

Mousserende wijnen uit België: op verkenning in eigen land

18 juni 2021 · door Gentil Noens

Zes Belgische bubbels uit vier provincies, van Zwijnaarde tot Haulchin — hoe de Belgische wijnbouw sinds 1960 tot leven kwam.

De wijnbouw floreerde in België tijdens de Middeleeuwen en verdween in de 16de eeuw, om sinds 1960 nieuw leven ingeblazen te worden. Op 17 juni 2021 sloot Wijnclub Zottegem het seizoen af met de eerste 'echte' proefavond na de coronaperiode: zes Belgische mousserende wijnen uit vier provincies. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Domein	Plaats	Wijn
Wijndomein Vandersteene	Zwijnaarde	Brut Tradition
Schorpion	Vliermaal	Zwart Brut
Crutzberg	Sint-Martens-Voeren	Crutzberg Brut
Entre deux Monts	Westouter	Cuvée Bacquaert Brut
Wijngoed Stuyvenberg	Gooik	Stuyvenberg Brut

Domein	Plaats	Wijn
Vignoble des Agaises	Haulchin	Cuvée Ruffus

Noot van de wijnmeester

En het werd zomer...

De Corona-bedreiging neemt sterk af, heel wat mensen hebben op zijn minst al hun eerste vaccinatie gekregen en het 'normale' leven overheerst stilaan het virtuele. Wat zijn we blij om dit seizoen te kunnen afsluiten met een 'echte' proefavond. En dus maken we er ook direct een wat feestelijke proefavond van.

Wie feest zegt, zegt bubbels! En met de 'Rode Duivelsgekte' in het achterhoofd is een beetje chauvinisme wel geplaatst. Een avondje Belgisch bubbelen dus. Wie scoort het best, onze wijnbouwers of onze voetballers?

De wijnbouw die in België tijdens de Middeleeuwen floreerde en verdween in de 16de eeuw, werd sinds 1960 nieuw leven ingeblazen. Zowel in Vlaanderen als in Wallonië zijn wijnbouwers gepassioneerd actief, mede aangemoedigd door de gunstige klimatologische evolutie. De investeringen, het professionalisme, de passie en gedrevenheid van onze wijnbouwers maakt dat België steeds prominenter aanwezig is in de wijnwereld.

Belgische wijnen duiken alsmaar vaker op binnen de erelijsten van internationale concours. In 2019 heeft een fles Belgische bubbels van het

domein Chant d'Éole het op de prestigieuze wedstrijd Concours Mondial gewonnen van 730 andere mousserende wijnen (waaronder 200 champagnes). Er zijn helaas geen flessen beschikbaar, anders had ik jullie deze graag laten proeven.

Ik koos voor deze avond vooral Vlaamse wijnbouwers, de bedoeling was één per provincie maar in Antwerpen zijn er op dit ogenblik nog geen noemenswaardige mousserende wijnen beschikbaar. Ik koos ook voor een wijn uit Henegouwen, een domein dat al 20 jaar actief is en ik herinner mij nog in die periode deze mousserende wijn voor het eerst te hebben gedronken op een vlucht van Sabena naar Johannesburg. Ik was aangenaam verrast en ben dat vandaag nog...

Om het extra feestelijk te maken en jullie tegelijkertijd de kans te geven om ook af te toetsen welke smaken en gerechten goed harmoniëren met welke stijl van mousserende wijn, hebben we een uitgebreid vis- en vleesbuffet voorzien.

Gentil

Wijnbouw in België

Vaak krijgen de Romeinen de eer toebedeeld de wijn naar hier gebracht te hebben, maar daarvoor ontbreekt hard bewijs. De eerste vermelding van wijnbouw dateert pas uit de zevende eeuw. Tijdens het Middeleeuws klimaatoptimum, een warme periode tussen 950 en 1250, bloeide de wijnbouw. De daaropvolgende Kleine IJstijd maakte druiventeelt minder evident, maar de wijnbouw verdween niet helemaal. Dat gebeurde later,

na de wereldwijde afkoeling veroorzaakt door de uitbarsting van de vulkaan Tambora in 1815.

Maar in 1964 is er Jean Bellefroid die de eerste wijndruiven (de 'Loonse Vroege', een hybride van Pinot Noir en Müller-Thurgau) aanplant in zijn tuin in het gehucht Kerniel te Borgloon. Hij is een beetje de katalysator van de hernieuwde wijnbouw in onze streken omdat hij de wijnbouwmicrobe probeert door te geven. De geschiedenis wil dat hij onder andere Jos Daems (vader van Rik Daems) destijds aanzette om met de wijnbouw van start te gaan. Hij plantte in 1972 Müller-Thurgau aan en zo breidde het wijnvirus zich uit...

Hij helpt in 1967 in Nederland bij Maastricht de wijnhandelaar Frits Bosch met de aanleg van zijn 'Wijngaard Slavante'. Hugo Hulst, een fruitteler in de buurt die behulpzaam is, volgt met de aanleg van wijngaarden bij de Apostelhoeve, het eerste commerciële wijndomein van Nederland.

In België volgen wijnbouwers in het Hageland en het West-Vlaamse Heuvelland, maar er zijn maar weinigen die in commerciële wijnbouw geloven. Het is 1994 wanneer bij Wijnkasteel Genoels-Elderen een start wordt genomen met de aanplant voor het eerste echte commerciële wijndomein in België.

Vroeger stelde men al eens de vraag: "Wie haalt het in zijn hoofd om in België schuimwijn volgens de champagnemethode te maken?" Eigenlijk is het idee zo gek niet. Het klimaat in Champagne verschilt niet zo veel van dat in België. Ten slotte ligt de bovengrens van de Champagnestreek maar 250 kilometer zuidelijker dan Brussel.

De toekomst van de wijnproductie in België ziet er veelbelovend uit. De reden? De opwarming van de aarde! Het eerste gevolg proeven we nu al: het alcoholgehalte van wijn is aan het toenemen. In 1980 had bordeauxwijn gemiddeld 12,8% alcoholvolume en dit was verkregen door toevoeging van suiker bij de gisting (de zogenaamde chaptalisatie). In 2004 bedroeg het gemiddelde alcoholvolume in Bordeaux 13,8% — zonder de intussen verboden chaptalisatie.

We zien steeds vaker succesvolle wijnbouwers nieuwe domeinen stichten in meer noordelijk gelegen streken. In de Penedès-streek, waar de cava gemaakt wordt, ondergaan druiven vandaag bijna dubbel zoveel ultraviolette straling als in 1970. Hierdoor wordt hun zuurgehalte langzaam te laag om nog die typische frisheid te verkrijgen. De wijnbouw zal zich goedschiks of kwaadschiks moeten aanpassen aan de klimaatveranderingen.

Tot voor kort kon je overal lezen dat professionele wijnbouw mogelijk is in alle gebieden tussen de 30ste en de 50ste breedtegraad. Met de opwarming van het klimaat kan de wijngrens nu opschuiven tot 55° noorder- en zuiderbreedte. In Europa schept dat kansen voor Engeland, de Benelux, Noord-Duitsland en zelfs het zuiden van Denemarken.

Tot nu toe werkten de Belgische wijnbouwers vooral met koele druivenrassen zoals pinot gris, riesling en müller-thurgau. Het volstaat dat de gemiddelde jaartemperatuur met 0,9 °C toeneemt om wijn te kunnen maken van rassen die een gemiddeld klimaat (tussen koel en warm) vereisen — dan spreken we over chardonnay, sauvignon blanc, pinot noir, syrah en cabernet-sauvignon. België heeft de potentie om een

groot wijnland te worden en kan zelfs een deel van de productie van Bourgogne overnemen. Succesvolle Limburgse wijndomeinen als Apostelhoeve, Aldeneyck en Gloire de Duras zijn allemaal gestart door fruittelers.

Belgische wijnbouw kent sinds 10 jaar een serieuze expansie. Terwijl het areaal wijngaarden in 2006 nog maar 72 ha bedroeg, groeide het in 2019 met 15% van 383 ha naar 441 ha, waarvan 270 ha in Vlaanderen, en in 2020 zelfs met 39% tot 615 ha (incl. de terreinen die worden klaargemaakt voor wijnbouw). Ook het aantal wijnboeren nam in 2019 toe en wel met 13% tot 154, waarvan 117 zich in Vlaanderen bevonden.

Ondanks de sterke groei van de afgelopen jaren blijft de Belgische wijnproductie in absolute termen een bescheiden sector in vergelijking met de productievolumes die in bekende wijnproducerende landen als Frankrijk of Italië worden gerealiseerd. Ook afgezet tegen de binnenlandse consumptie ($< 1\%$) is de productie vooralsnog beperkt in omvang.

De Belgische wijnbouw is vooral geconcentreerd in 4 provincies: Henegouwen, Limburg, Namen en Vlaams-Brabant. Samen zijn zij goed voor 75% van de Belgische wijnproductie. Vlaanderen produceert vooral witte wijn, terwijl Wallonië zich meer toegelegd heeft op mousserende wijn. Het totale aandeel van de mousserende wijnen in heel België bedraagt 46%, van witte wijnen 39%, van rode wijnen 13% en van rosé 2%.

Het is in onze streken perfect mogelijk om een witte wijn of een rode wijn te maken. Maar vermits we zo noordelijk liggen, zullen de druiven nooit te rijp worden. Voor mousserende wijn hoeven de druiven niet zeer rijp te zijn — een natuurlijk alcoholgehalte van 10% is voldoende, en dat is zelfs ongeveer de maximumrijpheid: bij een hoger alcoholgehalte wordt het immers moeilijk om de tweede gisting op fles op gang te krijgen. Deze mate van rijpheid kunnen we praktisch ieder jaar behalen, wat maakt dat de verschillen tussen de jaargangen minder groot zijn. We maken dus van de nood een deugd: de nood is dat we in ons noordelijk klimaat de druiven moeilijk rijp krijgen, de deugd is dat dit ons juist de goede druiven oplevert om mousserende wijn te maken. Dat is ook de reden waarom men in Champagne Champagne maakt.

België kent 9 door de EU beschermde wijnstreekbenamingen: 7 Beschermde Oorsprongsbenamingen (BOB, of AOP in het Frans) en 2 Beschermde Geografische Aanduidingen (BGA, of IGP in het Frans). BOB voor wijnen: Hagelandse wijn (1997), Haspengouwse wijn (2000), Côtes de Sambre et Meuse (2004), Heuvellandse wijn (2005) en BOB Maasvallei Limburg (grensoverschrijdend België en Nederland — 2017). BOB voor mousserende kwaliteitswijnen: Vlaamse mousserende kwaliteitswijn (2005) en Vin mousseux de qualité de Wallonie/Crémant de Wallonie (2008). BGA voor landwijnen: Vin de Pays des Jardins de Wallonie (2004) en Vlaamse landwijn (2005).

De Belgische wijnbouw heeft zijn huidige niveau bereikt zonder enige overheidssteun, maar daar is sinds zomer 2020 verandering in gekomen toen de Vlaamse regering besloot om de sector te ondersteunen met

€60.000 voor de verdere professionalisering, kwaliteitsverbetering en promotie. Daarnaast heeft de Vlaamse overheid op 19 maart 2021 het allereerste Vlaamse wijnsymposium georganiseerd, waar bijna 350 betrokkenen aan deelnamen.

Chardonnay is en blijft voorlopig het meest populaire druivenras in ons land, gevolgd door Pinot Noir, Pinot Gris en Auxerrois. Opvallend is wel dat vier wijndruivenrassen uit de top twaalf hybriderassen zijn (Johanniter, Regent, Solaris en Pinotin) — deze hybriden zouden beter resistent zijn tegen ziektes en dus minder gewasbeschermingsmiddelen vragen.

Het maken van mousserende wijnen

Mousserende wijn wordt niet 'met bubbeltjes geboren'. Er bestaat geen uitsluitel wie als eerste met opzet een sprankelende wijn maakte, maar er zijn wel aanwijzingen dat de Engelsen als eersten met opzet geïmporteerde wijn omtoverden tot mousserende wijn. In 1662 beschrijft een zekere Christopher Merret hoe Engelse wijnhandelaren suiker toevoegen aan wijn om deze 'sparkling' te maken.

Het is pas aan het eind van de 17e eeuw dat in de Franse streek Champagne begonnen werd met het maken van mousserende wijn. Dit is ook de periode van één van de meest beroemde 'champagnepersoonlijkheden': Dom Pérignon, een benedictijner monnik die in 1668 werd aangesteld te Hautvillers en als keldermeester een belangrijke invloed heeft gehad op de stijl en perfectie van champagne.

Dom Pérignon was vooral een expert in het versnijden, de assemblage.

Sinds het einde van de 19e eeuw wordt er zowat overal ter wereld mousserende wijn gemaakt. Om een droge mousserende wijn te maken, wordt steeds eerst een droge 'stille' wijn gemaakt. Met deze zogenaamde basiswijn gaat de wijnmaker aan de slag om een mousserende wijn te maken. Hiervoor worden verschillende methodes toegepast.

De goedkoopste en simpelste methode is het injecteren van koolstofdioxide (CO₂ — ook koolzuurgas genoemd) in de wijn, met andere woorden dezelfde wijze waarop frisdrank aan zijn bubbels komt. Het merendeel van de 'goedkope' mousserende wijnen (categorie < €5) zijn zo gemaakt.

Een meer natuurlijke methode is de 'tankmethode' (cuve close of charmat), bijvoorbeeld toegepast voor de productie van heel wat sekt of prosecco. In een grote afgesloten tank wordt aan de basiswijn suiker en gist toegevoegd, waarna een tweede vergisting plaatsvindt.

De methode 'rurale' of 'ancestrale' is de oudste bekende manier (sedert 1531) om mousserende wijn te maken. Het koolzuurgas wordt verkregen door de nagisting van de in de wijn overgebleven suiker. Clairette de Die en Blanquette de Limoux worden vaak op deze manier gemaakt.

De laatste methode is de traditionele methode zoals die in de Champagne is ontwikkeld, de zogenoemde méthode champenoise. Deze methode maakt ook gebruik van een tweede vergisting op fles. Een belangrijk verschil met de methode rurale is dat men zich hier baseert op een stille wijn (die dus uitgist is) waaraan een zogenoemde 'liqueur de

tirage' wordt toegevoegd bij het bottelen — een mengeling van oude wijn met rietsuiker en gistcellen. Men gebruikt tussen de 22 en 26 gram suiker per liter afhankelijk van de hoeveelheid druk die men wenst te verkrijgen. De gistcellen zetten tijdens de tweede gisting de suikers om in alcohol en koolzuurgas. Er ontstaat een druk in de fles van ongeveer 6 kg en de pareltjes zijn geboren. De Belgische mousserende wijnen zijn quasi allemaal gemaakt volgens deze traditionele methode.

Alles begint in de wijngaarden met gezonde druiven, waarbij het druivenras zijn kenmerken aan de wijn geeft. Chardonnay en Pinot Noir zijn meestal de basis voor de betere mousserende wijnen, net zoals in de Champagne eigenlijk. Pinot Meunier vinden we weinig of niet. Als er een derde druivenras wordt gebruikt, dan is het Pinot Blanc.

Chardonnay is een van de meest aangeplante druiven. De zuurtegraad is iets hoger dan andere druiven en net hierdoor krijgt de mousserende wijn zijn finesse en sierlijkheid. Pinot Noir geeft kracht, volheid, structuur en bewaarpotentieel aan de mousserende wijn.

Belangrijk bij de persing is om zo weinig mogelijk uit de schil te weken, want daarin zitten bitterstoffen die bij mousserende wijn door het bruisen versterkt worden. Daarom gaan de hele trossen dus ongeknusd in de pers. Het persen van de druiven, onmiddellijk na aankomst, gebeurt in twee etappes: de eerste persing, met weinig druk, noemt men de vin de cuvée (fijn aromatisch karakter, subtiel en complex — de 'tête de cuvée' levert de beste kwaliteit op); een tweede zwaardere persing noemt men la première taille (minder verfijnd, meer tannine, minder zuur).

Tijdens de eerste gisting is het cruciaal om de temperatuur te beheersen. Na deze eerste gisting wordt de jonge wijn overgestoken. Tijdens deze fase wordt ook de stijl reeds gecreëerd: sommige wijnbouwers laten de malolactische of appelmelkzuurgisting plaatsvinden voor een zachter, rijper aroma, andere vermijden dit net om de frisheid en de fruit- en bloemaroma's te bewaren.

Vlak voor de botteling wordt de liqueur de tirage toegevoegd. De flessen worden afgesloten met een kroonkurk en sur lattes (horizontaal) gestockeerd. Een langzame rijping is van essentieel belang voor een fijne en langdurige pareling — bij een temperatuur van 10-12 °C verloopt de prise de mousse het langzaamst en dat leidt tot betere mousserende wijnen.

De gisting duurt één tot twee maanden. Als alle suiker opgebruikt is, sterven de gistcellen af en beginnen ze te ontbinden (autolyse), wat tot tien jaar kan duren en zorgt voor een breder smaakpalet met accenten van acacia en geroosterd brood.

Om de naam "Méthode Traditionnelle" te mogen gebruiken moeten de wijnen minstens negen maanden gerijpt zijn met de gist in de fles. Voor Champagne is dit minstens 15 maanden en voor de Millésimé Champagne minstens drie jaar.

Na de rijpingsperiode wordt de gist verwijderd zonder filter, in dezelfde fles — een essentieel deel van de "Méthode Traditionnelle". Men zet de fles ondersteboven zodat het bezinksel in de hals verzameld wordt, waarbij de fles geleidelijk (over enkele weken) van horizontaal naar

verticaal wordt gedraaid. Het principe van deze remuage werd uitgevonden door de weduwe Barbe Clicquot. Dit gebeurde vroeger in houten staanders (pupitres); sinds 1985 wordt deze taak meer en meer overgenomen door computergestuurde machines, gyropalettes.

Na de remuage is het tijd om de gistprop te verwijderen, het dégorgement. De flessen worden op hun kop met het topje van de hals in een ijskoud pekelbad (koelvloeistof aan -25 tot -28 °C) gezet, waardoor het bezinksel bevriest en er als een propje uit de fles schiet zonder verlies van wijn.

Na het dégorgement wordt een zogenaamde liqueur d'expédition toegevoegd — een mengsel van wijn waarin suiker is opgelost, die niet meer zal vergisten. Naargelang de hoeveelheid suiker krijgen we de verschillende zoetheidsgraden: Brut Nature (geen suiker toegevoegd), Brut (maximaal 15 gram suiker per liter), Demi-sec (tussen 35 en 50 gram suiker per liter).

Als algemene stelregel geldt dat een mousserende wijn drinkklaar is zodra hij dit proces heeft doorlopen. Hij verbetert dus niet meer en een doorsnee mousserende wijn drink je best op tijdens de 12 maanden na het dégorgement. Dat geldt derhalve ook voor 90% van de champagnes.

Het proeven van mousserende wijnen

Mousserende wijnen worden best fris gedronken, tussen de 7° en 9°. De fles wordt het best zonder luide knal geopend, maar met een zacht zuchtje zodat er minimaal CO₂ ontsnapt.

Mousserende wijn wordt het best in een hoog, langwerpig kelk- of tulpvormig glas met een lange steel (om hem niet op te warmen met de hand) geschonken waarvan de bodem het best puntig is of gekrast is. Door deze punt of krassen zullen de belletjes lang en krachtig blijven borrelen. Zorg dat de glazen goed gespoeld zijn en dat elk spoor van detergents verdwenen is — stop champagneglazen dus nooit in de vaatwas!

Het uitzicht van een mousserende wijn leert ons al heel veel. De kleur kan je wat vertellen over de leeftijd en de gebruikte druivensoorten: bleek goud, groenig goud, wit goud, strogeel, goudgeel, oud goud, teer roze, zalmroze (rosé), diep roze (rosé). Een oudere mousserende wijn is vaak wat donkerder dan een jonge; een jonge mousserende wijn gemaakt van enkel Chardonnay ziet vaak bleek goud of groenig goud van kleur; een zachte roze schijn duidt op een mousserende wijn waarin veel blauwe druiven zijn verwerkt.

Alle mousserende wijnen bruisen maar toch bruist iedere mousserende wijn anders: fijn, levendig, weelderig, traag. Fijne, levendige en intense pareling wijst op een levendige en frisse mousserende wijn; trage pareling kan een aanduiding zijn van leeftijd.

Bij mousserende wijnen hanteren we klassiek volgende geurgroepen: florale aroma's (meidoorn, lindebloesem, oranjebloesem, viooltje), fruitaroma's (citrusvruchten, pitvruchten, geel fruit, exotisch fruit, rood fruit), vegetale aroma's (verse amandelen, gemaaid gras, varens, kreupelhout, truffel), gedroogde vruchten (noten, rozijnen, gedroogde vijgen) en diversen (verse boter, brioche, geroosterd brood, honing,

geconfijt fruit, vanille, specerijen).

Het CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) heeft zelf heel schematisch vier verschillende champagnekaracters of basisstijlen voorop gesteld: **champagne de corps** (stevig, krachtig en vineus, meestal gedomineerd door Pinots, uitstekend om aan tafel te combineren), **champagne de coeur** (harmonie en tederheid, diep en zacht, soms een beetje vet, vlezig, altijd harmonieus en vaak millésimé, met aroma's van honing, rozenblaadjes, perzik, peer, gekonfijt citrusfruit en kruidkoek), **champagne d'esprit** (levendig, fris, verkwikkend en licht, bijna altijd bruts blancs de blancs, hoofdzakelijk Chardonnay, met een aroma van vers fruit en citrusfruit, ideaal voor het aperitief) en **champagne d'âme** (uitzonderlijk, verfijnd, perfect, bijna mystiek, met een diepe kleur, fijne belletjes als parels, een complex aroma en een brede, boeiende smaak die lang nablijft — voor zeer speciale gelegenheden).

De geproefde wijnen

Wijndomein Vandersteene Brut Tradition

De eerste wijn op onze proeftafel komt uit eigen streek, de Brut Tradition van het nog jonge wijndomein Vandersteene uit Zwijnaarde. Het is een voorbeeld van een wijndomein dat ontstaan is uit een andere landbouwactiviteit, in dit geval een plantenteler.

In 2015 plantte Geert Vandersteene, nadat hij in 2012 gestart was met de cursus wijnbouwer-wijnmaker bij Syntra, de eerste wijnranken aan

samen met zijn zoon en huidige zaakvoerder Diederik. De eerste oogst was er in 2017 waarvan er een mousserende wijn werd gemaakt. Men heeft zich hierbij laten begeleiden door oenologen uit Épernay.

Vanaf 2020 is er gestart met de verkoop en reeds in dat eerste jaar kregen ze 3 gouden medailles voor beste Belgische wijnen. Dit jaar hebben ze hun aanplant verder uitgebreid tot 3,2 ha.

Wij proeven deze avond de Brut Tradition, een wijn die gemaakt is van 66% Pinot Noir, 20% Pinot Blanc, 10% Chardonnay en 4% Pinot Meunier. Het is een typische frisse en aromatische aperitiefwijn.

Bij het blind voorproeven viel de zeer zachte roséschijn op, wat wijst op het hoge percentage Pinot Noir. Opvallend was dat de Blanc de Noir (63% Pinot Noir en 37% Pinot Meunier) die schijn niet had. Voor deze laatste zal men dus hoogstwaarschijnlijk de vin de cuvée reserveren terwijl de Brut Tradition waarschijnlijk gemaakt is van de première taille.

Scorpion Zwart Brut

De tweede wijn komt uit Limburg, een wijn van wijnbouwer Wilfried Schorpion. Wilfried Schorpion, afkomstig uit Hasselt, maakte eerder al fruitwijn als hobby. Hij gaf zijn job als optisch designer op om fulltime wijnbouwer te worden. Hij heeft zijn wijnpers zelf gebouwd naar het model van de traditionele persen in Champagne.

Sinds 2000 produceert hij jaarlijks 12.000 flessen schuimwijn op 2 hectare. Er staat overwegend chardonnay aangeplant (65%), naast pinot noir en pinot blanc. De wijngaard is gelegen op een zuidhelling in

Vliermaal. De bodem in deze wijngaard bestaat uit zware leemgrond. Dit is een zeer vruchtbare bodem, zelfs te vruchtbaar, wat maakt dat zij de eerste tien jaar na het aanplanten geen enkele meststof hebben gebruikt om de grond wat uit te mergelen. De grond is kalkrijk. Vanaf een meter diepte treffen we er nog fossielen van hele schelpjes aan. De bovenlaag is een lössgrond, afgezet bij het einde van de laatste ijstijd, ongeveer 10.000 jaar geleden.

Zij maken enkele wijnen die met hun assemblage van Chardonnay en Pinot-druiven dicht aansluiten bij het type van de grote merken in de Champagne, maar deze wijnen hebben meer karakter. De "zwarte" reeks is hun kwalitatief hoogstaande gamma.

Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay, alle druiven komen van eenzelfde terroir en ontleen hieraan het unieke karakter dat deze wijnen bijzonder interessant maakt voor liefhebbers. Gezien de gunstige prijs werd zijn "Zwart" Brut die wij ook deze avond proeven, op de Megavino in 2008 tot beste Belgische schuimwijn uitgeroepen.

Het is een frisse, droge felparende goudgele schuimwijn op basis van Chardonnay en Pinot Noir. In de neus licht noterig, citrus, abrikoos, peer, rijpe appel en kruidnagel. In de mond volfruitig met een dominante aanwezigheid van de Pinot Noir. Complex en verfijnd met aroma's van abrikoos, gist, brioche en een lange afdronk.

Crutzberg Crutzberg Brut

De derde wijn komt ook uit Limburg. In 2010 werden door wijnboer Ernens Eugène (apotheker in een vorig leven) 7.000 stokken Chardonnay en 2.000 stokken Pinot Noir aangeplant op wijndomein Crutzberg in de gemeente Sint-Martens-Voeren.

Deze soorten werden uitgekozen omwille van de bodemsamenstelling en het klimaat. De bodem bevat vooral kalksteen en veel mineralen waardoor de wijnen een fijne structuur en veel mineraliteit krijgen. De grondsamenstelling en de gekozen rassen zijn gelijkaardig aan die van de Champagnestreek. De bossen rondom en het riviertje De Veurs zorgen voor een uitzonderlijk microklimaat.

Wij proeven deze avond de Crutzberg Brut. In het glas wordt de wijn gekenmerkt door fijne belletjes en een zachte mousse. Helder goudgeel van kleur. Het aroma is erg fruitig en fris met toetsen van citrus, groene appel en een vleugje perzik. De smaak zacht en verfrissend. De fijne zuren sluiten perfect aan bij het frisse fruit.

Entre deux Monts Cuvée Bacquaert Brut

Van Limburg trekken we helemaal naar West-Vlaanderen voor onze vierde wijn, Cuvée Bacquaert Brut van het wijngoed Entre deux Monts. Het is een verhaal van drie generaties: het startte ooit bij grootvader Jean. Hij slaagde er halfweg vorige eeuw in om eigenaar te worden van de eerste percelen, gelegen op de prachtig glooiende flanken tussen de Rodeberg en de Zwarteberg. Vader Yves, ambitieuze wijn- en drankenhandelaar, zag zijn eigen ondernemersspirit voortgezet in zijn zoon Martin.

Het idee om zelf wijnen te maken is, net zoals wijn dat doet doorheen de jaren, gerijpt en gegroeid over generaties heen. Uit liefde voor de natuur besliste Martin om te studeren voor bio-ingenieur. In zijn twintigerjaren raakte hij bevriend met iemand wiens vader wijnboer was. Hij mocht er af en toe helpen met de druivenpluk en kreeg zo de smaak volledig te pakken. Dat ontging vader Yves niet. Hij gaf Martin het beslissende duwtje in de rug om een bijkomende masteropleiding wijnbouw en oenologie te volgen in Frankrijk. Martin studeerde af als officiële wijnmaker-oenoloog en deed daarna nog heel wat ervaring op in verschillende gerenommeerde Franse (Bordeaux, Montpellier) en Italiaanse (Friuli) wijnhuizen.

De droom van vader Yves om een eigen wijngaard aan te planten op de grond van grootvader Jean werd realiteit in 2004. Toen plantten Yves en Martin de eerste 1.000 wijnstokken aan. De ondergrond van de wijngaard is zandleem gemengd met Diestiaans zand, ijzerzandsteen, silexkeien en -grind, met daaronder goed drainerende lagen van Lediaans en Paniseliaans zand.

In 2008 volgde de eerste oogst. Het werd duidelijk dat het terroir van grootvader Jean de nodige eigenschappen in zich had om Entre-Deux-Monts meteen op de kaart te zetten.

Wij proeven vanavond de Bacquaert Brut gemaakt van Chardonnay en Pinot Noir. De wijn rustte 30 maanden sur lattes. De assemblage bestaat voor 30% uit reservewijn die eikgelagerd is (deels Franse — deels Amerikaanse eik).

Het is een lichtgele wijn, een veelheid aan fijne bubbels waarbij het kroontje blijvend aanwezig is. In de neus krijgen we een fijne citrustoets verweven met rijper pitfruit, nadien komen de aroma's van de lie (dode gistcellen) en de houtlagering de complexiteit ondersteunen. In de mond toetsen van vanille en tropisch fruit.

Wijngoed Stuyvenberg Stuyvenberg Brut

Voor onze vijfde wijn trekken we naar Vlaams-Brabant waar we in Gooik het wijngoed Stuyvenberg aantreffen. Hendrik Coysman, ondertussen gepensioneerd, beleeft er zijn 'derde leven' als wijnbouwer. In zijn eerste leven was hij marketeer voor Danone, in zijn tweede leven reisde hij de wereld rond om de smurfen te promoten. Toen hij 54 werd, besloot hij om wijnbouwer te worden. Eerst zou het Piëmonte worden, dan Bordeaux om uiteindelijk een perceel aan te kopen in Gooik waar hij woonde.

In 2011 werd er een eerste hectare wijnstokken aangeplant waarvan 70% Chardonnay en 30% Pinot Noir. Vanaf de zomer 2019 komt de wijngaard op dreef met een productie van 4.800 flessen. Er worden slechts twee cuvées gemaakt, wit en rosé, beide op basis van de klassieke druivenrassen Chardonnay en Pinot Noir.

De druiven worden handgeplukt, geperst, vergist, afgevuld, hergist op de fles en na 2 jaar rijping gedegorgeerd. Er wordt zo duurzaam mogelijk gewerkt. Sinds de opstart zijn er nog nooit chemische onkruidverdelgers aangewend — onkruidbestrijding gebeurt volledig mechanisch.

Er is ondertussen een tweede ha aangeplant en zeer recent werd een nieuwe vinificatieruimte met annex degustatieruimte en B&B geopend.

De Stuyvenberg Brut in ons glas werd gemaakt van 72% Chardonnay en 28% Pinot Noir. Hij rijpte 24 maanden sur lattes.

Vignoble des Agaises Cuvée Ruffus

De laatste wijn op onze proeftafel is Cuvée Ruffus van het wijndomein Vignoble des Agaises te Haulchin in Henegouwen.

In 2002 werd de wijngaard opgericht in Haulchin (grondgebied Estinnes), in de buurt van Binche, op een plaats die de naam "Les Agaises" draagt. Hij ligt op een kalkrijke helling, net zoals in de Champagne, die zuidelijk georiënteerd is.

De wijngaard is het resultaat van een partnerschap tussen een wijnhandelaar (Raymond Leroy), een landbouwer (Étienne Delbeke), een wijnbouwer uit Champagne (Thierry Gobillard) en twee ondernemers (Michel Wanty en Joël Hugé).

Met 300.000 wijnstokken, chardonnay, pinot noir en pinot meunier, verdeeld over 30 hectare, is het domein de grootste wijnproducent in België.

De Cuvée Ruffus is een Blanc de Blancs van 100% Chardonnay, met 15 maanden minimum op "lattes". In de wijn vinden we toetsen van citrus, appel en mineralen maar snel ontwikkelen zich de sterkere aroma's van brioche en amandel. In de afdronk kan een bittertje merkbaar zijn...

