



TONI DE CONINCK

met wijntips van sommelier
Pieter Fraeyman

WIJNWEEKENDS IN BELGIË

LUSTER



WIJNDOMEIN ENTRE-DEUX-MONTS

WAAR?

Rodebergstraat 69 A
8954 Westouter (Heuvelland)
057/40.19.69
entre-deux-monts.be

BEZOEK?

De wijnwinkel is open op dinsdag, donderdag en vrijdag van 14u tot 17u en op zaterdag van 10u tot 16u. Geen afspraak nodig. Gesloten op zon- en feestdagen. Groepen van meer dan dertig personen zijn welkom op afspraak van maandag tot en met zaterdag. Een rondleiding voor je gezin, familie of vrienden kan ook; je wordt dan met andere groepjes ondergebracht in een grotere groep van twintig tot dertig personen.



Op de glooiende flanken tussen de Rodeberg en de Zwarteberg, recht in het hart van de gemeente Heuvelland, zijn zeven of acht jongelui druk in de weer met snoeischaars en hemelsblauwe plastic manden. Ik zie hoe ze nu eens gehurkt, dan weer door de knieën gebogen de trossen aan de steel doorknippen, de ader die het voorbije jaar voor leven en voeding zorgde. “Elk jaar hebben we een paar dagen de leerlingen Wijn- en drankenkennis van hotelschool Ter Groene Poorte op bezoek. Zo leren ze wat het is om te oogsten.” Wijnbouwer Martin Bacquaert overschouwt de gonzende activiteit tussen de rijen vol ranken. Sommigen dromen ervan om later sommelier te worden in een toprestaurant, of misschien op een dag een eigen wijnbar te hebben. Dat het knip- en verzamelwerk hard labour is, weten ze intussen wel. “Je moet een sterke rug hebben om dit klusje uren aan een stuk te kunnen doen.”



We ontmoeten Michel een eerste keer in september 2020, wanneer de rijpe en van het suiker barstende druiven in rode kuipjes worden geheveld. Er is veel werk in de wijngaard, het nieuwe bezoekerscentrum staat er nog niet en op de eeltige handen van de wijnbouwer heeft het sap paarse vlekken gemaakt. Domeinen als deze moeten het zoals overal ter wereld met vrijwilligers stellen tijdens de oogst, vaak burens en vrienden. In ruil voor kost en leute knippen ze zich een paar dagen tot weken de pleuris met de snoeischaar die iedereen, Vlaams of Frans, *sécateur* noemt. Voor het hanteren van het (on)ding zijn een dosis ervaring én voorzichtigheid geboden, want voor je het weet snijd je in de vaart der dingen naast de tros en in je vinger. “Maar vergeet niet dat de druivenstok het hele jaar door veel aandacht en zorg vraagt”, reageert Michel. “Gedurende een maand zijn we met velen, maar de andere elf maanden sta ik er alleen voor. Voor negenduizend stokken. En toch groeit de liefde voor de wijnbouw nog elke dag.”

Liefde voor het wijnmaken overkomt je, denk ik dan. In België gaat het bijna zonder uitzondering om mensen die het bij elkaar of in het buitenland hebben gezien. “Een bezoek aan een Heuvellandse wijnbouwer op de dag van de ambachten in 2009 en een mooi hellend



vlak. Meer was er eigenlijk niet nodig om in april van dat jaar te beslissen drieduizend druivenstokken aan te planten. De helft pinot noir en de helft chardonnay.”

De jaren nadien kwamen er dus nog eens zesduizend stokken bij, waaronder ook nog pinot auxerrois. Dat was niet de eenvoudigste keuze, zo leren we ook op andere plaatsen in dit boek. Het zijn traditionele en gevoelige planten. Maar Michel vond het de enige optie om kwaliteitswijn te maken. “We werken duurzaam en met respect voor de natuur. De grond wordt mechanisch bewerkt. De druiven worden handgeplukt wanneer de tijd rijp is.”

Michel Dehem volgt zijn buikgevoel en kiest alles zelf. Met de keuze voor Franse kwaliteitsdruiven kun je in dit klimaat, vergelijkbaar met de Champagne, niets anders dan schuimwijn produceren. De Papillon Brut en de Brut Rosé zijn feestelijke parelende wijnen, maar er worden ook *monocépages* (wijn van één enkele druivensoort, red.) gemaakt van chardonnay, auxerrois en pinot noir. De Atalanta, met alweer een mooie vlinder op het etiket, is een assemblage van chardonnay en auxerrois.



“We doen alles met de hand, zonder machines. We maken zoveel mogelijk gebruik van zwaartekracht in plaats van te pompen, en met elektriciteit en water springen we zuinig om. We manipuleren zo weinig mogelijk en klaren of filteren niet, waardoor onze wijn ook voor *vegan* wijnliefhebbers een plezier kan zijn.” Om wijn te klaren en te filteren worden inderdaad vaak producten van dierlijke oorsprong gebruikt.

Patrick vertelt het terwijl de kurk van een fles Chansaar gaat, de perfecte omschrijving van hoe we ons op dit moment voelen. “We zijn fier om in symbiose met de natuur te werken, het geeft de unieke balans en kwaliteit die typisch zijn voor onze wijnen. Onze wijngaarden zijn volledig vrij van herbiciden en insecticiden. We noemen het graag regeneratieve wijnbouw. We stimuleren de biodiversiteit door de bodem zo weinig mogelijk te bewerken en we laten bloemen en kruiden in de wijngaard groeien om het actieve leven te bevorderen. We vinden dat een prachtige werkomgeving.”

Ook de wijnen zelf worden met zo weinig mogelijk interventie gemaakt. Het fruit wordt in verschillende rondes geplukt om de

frisse zuren te kunnen combineren met rijpe fruitaroma's. Er wordt nooit suiker toegevoegd en de wijnen worden ook niet ontzuurd of aangezuurd. Elk jaar heeft zijn karakter en dat mag je volgens Patrick proeven in de wijn. In het gamma Chansaar kun je zowel wit (johanniter, phoenix, orion), rosé (pinot noir, regent, dornfelder, cabernet cantor, monarch) als rood kopen (pinot noir, cabernet dorsa, dornfelder, acolon). Er is ook een premium gamma onder de naam Kontreir en dat heeft intussen zijn weg gevonden naar de grootste tafels van Europa. De Kontreir III prijkt op de wijnkaart van El Celler de Can Roca in Gerona, een van de beste restaurants ter wereld. In 2019 werd met Kontreir II ook voor het eerst een oranje wijn gemaakt, een naar eigen zeggen “wilde wijn”. Kontreir wordt alleen in uitzonderlijke jaren gemaakt. Alles moet kloppen: de plaats waar de druiven geplant zijn, de topografie en bodem, de weersomstandigheden, de variëteit en de visie van de wijnmaker. Chef Josep Roca van het befaamde Spaanse restaurant viel als een blok voor de Antwerpse Urban Boutique Winery: “De combinatie van fraîcheur en fenolische rijpheid, de spanning op het palet, de elegantie en de diepgang, dit is een fantastische wijn.”





WIJNDOMEIN SASSEN BROEK

WAAR?

Claire Martin Sparkling Wines
Zavelvennestraat 133 (kantoor)
3500 Hasselt
0478/21.00.13
wijndomeinsassenbroek.be

BEZOEK?

Een bezoek aan de wijngaard kan op afspraak voor groepen vanaf tien personen. Je maakt samen met wijngaardenier Johan een wandeling door de wijngaard en krijgt uitleg over het wijnbouwen en de geschiedenis van de plek. Na afloop degusteer je een glas Claire Martin. Ook in de wijnmakerij worden groepen vanaf tien personen ontvangen. Daar krijg je alles te horen over het productieproces van mousserende wijnen en proef je verschillende wijnen uit de kelder. Ben je met twintig personen of meer? Dan behoort ook een lunch of diner op maat tot de opties.

Het kan voor verwarring zorgen, maar Wijndomein Sassenbroek is Claire Martin en Claire Martin is Wijndomein Sassenbroek. Wijnmaker Johan Bellens had een paar goede redenen om zijn mousserende wijnen de naam 'Claire Martin' te geven: Claire Martin was zijn moeder, de oorspronkelijke eigenares van de wijngaarden, die overleed in 2008. En voor een Franstalig-Belgische en eventuele internationale markt bekt het als merknaam een eind beter dan 'Sassenbroek'.

Met zijn achtergrond als tuin- en landschapsarchitect en zijn jarenlange ervaring in de tuinbouw weet Johan als geen ander hoe je een wijngaard aanpakt. Hij leerde het métier van de in Belgische wijnmiddens beroemde deskundige Geurt van Rennes. "De rest is goesting en enthousiasme", lacht de wijnmaker. Johans echtgenote Karen staat in voor pr, verkoop en administratie.

Claire Martin staat voor het gamma mousserende kwaliteitswijnen dat Sassenbroek op de markt brengt. 'Wijngaardenier' Johan - we vinden het een fantastisch woord, het straalt ambacht uit -

vertelt dat die wijnen met respect voor de natuur worden gemaakt. "Een eerlijk product. We zijn niet te beroerd om toe te geven dat we een Belgische versie van een klassieke Franse champagne willen maken." Die ambitie valt blijkbaar in de smaak op professionele proeverijen en wedstrijden. De mousserende wijnen vielen onlangs nog in de prijzen op de Wijnkeuring van de Lage Landen.





Aan Waalse kant vinden we de wijngaard van Bosquet Jadoul, met chenin blanc – ook uniek in België –, chardonnay en nog meer aligoté. En in de onmiddellijke omgeving van het wijnkasteeltje bevinden zich de zuidgerichte wijngaarden Poupouye en Les Garennes, gedomineerd door een veel te grote rode bank waar je enkel opgeraakt na een paar halsbrekende toeren. “Een idee van een Italiaanse kunstenaar”, knipoogt Patrick.

We laten ons begeleiden door een handvol blatende schapen, die de steile wijngaard als speelterrein hebben uitgekozen, en wandelen door het veld met klapprozen. “Poupouye is volledig met chardonnay aangeplant. In Les Garennes hebben we pinot noir, pinot gris en chardonnay. De hellingsgraad bedraagt hier dertig tot veertig procent, en dat is samen met de zuidelijke richting erg gunstig voor de wijnteelt. Maar de grond is erg arm, we zien veel ijzerzandsteen. Dat zorgt voor geringe opbrengsten, maar gelukkig ook voor veel kwaliteit in het glas.”



We bevinden ons inmiddels in de kelder onder het kasteel, waar we kleine inox tanks en enkele houten vaten aantreffen. Er is geen ventilatiesysteem in de kelder, waardoor het koolzuurgas dat ontstaat tijdens de gisting via slangen naar buiten moet worden afgevoerd. Patrick wil enkel de wilde gisten uit de wijngaard; industriële kweekgisten komen de kelder niet in. Eerst wordt een zogenaamde *pied de cuve* gemaakt, waarbij een aantal vroeg geoogste druiven in glazen *bonbonnes* aan het gisten worden gebracht. De beste gisting wordt dan gebruikt als starter voor de rest van de most. De wijnen van Beekborne worden geklaard noch gefilterd.

De namen van de wijnen van Domaine Beekborne zijn best origineel. ‘Vís Tchapias’ betekent in het lokale Waals-Brabantse dialect ‘oude hoed’. Het is een plaatselijke uitdrukking voor ongetrouwde mannen boven de dertig en ook de naam van de plaats in Hélécine waar we de wijngaarden Poupouye en Les Garennes vinden. De tweede wijn van het domein heet ‘Petit Dallas’, en er is uiteraard nog de pinot gris ‘Gossekcourt’. Heerlijke wijnen gemaakt door koppige wijnmakers.