



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

1. De geproefde wijnen:

- Zwijnaarde : Wijndomein Vandersteene – Brut Tradition
- Vliermaal : Schorpion – Zwart Brut
- Sint-Martens-Voeren : Crutzberg – Crutzberg Brut
- Westouter : Entre deux Monts – Cuvée Bacquaert Brut
- Gooik : Wijngoed Stuyvenberg – Stuyvenberg Brut
- Haulchin - Vignoble des Agaises – Cuvée Ruffus

2. 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'Eole het op de prestigieuze wedstrijd Concours Mondial het 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.

Uiteraard respecteren we alle geldende maatregelen. De versoepelingen laten ons toe om een buffet te voorzien. Het worden wel tafeltjes van 4 personen. Ik kijk er al naar uit om jullie allemaal in goeden doen terug te zien. Tot donderdag om 19u30 in 't Hof van Oranje.

Gentil



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

3. Wijnbouw in België:

Zoals ik schreef in mijn inleiding is wijnbouw in onze streken niet echt nieuw. 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 o.a. 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 veel belovend 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 stichtten 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. In Spanje denkt men er nu aan wijngaarden te gaan bevoeien zoals rijstvelden, maar dan moeten de grote nieuwe stuwmeren eerst zijn aangelegd.

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.



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

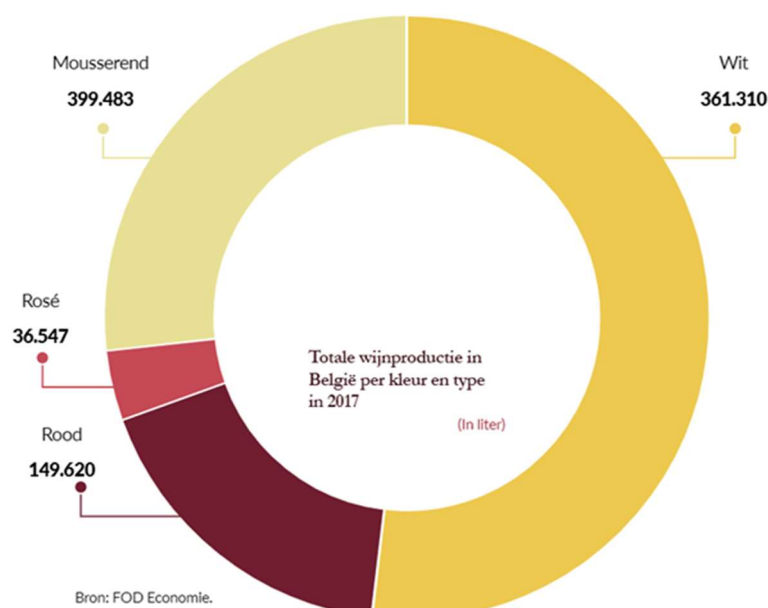
Proefavond 17/06/2021

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 Wijdomeinen als Apostelhoeve, Aldeneyck en Gloire de Duras zijn allemaal gestart door fruittelers. Misschien moeten we na de reconversie van de mijnbouw en de auto-industrie wel serieus werk maken van een reconversie van de fruitsector.

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. Wie witte of rode wijn maakt, zal de druiven zo laat mogelijk oogsten teneinde de hoogst mogelijke rijpheid te bereiken. Dat heeft natuurlijk tot



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

gevolg dat er grote verschillen zijn tussen de verschillende jaargangen. Voor mousserende wijn daarentegen hoeven de druiven niet zeer rijp te zijn. Een natuurlijk alcoholgehalte van 10% is voor ons voldoende. Dit is zelfs ongeveer de maximum rijpheid. Bij een hoger alcoholgehalte wordt het immers moeilijk om de tweede gisting op fles op gang te krijgen. Bovendien moet het zuurgehalte van de druiven hoog genoeg zijn om voldoende frisheid aan te wijn te geven. Deze mate van rijpheid kunnen we praktisch ieder jaar behalen. Dat 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.

Er is duidelijk een professionaliseringsslag gaande in de Belgische wijnbouw: wijnbouwers investeren steeds meer in materiaal voor de wijnproductie en beschikken ook steeds vaker over vakkennis. Dit vertaalt zich ook in betere kwaliteit.

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), Heuvelandse 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 ingekomen toen de Vlaamse regering besloot om de sector te ondersteunen met 60.000€ voor de verdere professionalisering, kwaliteitsverbetering en promotie. De verwachting is inderdaad dat met het oog op de voorspelde productiegroei, de sector zich binnenkort ook zal moeten gaan richten op exportmarkten.

Daarnaast heeft de Vlaamse overheid op 19 maart 2021 het allereerste Vlaamse wijnsymposium georganiseerd, waar bijna 350 betrokkenen aan deelnamen. Eén van de doelstellingen van dit symposium was te achterhalen welke kennis reeds in Vlaanderen aanwezig is en tevens wat de aanvullende behoeften van de sector is op het gebied van onderzoek en innovatie. Het huidige Vlaamse onderzoek naar wijnbouw is toegespitst op duurzaam wijngaardbeheer, analysetechnieken, beheersing van plantenziektes, gecontroleerde sturing in de vinificatie en lokale druivenvariëteiten.

Als gevolg van de verdere klimaatopwarming zijn de prognoses voor de Belgische wijnbouw in principe goed. De verwachting is dat het areaal wijngaarden de komende jaren zal toenemen tot 1.000 ha. De sector staat dus aan de vooravond van een behoorlijke investeringsgolf. Een recordinvestering van 8,2 miljoen euro staat momenteel op naam van le Chant d'Eole.

Betekent dit dat de druiventeelt in België een en al rozengeur en maneschijn is? Uiteraard niet. Ons klimaat mag dan wel opwarmen, er kan nog steeds veel misgaan. Voorjaarsvorst kan de jonge uitlopers bevriezen, hagel kan de druiven zwaar beschadigen. En dan is er nog zonnebrand, een probleem dat jaar na jaar prominenter wordt. De Belgische hardfruittelers kunnen hier ongetwijfeld over meespreken. Heb je een warm en vochtig jaar, dan kan ook valse en echte meeldauw een probleem zijn in de druiventeelt. Een goede monitoring van het weer en de druiven is noodzakelijk om het risico te beperken. 2019 kon het recordjaar 2018 niet evenaren, en dat kwam vooral door lentevorst en



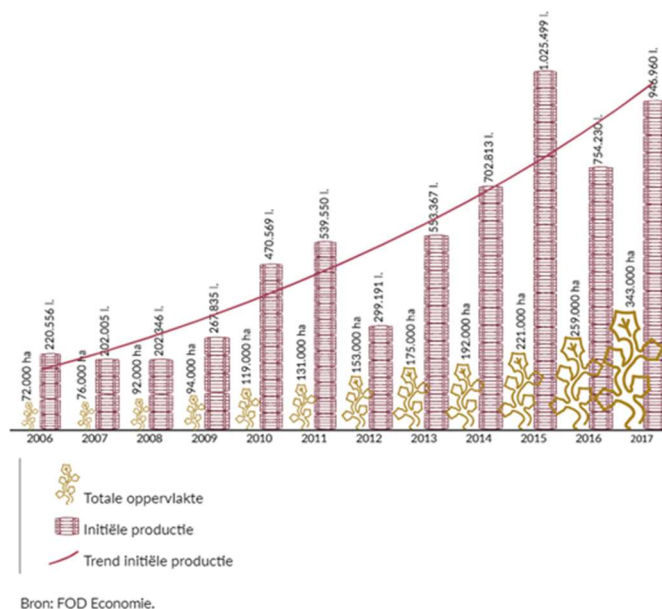
Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

zonnebrand. Daarnaast ondervindt de sector hinder van de geldende hoge accijnzen op wijn, de grote administratieve lasten en de strenge wetgeving rond etikettering.

Ook belemmeren de beperkte beschikbaarheid en de huidige prijzen van landbouwgrond een verdere groei van de sector. De beschikbaarheid van landbouwgrond vormt vaak een obstakel voor de opstart en de verdere uitbouw van een wijndomein. Eerst en vooral dient de ligging, oriëntatie, waterhuishouding en de grondsoort van het perceel geschikt te zijn voor wijnbouw. Maar ook de aankoopprijs, die in België vaak hoog ligt, moet haalbaar zijn. Grond pachten (in België bedraagt de minimaal pachtijd 'slechts' 9 jaar) is gezien de zeer lange levensduur van de wijnstokken (100 jaar is geen uitzondering) dan weer geen optimale keuze.

De helft van de Belgische geregistreerde wijndomein heeft een aanplant van minder dan 1 ha. Minder dan 10% van de bedrijven heeft een aanplant van 10ha of meer.



Onze wijnbouw groeit tot ongeveer 1.000 ha in de komende jaren. Om dat toch even in perspectief te plaatsen: Spanje telde eind 2015 in totaal 941.154 hectare landbouwgrond voor de teelt van druiven voor wijn. Daarmee was het land goed voor ongeveer 30 procent van het totaal in de Europese Unie. Frankrijk was de nummer twee met 802.896 hectare.

Chardonnay is en blijft voorlopig het meest populaire druivenras in ons land, gevolgd door Pinot Noir, Pinot Gris en Auxerrois. Dat zijn als het ware klassieke rassen die onder de Latijnse naam 'Vitis Vinifera' thuishoren. De consument kent deze klassiekers vooral uit Frankrijk en Duitsland en kan de kwaliteit ervan appreciëren. Opvallend is wel dat vier wijndruivenrassen uit de top twaalf hybriderassen zijn (Johanitter, Regent, Solaris en Pinotin). Deze hybriden zouden beter resistent zijn tegen ziektes en dus minder gewasbeschermingsmiddelen vragen.

Het economische belang van de sector nam absoluut de afgelopen jaren toe, maar is en blijft toch nog beperkt. Het blijft een activiteit die stoelt op passie en creatief ondernemerschap en die aan een opmars bezig is door de opbouw van kennis en expertise en de uitstraling als streekproduct, maar ook door een sterke inzet van kapitaal en menselijke arbeid.



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

De Belgische wijnbouw blijft een grote uitdaging vanuit economisch perspectief. Vermarkting van het verhaal, kostenbeheersing en financiële ondersteuning zijn essentieel om te slagen. De gemiddelde opbrengsten zijn met 30 tot 50 hectoliter per hectare relatief laag, de meerderheid van de wijndomeinen zijn erg klein en de productie dekt nog geen 1% van de Belgische wijnconsumptie.

Wijn maak je voor 99% in de wijngaard, wordt wel eens gezegd. Maar om wijn te maken heb je nu eenmaal ook een vinificatieruimte nodig die uitgerust is met een pers, ontsteler, cuves ... Dat maakt dat je niet enkel moet investeren in je aanplant, maar ook in de verwerking van het sap. Wil je het hele proces van plant tot fles in handen hebben, dan moet je niet enkel teler, maar ook wijnmaker en marketeer zijn.

Wijnbouw is kapitaal- en arbeidsintensief en bovendien zijn de opbrengsten onzeker, de rendementen laag en de terugverdientijd van de investeringen lang. Hierdoor is de opstart van een professioneel wijnbouwbedrijf verre van evident. Nieuwe aanplantingen en een vinificatie-installatie zijn zware investeringen en ze beginnen pas na een aantal jaren opbrengsten te genereren. Zonder de aankoop van grond in rekening te brengen, bedragen de opstartinvesteringen al snel 80.000 tot 100.000 euro per hectare. Bij een verkoopprijs van 13 euro per fles voor stille wijn, bedraagt de terugverdientijd van de investeringen al snel acht tot twaalf jaar.

Hoe kleiner de bedrijven hoe hoger ook de vaste kosten per fles, waardoor schaalvergroting en mechanisatie zich vaak opdringen. Een alternatief om de kosten te drukken is samenwerken. Onder meer teeltmechanisatie, vinificatie en het bottelen kunnen gezamenlijk gebeuren. In de klassieke wijnlanden zien we dat dit vaak coöperatief georganiseerd wordt. Ook voor de kleinere Belgische wijnbouwers kan dit een hefboom betekenen.

De Europese wijnbouw werd het afgelopen jaar zwaar getroffen door de coronacrisis en exportbeperkingen naar Amerika. De Europese verkoop van wijn is afgelopen jaar sterk gedaald. Door de langdurige sluiting van de horeca zitten wijnboeren met grote, onverkochte voorraden. Tot overmaat van ramp werd ook de export naar Amerika nog eens bemoeilijkt door handelsbelemmeringen die door de Trump administratie werden opgelegd voor exporteurs van agroproducten. Vooral wijnbouwers zijn daar de dupe van.

Ook de Belgische wijnbouw ondervindt hinder van de coronacrisis. Maar dit leed staat in geen vergelijking met de verliezen in traditionele wijnlanden als Frankrijk, Spanje en Italië waar grote telers met enorme producties gebukt gaan onder de sluiting van de horeca en de exportmoeilijkheden naar Amerika.

Door de verminderde vraag staan de prijzen sterk onder druk en dat is wel een bedreiging voor de Belgische wijnbouw. Als je bijvoorbeeld de prijzen van champagnes zag tijdens de feestdagen: voor tien tot vijftien euro kon je een fles kopen, terwijl je normaal toch minstens 25 euro moet neertellen. Dat komt door de overschotten op de markt. Heel wat Belgische mousserende wijnen zitten ergens tussen de 16 en de 30 €, m.a.w. prijzen die gelijk liggen aan de prijzen van Champagnes ...

4. 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



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

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 17^e 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 'champagne persoonlijkheden': Dom Pérignon, een benedictijner monnik die in 1668 werd aangesteld te Haut-Villers 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. In zijn leven werkte hij aan de verbetering van de wijnen en het productieproces.

Sinds het einde van de 19^e 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, m.a.w. dezelfde wijze waarop frisdrank aan zijn bubbels komt ... Heel goedkoop, banaal en als resultaat een frisdrankwijn met grote, harde bubbels die snel verdwenen zijn. Het merendeel van de 'goedkope' mousserende wijnen (categorie < 5€) zijn zo gemaakt.

Een meer natuurlijke methode is de 'tankmethode' (cuve close of charmat). Deze wordt bijvoorbeeld toegepast voor de productie van heel wat sekt of prosecco. In een grote afgesloten tank wordt aan de basiswijn suiker en gist toegevoegd. Er vindt een tweede vergisting plaats waarbij de gist suikers omzet in alcohol en koolstofdioxide. Doordat de tank gesloten is, kan het gas niet ontsnappen en lost het op in de wijn. Verwacht niet teveel complexiteit maar indien goed gemaakt, kunnen dit fijne ongecompliceerde feestwijnen zijn: fris en fruitig en uiteraard jong te drinken.

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. Tijdens de eerste gisting wordt de wijn een aantal malen overgestoken en gefilterd. De gisting wordt daardoor geremd (tegenwoordig gebeurt dit ook vaak door de wijn te koelen). Dan wordt de wijn met een geschikt geacht gehalte aan restsuiker gebotteld, waardoor in de fles een langzaam proces van nagisting ontstaat, die voor de mousse in de wijn zorgt. 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 of dus de zogenoemde methode 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) waaraan een zogenoemde 'liqueur de tirage' wordt toegevoegd bij het bottelen. Deze liqueur de tirage is 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



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

barsten open, maar blijven verder onbeschadigd. Het sap kan ook snel weglopen, zonder veel contact te maken met de schillen. De steeltjes, die mee de pers in gaan, zorgen voor kanaaltjes waarlangs het sap kan wegstromen. Sommigen maken gebruik van traditionele hydraulische persen, steeds vaker zien we moderne pneumatische persen.

Het persen van de druiven, onmiddellijk na aankomst, gebeurt in twee etappes. De eerste persing, met weinig druk en behoorlijk snel, noemt men de vin de cuvée. Deze most heeft een fijn aromatisch karakter, is subtiel en complex met goede eigenschappen om te verouderen. De 'tête de cuvée' levert de beste kwaliteit op.

Een tweede zwaardere persing, met meer druk en gedurende een langere tijdsspanne, noemt men la première taille. Er is een aanzienlijk kwaliteitsverschil tussen de eerste persing, de cuvée, en de tweede, de taille. Niet alleen neemt de verfijning van de most af en het tannineniveau toe als de persdruk wordt verhoogd, maar tegelijkertijd neemt het zuurgehalte af. De taille heeft een simpel, soepel aroma dat zich snel ontwikkelt.

Het sap vloeit na de persing in grote kuipen of tanks waar de most moet bezinken. Tijdens deze zogenaamde 'débouillage statique', waarvan de tijdsduur afhangt van de gehanteerde temperatuur en verschilt per producent - van 10 uur tot wel 48 uur – zinken alle onzuiverheden (restanten van de pel, van de pit en andere vaste deeltjes) naar de bodem van, het vat. Hierna wordt het heldere druivensap of most rechtstreeks overgepompt in de inox gistingtanks.

Tijdens deze eerste gisting is het cruciaal om de temperatuur te beheersen. De ene producent houdt de temperatuur bewust wat hoger (tegen de 20-22°C) om de Champagnes wat voller te maken. De andere gaat bewust wat lager zitten (tegen de 18-20°C) om de zuren vast te houden ...

Na deze eerste gisting wordt de jonge wijn overgestoken. Daarbij gaat de wijn in een schone tank of op een schoon vat en blijft er depot achter. Hierdoor wordt de wijn helder(der) en zachter, althans minder hard, want door zuurstofcontact is er sprake van enige oxydatie.

Tijdens deze fase wordt ook de stijl reeds gecreëerd. Sommige wijnbouwers kiezen ervoor om in deze periode de malolactische of appelmelkzuur gisting te laten plaats vinden waarbij appelzuur wordt omgezet in het mildere melkzuur. De wijnen krijgen daardoor een zachter rijper aroma en winnen tevens aan diepte en complexiteit. Andere producenten nemen dan weer maatregelen om de malolactische gisting te voorkomen, omdat ze een zeer levendige stijl nastreven en de frisheid en de fruit- en bloemaroma's van de druif willen bewaren.

De wijn is nu klaar om op fles te worden gebracht. Vlak voor de botteling wordt de liqueur de tirage toegevoegd (mengsel van wijn en suiker). De wijnen worden gebotteld, 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. Hoe koeler de omstandigheden in deze fase, hoe beter. Bij een temperatuur van 10-12°C verloopt de prise de mousse het langzaamst en dat leidt tot beter mousserende wijnen, met grotere aromatische eigenschappen, complexere aroma's en kleinere, fijnere belletjes.

Als de koolzuurgasvorming wordt geforceerd en bij een te hoge temperatuur in recordtempo tot stand komt, bespaart dat tijd en kosten, maar het resulteert in een agressieve mousse, in grote bubbeltjes. In de mond ervaren we dit als grof en explosief.



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

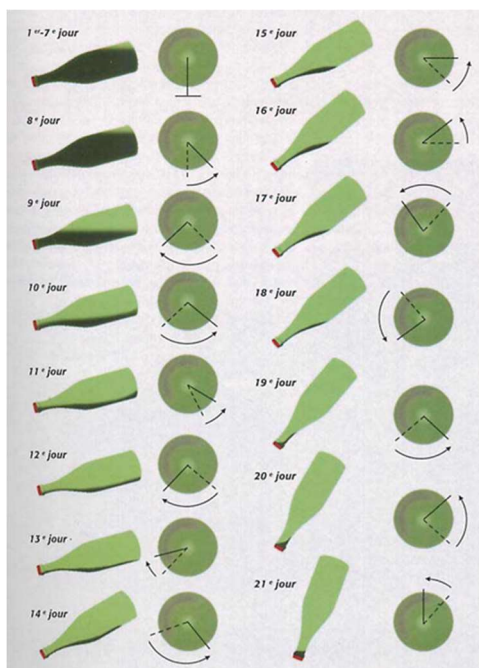
De gisting duurt één tot twee maanden. Als alle suiker opgebruikt is, sterven de gistcellen af. Daarna gaan de gistcellen ontbinden, waarbij aroma's gevormd. Dit ontbindingsproces (autolyse) kan tot tien jaar duren. Zolang de gistresten in fles blijven, wordt de wijn steeds beter. Dit zorgt voor een veel breder smaakpalet omdat de dode gistcellen zichzelf afbreken waarbij accenten van acacia en geroosterd brood ontstaan.

Om de naam "Méthode Traditionnelle" te mogen gebruiken moeten de wijn 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. De goede Champagneuizen laten echter hun gewone (zonder jaartal) drie jaar rijpen en de Millésimés vijf jaar, tot zelfs tien jaar.

Na de rijpingsperiode wordt de gist verwijderd. Hierbij wordt geen filter gebruikt. De wijn blijft zelfs ten alle tijde in dezelfde fles. Dit is ook een essentieel deel van de "Méthode Traditionnelle". Men gaat daarvoor de fles ondersteboven zetten, zodat het bezinksel in de hals verzameld wordt. Maar als we de fles in eenmaal op zijn kop zetten, dan zakt het grootste deel van bezinksel wel naar de hals, maar de wijn blijft troebel omdat de fijne deeltjes niet mee zakken. Daarom wordt de fles geleidelijk (over een periode van enkele weken) van de horizontale stand naar de verticale stand gedraaid.

Het principe van de remuage werd uitgevonden door de weduwe Barbe Clicquot. Door de manier van bewegen van de fles wordt het verspreide gistdepot geleidelijk aan verzameld tot een balletje en door de fles steeds wat verder op zijn kop te plaatsen glijdt dat langzaam maar zeker naar de kop van de fles.

Dit gebeurde vroeger in houten staanders (pupitres). Dat zijn schuin opgestelde, stevige houten rekken met ronde gaten waarin de halzen van de champagneflessen passen. Eerst staan de flessen horizontaal in de pupitres en aan het eind van de rit volledig verticaal, met de hals naar beneden. Daarbij wordt de fles tweemaal per dag een achtste toer om zijn as gedraaid. Het resultaat is een heldere wijn.



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

Sinds 1985 wordt deze taak meer en meer overgenomen door computergestuurde machines, gyropalettes.



De korf wordt om de drie uur gedraaid (dit draaien duurt twee seconden, dan blijft de korf weer drie uur stilstaan). De machine werkt dag en nacht door, zodat het programma op één week afgewerkt is tegenover ongeveer anderhalve maand manueel. Een bijkomend voordeel van de gyropalette is dat steeds een identiek programma afgewerkt wordt. Als de flessen met de hand gedraaid worden, dan draait men nu eens te veel, dan weer te weinig. Met de gyropalette is het resultaat steeds perfect.

Na de remuage is het tijd om de gistprop te verwijderen, dat noemt men le *dégorgement*. Tijdens de periode tussen remuage en *dégorgement* staan de flessen eventueel nog enige tijd *sur pointes* en ondergaan dan nog een uiterst belangrijke rijping. De flessen worden hiertoe verticaal en op de kop gestapeld, met het gistpropjes dus nog altijd in de flessenhals, tegen de spiegel van de capsule.

Bij de *dégorgement* is het belangrijk dat de gistprop wordt verwijderd maar dat ook zo weinig mogelijk wijn verloren gaat. Traditioneel nam de ontkurker de fles met de hals naar omlaag vast. Bij het snel naar boven bewegen van de hals, was de kunst om op het juiste moment te ontkurken zodat enkel de prop en geen wijn door de koolstofdioxide wordt naar buiten gestuwd.

Nu worden de flessen op hun kop met het topje van de hals in een ijskoud pekelbad (koelvloeistof aan -25 tot -28°C) gezet. Daardoor bevriest het bezinksel en het wordt één geheel. Vervolgens kan men de fles rechtop zetten (de gistprop blijft immers op zijn plaats), de 'luchtbel' komt onder de prop die na het verwijderen van de capsule als een propje uit de fles schiet zonder enig risico op verlies van wijn.

Na de '*dégorgement*' wordt een zogenaamde liqueur d'expédition toegevoegd. Dit is een mengsel van wijn waarin suiker is opgelost. De suiker die nu bijgevoegd wordt zal niet meer vergisten, vermits alle gist verwijderd is. Naargelang de hoeveelheid suiker die bijgevoegd wordt, verkrijgen we de verschillende zoetheidsgraden:

- Brut nature (soms ook pas dosé of dosage zéro genoemd): geen enkele suiker toegevoegd),
- Brut: maximaal 15 gram suiker per liter
- Demi-sec: tussen 35 en 50 gram suiker per liter

Meteen na het afvullen met de liqueur d'expédition wordt de fles afgesloten met de definitieve, champignonvormige kurk waarop een plaque zit. Dit kleine, metalen plaatje geeft in vele gevallen, net als het etiket, het merk en/of de cuvée aan. De kurk wordt op zijn beurt vergrendeld door een



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

muscelet, een muilkorfje van ijzerdraad dat op de hals van de fles wordt vastgedraaid. Tenslotte verdwijnt dit alles onder een stevige folie-capsule.

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

5. Het proeven van mousserende wijnen:

Wijnproeven is het aandachtig waarnemen van alle aspecten van een wijn: zijn uiterlijk, zijn geur en zijn smaak. Het is m.a.w. een ervaring waarbij we alle zintuigen inschakelen en proberen zoveel mogelijk 'zintuiglijke gewaarwordingen' te registreren wat het wijn drinken steeds leuker en interessanter maakt. Dat geldt voor mousserende wijnen net als voor stille 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 m.a.w. champagneglazen nooit in de vaatwas !

Bij het proeven van mousserende wijn gaan we dezelfde fasen maar niet exact dezelfde benamingen als bij het proeven van stille wijn gaan gebruiken.

Het uitzicht van een mousserende wijn leert ons al heel veel. De kleur kan je wat vertellen over de leeftijd en de gebruikte druivensoorten. De gebruikte termen zijn:

- bleek goud
- groenig goud
- wit goud
- strogeel
- goudgeel
- oud goud
- teer roze
- zalmroze (Rosé)
- diep roze (Rosé)

Enkele tips: 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 (en vaak ook die van de tweede persing) zijn verwerkt; een zeer heldere mousserende wijn is vaak een jonge wijn terwijl een satijnachtige aanblik eerder wijst op leeftijd ...

Alle mousserende wijnen bruisen maar toch bruist iedere mousserende wijn anders. We spreken van:

- fijn
- levendig



Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

- weelderig
- traag

Fijne levendige en intense pareling wijst op een levendige en frisse mousserende wijn. Trage of langzame pareling kan een aanduiding zijn van leeftijd ... Ook de mousse zelf is indicatief, nl. of de mousse discreet is of intens, of de mousse een kroon vormt of diffuus is ...

In een tweede fase focussen we ons op het aroma. Je kan er van uit gaan dat wat goed ruikt, dat vaak ook is en dat wat een vies reukje heeft, verdacht is ... De geurintensiteit is al een eerste indicator want een zwakke neus laat vaak een weinig karaktervolle of levendige mousserende wijn vermoeden. De finesse, complexiteit en subtiliteit van de neus geeft ons ook een voorsmaakje van wat we straks in de mond mogen verwachten ... een onaangename, lompe neus gaat zelden samen met een mooie, volle en aangename wijn.

Bij mousserende wijnen hanteren we klassiek volgende geurgroepen:

- Florale aroma's : meidoorn, lindebloesem, oranjebloesem, viooltje
- Fruit aroma's : citrusvruchten, pitvruchten, geel fruit, exotisch fruit, rood fruit (kersen, aardbeien)
- Vegetale aroma's : verse amandelen, gemaaid gras, varens, kreupelhout, truffel
- Gedroogde vruchten : noten, rozijnen, gedroogde vijgen
- Diversen : verse boter, brioche, geroosterd brood, honing, geconfijt fruit, vanille, specerijen

We kunnen ons op basis van het uitzicht en de geur al een eerste indruk geven van de champagne. Het proeven is bijgevolg in zekere zin een bevestiging van onze eerste indrukken.

Een mousserende wijn heeft, net als een stille wijn, een smaakevenwicht wanneer de elementaire smaakgroepen in de juiste verhouding tegenover elkaar staan.

Ik vermeld jullie ook een redelijk nieuwe benadering in de Champagne waarbij men de champagne gaat typeren volgens een nieuwe terminologie. Met de volgende adjectieven kan men dan het karakter of het typische van de champagne aanduiden: vleselijk, charmant, geestig, intelligent, romantisch, sensueel, passioneel, enthousiast, verrukkelijk, mystiek, verbonden, teder, hartelijk, beziel ...

Het CIVC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne) heeft zelf heel schematisch vier verschillende champagnekarakters of basisstijlen voorop gesteld :

- Champagne de corps

Is een champagne stevig, krachtig en vineus dan spreken we graag van een champagne de corps of vleselijke champagne met een stevige smaakstructuur, een volle, robuuste, krachtige champagne of een champagne met body.

Als we in dergelijke termen over wijn spreken, dan is dit een mannelijke champagne. De champagnes de corps worden meestal gedomineerd door Pinots in de cuvée, ze zijn door hun gecorseeerdheid uitstekend om aan tafel te combineren.

Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

- Champagne de coeur

Wordt een champagne vooral gekenmerkt door harmonie en tederheid, dan betreft het een champagne de coeur of hartelijke champagne, een elegante, gracieuze champagne. Vermits we 'mannelijk' toestonden, zullen we nu maar van vrouwelijk spreken.

Champagnes de coeur zijn diep en zacht en vertonen een harmonische eenheid. Soms zijn ze een beetje vet, vlezig, altijd harmonieus en vaak millésimé. Hun aroma doet soms denken aan honing, rozenblaadjes, perzik, peer, gekonfijt citrusfruit en kruidkoek.

- Champagne d'esprit

Is een champagne levendig, fris, verkwikkend en licht dan bezit hij ongetwijfeld esprit, dan is hij geestrijk, spiritueel. Champagnes de l'esprit zijn bijna altijd bruts Blancs de blancs, in ieder geval zijn het champagnes die voor het merendeel uit Chardonnay zijn samengesteld.

Vaak zijn het nog jonge champagnes met oogstjaar, bleek, groenig van kleur met rafijne, snelle belletjes, met een aroma van vers fruit, in het bijzonder citrusfruit en exotische vruchten en een delicate, opwekkende smaak. Door hun frisse levendigheid zijn dit ideale champagnes voor het aperitief en ook voor een goed gesprek en een licht gerecht.

- Champagne d'âme

Is ten slotte een champagne uitzonderlijk, verfijnd, perfect, bijna mystiek en heeft hij een innemend smaakpatroon dan dichten we zo'n champagne een âme toe. Champagnes d'âme zijn meestal de grote of zelfs zeer grote champagnes, de champagnes uit de beste oogstjaren en de grootste cuvées de prestige.

Ze behoren slechts genoten te worden als ze op dronk zijn, als ze een aantal jaren hebben gerijpt. Ze bezitten een diepe kleur, fijne belletjes als parels, een complex aroma en een brede, boeiende smaak die lang nablijft. Dit zijn champagnes voor zeer speciale gelegenheden, een heuglijk feest, een exquis diner, een mijlpaal.

Ik ben nieuwsgierig hoe jullie de Belgische mousserende wijnen die we op onze proeftafel hebben staan zullen klasseren ...

6. De geproefde wijnen:

- Zwijnaarde : Wijn domein 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 Epernay.

Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

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 aperitief-wijn.

Bij het blind voorproeven viel de zeer zachte rose schijn 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 (zie hoger).

- Vliermaal : Schorpion – 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 loess grond, 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 dichter 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. Maar natuurlijk zijn zij een aangename verrassing voor iedereen die graag een goede schuimwijn drinkt. 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.

Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

- Sint-Martens-Voeren : Crutzberg – Crutzberg Brut



De derde wijn komt ook uit Limburg. In 2010 werden door wijnboer Ernens Eugène (apotheker in een vorig leven) 7000 stokken Chardonnay en 2000 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 onze wijnen een fijne structuur en veel mineraliteit krijgen. De grondsamenstelling en de gekozen rassen zijn gelijkaardig aan die van de champagne-streek. 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.

- Westouter : 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. Met die internationale ervaringen op zak voelde Martin zich rijp genoeg om de stap te wagen zelf Belgische wijnen te produceren.

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 1000 wijnstokken aan. De ondergrond van de wijngaard is zandleem gemengd met Diestiaans zand, ijzerzandsteen, silexkeien en -grind. Hieronder goed drainerende lagen van Lediaans en Paniseliaans zand.

In 2008 volgde de eerste oogst. Het werd duidelijk dat de terroir van grootvader Jean de nodige eigenschappen in zich had om Entre-Deux-Monts meteen op de kaart te zetten. De druiven waren van uitstekende kwaliteit. Alle sterren stonden goed om een Belgische wijn par excellence te creëren.

Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

Wij proeven vanavond de Bacquaert Brut gemaakt van Chardonnay en Pinoit Noir. De wijn rustte 30 maanden sur lattes. De assemblage bestaat voor 30% uit reservewijn die eik-gelagerd 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.

- Gooik : 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 smurven 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 cuvés gemaakt, wit en rosé, beide op basis van de klassieke druivenrassen Chardonnay en Pinot noir.

De druiven worden hand geplukt, 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 vinificatie ruimte 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.

- Haulchin - 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 (Etienne Delbeke), een wijnbouwer uit Champagne (Thierry Gobillard) en twee ondernemers (Michel Wanty en Joël Hugé).



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Mousserende wijnen Op verkenning in eigen land ...!

Proefavond 17/06/2021

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 ...