERVIERS
Mobile: +32 498 35 62 36
Email: info@foret-blanche.com
Website: www.victor-louise.com

CONTACT

Farjad TALUKDER, Sales & Marketing Director
Mobile: +32 498 35 62 36
Email: info@foret-blanche.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Heritage of a unique expertise, the Maison Victor & Louise crafts “Saignée” wines. Each cuvée we create combines tradition and passion and each bottle symbolizes our unwavering commitment to excellence. Every carefully selected fruit, every finely executed production process, results in a unique fruit wine.

Immerse yourself in a sensory journey, where each note reveals the story of our terroir. Let yourself be transported on an authentic journey through the secret forests of the kingdom of Belgium. Traditional craftsmanship, a unique passion, a Belgian story bottled in a creation that truly pays homage to Belgian tradition and art.

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Héritage d'un savoir-faire unique, la Maison Victor & Louise élabore des vins « Saignée ». Chaque cuvée que nous créons allie tradition et passion et chaque bouteille symbolise notre engagement inébranlable pour l'excellence. Chaque fruit sélectionné avec soin, chaque procédé de fabrication finement exécuté, donne lieu à un vin de fruits unique.

Plongez-vous dans un voyage sensoriel, où chaque note révèle l'histoire de notre terroir. Laissez-vous transporter dans un voyage authentique à travers les forêts secrètes du royaume de Belgique.

Un savoir-faire traditionnel, une passion unique, une histoire belge mise en bouteille dans une création qui rend vraiment hommage à la tradition et à l'art Belge.

CECI N'EST PAS UN VIN



DISTILLERIE DE MAREDSOUS



ue des Abbayes, 39A
B - 5537 ANHEE
T: +32 64 84 11 82
Email: adrien@maredsous-distillery.com
Website: www.maredsous-distillery.com

CONTACT

Oana Van Hove, Operational Manager
Mobile: +32 477 04 49 66
Email: oana@maredsous-distillery.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Spirits made from certified organic grains and medicinal plants. We use only recycled or recyclable materials, thereby respecting the environment.

Our range includes :

- unique and premium spirits, such as organic Gins infused with energizing plants, wildflowers, or tree buds;
- Organic digestive and aperitif liqueurs;
- Premium Whisky and
- Organic malt liqueur.

CERTIFICATION

Organic certified, (CERTISYS (BE-BIO-01)), Craftsman certified.

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Spiritueux fabriqués à partir de grains certifiés bio et de plantes médicinales. Nous utilisons uniquement des matières recyclées ou recyclables, respectant ainsi l'environnement.

Notre offre inclut :

- des spiritueux uniques et premiums, tels que des Gins biologiques infusés de plantes énergisantes, de fleurs sauvages ou de bourgeons d'arbres ;
- des liqueurs digestives et apéritives biologiques ;
- du Whisky premium ;
- de la liqueur de malt biologique.

CERTIFICATION

Certification Bio (CERTISYS (BE-BIO-01)), Certifiés Artisans.

MAREDSOUS
ABBAY DISTILLERY

+ DISCOVER OUR DISTILLERY +
WWW.MAREDSOUS-DISTILLERY.COM

DISTILLERIE RADERMACHER



Spitalstrasse, 50
B - 4730 RAEREN
T: +32 87 85 82 32
Email: online@distillerie.biz
Website: www.distillerie.biz

CONTACT

Yves EMONTS, Commercial Director
T: +32 87 85 82 35
Mobile: +32 475 82 75 25
Email: y.emonts@distillerie.biz

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

The Radermacher distillery, founded in 1836, is Belgium's oldest distillery.

It offers a wide range of products: grain and fruit brandies, liqueurs, vermouths and aperitifs. The distillery also has an exclusively organic range, including a vodka, a rum and 4 gins. It has also been a member of the small circle of Belgian whisky producers for a number of years, with its Lambertus range.

CERTIFICATION

The Radermacher distillery is certified for its entire organic range (European certification).

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

La distillerie Radermacher, fondée en 1836, est la plus ancienne distillerie belge.

Elle propose une vaste gamme de produits: eaux-de-vie de grain et de fruits, des liqueurs, des vermouths et des apéritifs. La distillerie a également une gamme exclusivement bio qui comprend une vodka, un rhum ainsi que 4 gins. De plus, elle fait partie depuis un bon nombre d'années du petit cercle de producteurs de whisky belge avec sa gamme Lambertus.

CERTIFICATION

La distillerie Radermacher est certifiée pour toute sa gamme bio (certification européenne).



1836

EIGHTEENTHIRTYSIX



1836

PREMIUM BELGIAN
ORGANIC SPIRITS

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE
ONS VAKMANSCHAPDRINK JE METVERSTAND

MAISON SICILE (NATIS GROUP)



Rue Paul Dufour, 21
B - 7030 MONS
Mobile: +32 475 38 50 20
Email: info@maisonsicile.com
Website: www.maisonsicile.com

CONTACT

Simon NATALE, Managing Director
Mobile: +32 475 38 50 20
Email: simon@maisonsicile.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Maison Sicile is a family business born of the Sicilian diaspora. Faithful to the Spirito Siciliano, they create new, premium spirits that combine tradition and innovation. Their rich and diverse range highlights 3 flagship products:

- Sprezza (a gourmet bitter aperitivo for a Sicilian Spritz);
- Giardini di Palermo (a gin with notes of green mandarin);
- Marsà Gran Vermouth (the world's first vermouth with a 100% marsala base).

CERTIFICATION

Gold medal at the Frankfurt International Trophy for Sprezza and Giardini di Palermo.
Gold medal at the Concours Mondial de Bruxelles for Sprezza.

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Maison Sicile est une entreprise familiale issue de la diaspora sicilienne. Fidèles au Spirito Siciliano, ils créent des spiritueux nouveaux et premium alliant tradition et innovation. Leur gamme riche et diverse met en lumière 3 produits phares :

- Sprezza (aperitivo bitter gourmand à la base du Spritz Sicilien) ;
- Giardini di Palermo (gin aux notes de mandarine verte) ;
- Marsà Gran Vermouth (premier vermouth au monde avec une base 100% marsala).

CERTIFICATION

Médaille d'Or au Frankfurt International Trophy pour Sprezza et Giardini di Palermo.
Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles pour Sprezza.



NOBLESSE 1882



Rue Dieu le garde, 10
B - 4280 HANNUT
Mobile: +32 495 70 76 37
Email: info@noblesse1882.be
Website: www.noblesse1882.be

CONTACT

Edouard NOBLESSE, CEO
Mobile: +32 495 70 76 37
Email: edouard@noblesse1882.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Organic spirits, liquors & aperitifs.

Our products are low sugar and produced according to the know-how and the recipes of the Noblesse company founded in 1882.

Their quality is recognized across all Europe & even beyond.

Our key brands: Pastis Ardent, Amaretto & Limoncello Noblesse, plants liquors, Poire Cognac (cont. 0,04L to 3L).

Bulk & bespoke products, private labels or full development (from A to Z incl. sales & marketing).

CERTIFICATION

Organic certification, gold medal in International Trophy of Lyon 2022 & 2023, Gold medal in Brussels 2021, Grand Gold medal International Trophy of Frankfurt 2020, Handcrafted products certified (BE).

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Production de spiritueux, liqueurs et apéritifs biologiques, pauvres en sucre et selon les procédés et recettes de l'entreprise Noblesse créée en 1882.

La qualité de nos produits est reconnue à travers l'Europe et même au-delà.

Nos produits phares: Pastis Ardent, Amaretto Noblesse, Limoncello Noblesse, liqueurs de plantes, Poire Cognac (cont. 0,04L à 3L).

Produits vrac, à façon, marques distributeurs ou développement complet (de A à Z y compris communication et design).

CERTIFICATION

Certification biologique, médaille d'or au Concours International de Lyon 2022 & 2023, médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2021, Grand Or au Concours International de Francfort 2020, certification producteur-artisan (BE).

Télégraphique.
E. HASSELT.

Distillerie de Genièvre Pur Grain
LIQUEURS FINES & ORDINAIRE
VINAIGRE DE GRAIN & DE DATTE

MICHEL NOBLESSE
A L'AIGLE COURONNÉ

SPÉCIALITÉ
VIEUX SYSTÈME
EXTRA-FINE

ES D'OR
DIPLOMES D'HONNEUR
À DIVERSES EXPOSITIONS.

noblesse1882.be

Pastis Ardent

LIMCELO

AMARETTO

Pastis Ardent

NOBLESSE
LIMCELO
LIQUEUR DE CITRON

NOBLESSE
AMARETTO

NOBLESSE
4^e génération de liquoristes
L'oeuvre du temps

OSAN Drinks



Chemin de Vieusart, 35
B - 1300 WAVRE
Mobile: +32 475 95 46 33
Email: hi@osandrinks.com
Website: www.osandrinks.com

CONTACT

Jérôme GOFFINET, CEO
Mobile: +32 475 95 46 33
Email: jerome@osandrinks.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

OSAN produces and markets gourmet beverages that are naturally alcohol-free and very low in calories. OSAN offers still versions to pair with your meals and sparkling options to elevate your events without compromise.

CERTIFICATION

Certificate pursuant to Article 35(1) of Regulation (EU) 2018/848 on organic production and labelling of organic products. CERTISYS (BE-BIO-01)

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

OSAN produit et commercialise des boissons gastronomiques naturellement sans alcool et très faibles en calories. OSAN propose des versions non pétillantes pour accompagner vos plats et des options pétillantes pour rehausser vos événements sans compromis.

CERTIFICATION

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. CERTISYS (BE-BIO-01).



PLUS OULTRE DISTILLERIE



Rue de l' Octroi, 1A
B - 7134 Péronnes lez Binche
T: +32 64 70 08 34
Email: info@plusoultredistillery.be
Website: www.plusoultredistillery.be

CONTACT

Jérôme URBAIN, CEO
T: +32 64 70 08 34
Mobile : +32 477 51 72 24
Email: info@plusoultredistillery.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Plus Outre Distillery, located in Wallonia (French-speaking part of Belgium), is an artisanal distillery renowned for unique spirits such as Gin de Binche, Bonespéreuse, Pastis de l'Abbaye, and liqueurs. We also offer custom production of all types of alcohol, including whisky, with personalized labels, even in small quantities.

CERTIFICATION

Plus Outre Distillery is globally acclaimed for its award-winning spirits. Medals at the World Gin Awards and other competitions highlight our Belgian craftsmanship, innovation, and artisanal quality.

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Plus Outre Distillery, située en Wallonie (Belgique francophone), est une distillerie artisanale reconnue pour des spiritueux uniques comme le Gin de Binche, la Bonespéreuse, le Pastis de l'Abbaye, et des liqueurs. Nous fabriquons également sur mesure tous types d'alcools, y compris le whisky, avec des étiquettes personnalisées, même en petites quantités.

CERTIFICATION

Plus Outre Distillery est reconnue pour ses spiritueux primés aux World Gin Awards et autres concours internationaux. Nos produits reflètent le savoir-faire belge, l'innovation et une qualité artisanale d'exception.



TCHIN BY TCHARBON (ITS ENERGY)



Chaussée de Liège, 548
B - 5100 JAMBES
Mo: +32 497 31 63 93
Email: francois.lotin@itssa-wood.com
Website: www.tcharbon.be/tchin

CONTACT

Jean-François DRUART, Manager
T: +32 81 23 02 96
Mobile : +32 476 96 34 35
Email: jean-francois.druart@itssa-wood.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Tchin Gin 50cl

The real Gin of the Ardennes!

Rediscover the freshness of Scots Pine freshly picked and dried in Manhay, in the province of Luxembourg in our Tchin.

A 100% natural Gin, combining the freshness of Scots Pine and lemon peel.

Shake your bottle, it will turn from white to black thanks to vegetable charcoal!

Distilled with all the know-how of the Ferme de Bertinchamps.

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Tchin Gin 50cl

Le véritable Gin des Ardennes !

Retrouvez la fraîcheur du Pin Sylvestre fraîchement cueilli et séché à Manhay, en province du Luxembourg dans notre Tchin.

Un Gin 100% naturel, associant la fraîcheur du Pin Sylvestre et des écorces de citron.

Secouez votre bouteille, elle passera du blanc au noir grâce au charbon végétal !

Distillé avec tout le savoir-faire de la Ferme de Bertinchamps.



WAVE DISTIL



Grand'route de Ciney, 104
B - 5503 DINANT
T: +32 82 66 63 03
Email: contact@wavedistil.be
Website: www.wavedistil.be

CONTACT

Benoît BERTHOLET, CEO
T: +32 82 66 63 03
Mobile : +32 496 66 39 09
Email: benoit@wavedistil.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Experience the pinnacle of spirits with Wave Distil thanks to its handcrafted collection of premium whiskies, vodka, and gin features rare finishes and noble ingredients.

Indulge in the award-winning taste of August17th Whiskies, Cosmik Vodka, and Gemblue Gin.

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Wave Distil propose une gamme de spiritueux de haute qualité réalisés à partir d'ingrédients nobles et suivant une méthode artisanale ancestrale.

La distillerie est renommée pour ses spiritueux exceptionnels et pour ses finitions rares en whisky, gin et vodka.

Les Whiskies August17th, la Vodka Cosmik et le gin Gemblue, tous médaillés, séduiront les amateurs de spiritueux premium.



Association des Vignerons de Wallonie Wine Paris, 10-12 février 2025

Les viticulteurs wallons mettent en avant cinq domaines phares à Wine Paris

L'Association des Vignerons de Wallonie participe pour la première fois à Wine Paris, un rendez-vous incontournable pour les amateurs et les professionnels du vin. Cette première édition met en lumière des vignerons réputés pour l'excellence de leurs vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle, récompensés à de nombreuses reprises par des médailles prestigieuses. Parmi eux, on retrouve des domaines emblématiques tels que Domaine des Agaises (Ruffus), Château de Bioul, Chant d'Eole, Domaine du Chenoy et le Domaine Mont des Anges.

Le réchauffement climatique, bien que préoccupant à l'échelle globale, a contribué à l'essor de la viticulture de qualité en Wallonie. Cette évolution, particulièrement marquée ces dernières années, a permis une augmentation spectaculaire des surfaces viticoles. En 2023, la superficie totale des vignobles wallons a dépassé les 430 hectares, produisant 1,8 million de litres de vin, dont deux tiers sont des vins mousseux.

Pionniers de la viticulture biologique

A part la qualité reconnue de ses vins, un atout distinctif du vignoble wallon est son engagement envers l'agriculture durable. Une part significative des domaines viticoles est aujourd'hui certifiée en bio, témoignant d'une volonté forte de concilier tradition et respect de l'environnement. 51,4 % de la superficie des vignes sont sous contrôle bio, grâce à un écosystème agricole diversifié, une moins grande densité de plantation permettant de diminuer la propagation des maladies, et plus de liberté dans le choix de cépages plus résistants. En guise de comparaison, la moyenne des vignes certifiées bio en France s'élève à 21,5%.

A propos de l'Association des Vignerons de Wallonie

L'Association des Vignerons de Wallonie (AVW) est une organisation dédiée à la promotion et au développement de la viticulture en Wallonie. Elle regroupe des vignerons professionnels de la région, offrant une plateforme pour l'échange de connaissances et la défense des intérêts de la profession. L'association représente 102 vignerons wallons, ou 2/3 de tous les vignerons en Wallonie.

Les initiatives de l'AVW visent à renforcer la qualité et la reconnaissance des vins wallons, tout en soutenant les vignerons dans leur développement professionnel.

Plus d'informations : www.vigneronsdewallonie.be

Vanessa Vaxelaire, Présidente, info@vigneronsdewallonie.be

Lian Verhoeven, Communication, lian.verhoeven@vigneronsdewallonie.be

+32 496 83 42 35

VIGNERONS DE WALLONIE



Les 5 domaines présents à Wine Paris 2025

Vignoble des Agaises - Domaine Ruffus, stand 4 | D 161

Le Vignoble des Agaises, également connu sous le nom de Domaine Ruffus, est un domaine viticole belge situé à Haulchin, près de Binche, Wallonie. Le domaine est reconnu comme le plus grand producteur de vins effervescents de Belgique, avec une superficie de plus de 40 hectares.

Son implantation sur un coteau riche en calcaire, exposé plein sud, offre des conditions idéales pour la viticulture. Les cépages cultivés sont principalement le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier, utilisés pour élaborer des vins effervescents selon la méthode traditionnelle.

Le vignoble a été fondé en 2002 par une équipe de passionnés composée de Raymond Leroy, négociant en vins, Etienne Delbeke, agriculteur, et Thierry Gobillard, vigneron champenois.

A Wine Paris, le Domaine Ruffus présente les cuvées suivantes :

- Le Ruffus Brut Sauvage
- Le Ruffus Brut Rosé

Médailles pour le Brut Sauvage:

Concours Mondial de Bruxelles : 2008 (à Bordeaux, France), 2013 (à Bratislava, Slovaquie), en 2016 (à Plovdiv, Bulgarie) et en 2019 (à Aigle, Suisse).

Médailles pour le Brut Rosé:

Concours Mondial de Bruxelles : 2012 (à Guimarães, Portugal), 2016 (à Plovdiv, Bulgarie), 2020 (à Brno, Tchéquie), 2021 (à Bruxelles, Belgique) et 2024 (à Split, Croatie)

www.ruffus.be

Contact pour la presse :

Arnaud Leroy, arnaud.leroy@ruffus.be



Domaine de Bioul, stand 4 | C 162

Le Domaine de Bioul est situé dans la région de Namur en Wallonie, au sein de l'appellation Côtes de Sambre et Meuse. Le vignoble du Château s'étend sur environ 13 hectares, cultivés selon des méthodes biologiques et biodynamiques, reflétant un engagement envers le respect de la nature et des traditions. Les cépages plantés incluent le Johanniter, le Solaris, le Cabaret Noir, le Cabernet Jura, le Muscaris et le Pinotin, utilisés pour produire des vins rouges, blancs, rosés et des vins effervescents de qualité.

Depuis 2006, la famille Wyckmans-Vaxelaire a revitalisé le domaine en y implantant des vignes, renouant ainsi avec la tradition viticole de la région.

A Wine Paris, le Domaine de Bioul présente les cuvées suivantes :

- Batte de la Reine Bio 2023
- Brut de Bioul Bio 2023
- Terre Charlot Bio 2023

Médailles :

- Concours Mondial de Bruxelles 2024 : Brut Nature Rosé 2020 : Grande médaille d'or
- Concours Mondial de Bruxelles 2020 : Brut de Bioul : Médaille d'argent
- Concours Mondial de Bruxelles 2019 : Brut de Bioul 2017 : Médaille d'argent
- Concours Mondial de Bruxelles 2016 : Brut de Bioul 2014 : Médaille d'argent
- Concours Mondial de Bruxelles 2015 : Batte de la Reine 2013 : Médaille d'argent

www.chateaudebioul.be

Contact pour la presse :

Vanessa Vaxelaire, +32 71 799 943



Chant d'Eole, stand 4 | D 175

Le Domaine du Chant d'Éole, situé à Quévy, près de Mons en Belgique, s'étend sur 54 ha. Il voit le jour en 2010 au terme d'une association entre une famille de champenois renommés et une famille de propriétaires terriens- agriculteurs belges, la famille Ewbank de Wespain. Le Domaine est aujourd'hui guidé par Hubert Ewbank, CEO, propriétaire et co-fondateur aux côtés de son oncle, Louis Ewbank, et de sa cousine, Inès Ewbank. Il est aujourd'hui le plus grand vignoble 100% familial en Belgique.

Le Domaine du Chant d'Éole cultive principalement le Chardonnay (98%), son cépage signature, ainsi que le Pinot Noir. Orientée plein sud et crayeuse, la terre du Domaine présente des qualités de drainage et d'irrigation idéales pour la production de vins effervescents selon la méthode traditionnelle. C'est ce sol de craie blanche, qui retient l'humidité l'hiver pour la restituer en été, qui caractérise les cuvées et lui confère la typicité de terroir que l'on retrouve dans les grandes cuvées des Maisons de Champagne situées sur la Côte des blancs de Champagne.

Spécialisé dans la production de vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle, le Chant d'Éole a acquis une réputation internationale. En 2019, le Chant d'Eole obtient le titre de révélation internationale lors du Concours mondial de Bruxelles, devant plus de 200 champagnes et 700 mousseux, cava et prosecco - ce qui le propulse à l'avant de la scène des plus grands, en Belgique et à l'international. Avec près d'une centaine de reconnaissances, il s'agit sans doute le Domaine le plus primé dans le monde de l'effervescence selon la méthode traditionnelle.

A Wine Paris, le Domaine du Chant d'Eole présente les cuvées suivantes :

- le Chant d'Eole Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)
- le Chant d'Eole Brut Rosé (Chardonnay et Pinot Noir)
- et le Chant d'Eole Cuvée Millésimée 2018 (100% Chardonnay, 48 mois de vieillissement min.)

Médailles :

En 2024, le Domaine a gagné plusieurs médailles d'or aux concours Chardonnay du Monde, Effervescents du Monde, Vereniging Vlaamse Sommeliers (VVS), Concours Mondial de Bruxelles, Frankfurt International Wine Trophy, Gault&Millau, Sakura Award et Cata d'Or. Le Chant d'Eole est reconnu comme l'un des 50 Meilleurs Vins Effervescents du Monde (50 Great Sparkling Wines Award).

www.chantdeole.be

Contact pour la presse :

Hubert Ewbank de Wespain et Amélie Guillaume,
amelie.wuillaume@chantdeole.be +32(O) 65 22 05 00



Domaine du Chenoy, stand 4 | D 171

Créé en 2003, le Domaine du Chenoy est un vignoble qui se distingue par son originalité. S'étendant sur une quinzaine d'hectares, il élabore des vins issus d'assemblages uniques au monde.

Pionnier en Belgique et certifié en viticulture biologique, le domaine utilise des cépages résistants, alliant innovation et respect de l'environnement. Sa production se compose à 70 % de vins effervescents et à 30 % de vins tranquilles.

Pour ses méthodes traditionnelles, le Domaine du Chenoy met à l'honneur des cépages tels que le Souvignier gris, le Bronner, le Johanniter et le Régent.

Les vinifications sont confiées à Jean-Bernard Despatures, ancien directeur technique dans le Médoc, tandis que les assemblages bénéficient de l'expertise d'Eric Boissenot, œnologue bordelais. Pour les vins effervescents, ces assemblages sont enrichis par la contribution de Bernard Richet, œnologue champenois.

A Wine Paris, le Domaine du Chenoy présente les cuvées suivantes :

- Perle de Wallonie blanc
- Perle de Wallonie rosé
- Helixir

www.domaine-du-chenoy.com

Contact pour la presse :

Muriel Lombaerts : 0487/92.96.76

Pierre-Marie Despatures : 0485/04.16.52



Domaine Mont des Anges, stand 4 | D 155

Le Domaine Mont des Anges est un vignoble belge situé sur un parcellaire de 3 villages (Nouvelles, Havay et Cibly), au sud de Mons, en Wallonie. Le domaine s'étend sur 12 hectares de sols de silex et argilo-calcaire, en exposition sud/sud-est.

Mont des Anges est reconnu pour ses terroirs soigneusement sélectionnés pour apporter une typicité à des cuvées d'assemblages ou des cuvées parcellaires. Les cépages sélectionnés sont les cépages champenois à savoir le Chardonnay, le Pinot Noir, le Meunier et le Voltis. Les raisins sont récoltés manuellement à pleine maturité, puis pressés lentement pour en extraire le meilleur jus. Mont des Anges produit d'ailleurs une cuvée dont les cépages sont pressés conjointement appelée « Blanck ». Les vins sont ensuite élevés pendant plusieurs mois avant de reposer en bouteille, afin de développer leur complexité et leur finesse.

Fondé en 2018 par Vincent De Busscher et Laurianne Lejour, le Domaine met un point d'honneur à respecter l'environnement en pratiquant une viticulture sans herbicides ni insecticides, préservant ainsi la santé du terroir et des consommateurs.

A Wine Paris, le Domaine Mont des Anges présente les cuvées suivantes :

- Mont des Anges 2022 Brut Nature
- Blanc de Meunier 2022 Extra Brut
- Cuvée « Blanck » 2022 Brut Nature
- Blanc de Blancs 2021 Extra Brut - médaille d'or CMB

Médailles :

- Concours Mondial de Bruxelles 2024 : Blanc de Blancs 2021 Médaille d'or
- Meilleur effervescent du Monde 2023 : Blanc de Meunier et Brut Médaille d'or
- Vinalies 2024 - Brut Nature 2022
- Sakura 2024 - Blanc de Meunier 2021 Médaille d'argent

www.montdesanges.be

Contact pour la presse :

Vincent De Busscher, info@montdesanges.be, +32(0) 479 99 24 62





Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT & INVESTMENT AGENCY

Place Saintelette 2
B - 1080 BRUSSELS
BELGIUM
Phone: +32 2 421 82 11

info@awex.be
www.awex-export.be

Avenue des Dessus de Lives 6
B - 5101 NAMUR
BELGIUM
Phone: +32 81 33 28 50

welcome@investinwallonia.be
www.investinwallonia.be



Wallonia.be

Feel inspired

