

Dinsdag 7 april 2009: Belgische Wijnen

PROEFNOTITIES BELGISCHE WIJNEN

ROOD

HAGELING Dornfelder 2006 (GOB Hageland)

Een Hagelandse *GOB*-wijn (*Gecontroleerde Oorsprongsbenaming*) met bio-certificaat, gemaakt van 100% blauwe druif *dornfelder* en gelagerd in inox en 50% Amerikaanse eik. 10,50% alc. vol.

Karmijnrode kleur met middelmatige diepgang en paarse rand.

Aanvankelijk tamelijk gesloten in de neus en in mobiele fase krijgen we een mooie fruitige geur waarin we vooral zure kers aantreffen.

Een sappig mondgevoel met een kleine vanilletoets en binnenschil van sinaasappel, wordt onmiddellijk toegedekt door behoorlijk wat zuur.

Geen tannine te bespeuren in deze correcte en geslaagde rode wijn van Hugo Bernar. De druiven zijn afkomstig uit de wijngaard *Deelberg*, aangeplant in 1993 juist ten noorden van Tienen.

LICHT- TER VELDE (Lichtervelder) 2006 (geen herkomstbenaming)

Deze rode wijn is hoofdzakelijk gemaakt van de druiven *regent* (30%) en *rondo* (50%) die gekweekt zijn op zandleemgrond in het West-Vlaamse Lichtervelde. 13% alc.vol.

De inweking gebeurde in houten vaten van Franse eik uit Allier. Het is een product van twee amateur-wijnbouwers *Luc Augustyn* en *Marc Bogaert*.

De wijn bekoort onmiddellijk door een mooie neus van passievruchten, zoethout en een vleugje rabarber.

Diezelfde elementen zorgen voor een zachte mondsmaak die fris gehouden wordt door licht zuur. Eens de wijn opgewarmd in de mond, komt vooral plantaardigheid opzetten en ontbreekt er wat kracht van looizuur (tannine) ondanks het lichte bittertje in de finale.

Toch een opmerkelijk Vlaams product van twee gedreven 'amateurs'.

UYLENBERGHER Regent 2007 (GOB Hageland)

Deze wijngaard is gelegen tussen Leuven en Aarschot, op een lichte helling van het Hageland met vooral veel ijzerzandsteen in de ondergrond. Deze *Uylenbergher 2007* van André *Goemans* (en zijn zonen *Bart* en *Geert*), kreeg op 19 oktober 2008 tijdens de wijnbeurs *Megavino* de eerste prijs als '*Beste Belgische rode wijn*'. Deze wedstrijd wordt jaarlijks georganiseerd door *Megavino* en het culinaire maandblad *Ambiance*. In de jury zetelen Vlaamse sommeliers, aangevuld met buitenlandse wijnmakers.

De wijn is uitsluitend gemaakt van de resistente druif *regent*, vergist in inox en werd 9 maanden gelagerd op nieuwe Duitse eik. De wijn vertoont een diepe robijnrode kleur. 13% alc. vol.

Een ontloken mooie fruitige neus wordt gekenmerkt door een in de hand gehouden eiktoets.

Gebrande karamel in de smaak aanzet, gevolgd door krachtige aroma's van veel drop en kruiden.

Een wijn met lange finale, die bepaalde proevers niet heel evenwichtig aanvoelen doch anderen wel kan bekoren en ongetwijfeld ook heel wat consumenten in de smaak zal vallen.

WIT

ENTRE DEUX MONTS 2007 (GOB Heuvelland)

Deze wijngaard is gelegen in het Heuvelland, op een zuidelijke helling tussen de Rode- en Zwarte berg. De grond bestaat uit zandleem met ijzerzandsteen in de ondergrond die zorgen voor een goede drainage.

Martin Bacquart is pas in 2004 en 2005 begonnen met de eerste aanplantingen van ongeveer 15.000 stokken.

De jaargang 2007 is de eerste wijn die gecommmercialiseerd werd in Westouter en gebotteld op het domein *Six-Moors* in Dranouter. De zeer jonge planten zorgden slechts voor een minieme opbrengst van 5hl/ha!

De wijn is gemaakt van *chardonnay* (70%), *kerner* (15%) en *pinot gris* (15%) die afzonderlijk bereid werden en na verscheidene assemblageproeven werd uiteindelijk beslist om deze uiteindelijke blend samen te stellen. De wijn werd volledig op inox gemaakt met inweken van de schillen. 12% alc. vol.

Gele kleur met roze reflex en een expressieve wat exotische geur van kweeper en ananas. Sommige proevers ervaren wat medicinale toetsen.

Wat amandel in de mond wordt aangevuld met pittig zuur dat na een tijdje zelfs dominant wordt. De smaak is niet genoeg versmolten en het geheel niet genoeg gestructureerd.

[MONTEBERG 2007 – Kerner \(GOB Heuvelland\)](#)

Deze wijn is gemaakt van 100% *kerner* en gebotteld op het domein *Six Moors* in Dranouter. Dit wijndomein werd pas in 1996 opgericht en 12a wijnstokken zijn al uitgegroeid tot ruim 5ha gelegen op de flanken van de Kemmelberg en Monteborg. Intussen zijn er al een negental druivenrassen aangeplant. De eigenaars doen naast de wijnbouw ook nog aan toerisme met rondleidingen en proeverijen op hun domein.

De jaargang 2007 is volledig op inox gemaakt, is zeer aromatisch in de neus en doet ons aanvankelijk aan een wijn uit de Elzas denken (de druif *kerner* kan zijn verwantschap met de *riesling* niet wegsteeken). Het geurenpalet wordt nog aangevuld met bloemen en ook wat toetsen van gras en varens. Nadat de wijn een half uur in het glas is, komen daar nog toetsen van munt en netels bij.

In de smaak is er veel melligheid wegens wat restsuiker maar gelukkig ook heel wat zuur. 12% alcohol volume. Een fris en mooi product.

[OPTIMA 2006 \(GOB Hageland\)](#)

De hoeve Elzenbosch ligt in het dorp Assent tussen Diest en Leuven. Naast fruitplantages zijn er bijna 3ha wijngaarden op een bodem van ijzerzandsteen. Er wordt sinds 1979 wijn gemaakt van een zevental wijnstokken, vooral *Müller-Thurgau*, *rosa muskat*, *optima* en in mindere mate *sieger*, *ortega*, *riesling* en *pinot*. Nu wordt er door de familie *Boyen* een milieuvriendelijke teelt toegepast.

Deze wijn van de jaargang 2006 is voor 100% gemaakt van de druif *optima*. Ondanks gerijpt en vergist (natuurlijke gisting) op hout, vertoont deze jonge wijn een bleek groene kleur. De wijn werd ook weinig gezwaveld. 12% alc. vol.

Aanvankelijk blijft de geur gesloten maar na opschudden en wat geduld krijgen we een complexe frisse en mooie neus met vooral muskaat en sinaasappel. Dit zet zich ook door in een vrij evenwichtige smaak met een krachtige afdronk. Heel mooi!

[KLUISBERG 2007 Müller-Thurgau \(GOB Hageland\)](#)

Deze Hagelandse wijn is van 100% *Müller Thurgau* gemaakt, een kruising van *riesling* en *silvaner*. De wijngaard werd aangelegd door de familie *Jos* en *Daniella Vanlaer-Peeters* in Assent-Bekkevoort en is nu al ongeveer 8ha groot.

Deze *Kluisberg 2007* is gevinifieerd in vaten uit inox en ruikt al in stilstaande fase naar snoepjes.

Bij het eerste mondcontact krijg je een prikkel van koolzuurgas op de top van de tong. Een proever refereert de smaak naar een wijn *Vinho Verde* uit Portugal.

De meeste proevers beschouwen dit product – slechts 10,5% alcohol volume - als een complexoze terraswijn die toch wel behoorlijk wat restsuiker heeft die mogelijks de smaak kan vermoeien.

[KAPITTELBERG 2006 - Witte Kapittel](#)

Op een heuvelkam tussen Diest en Aarschot, tevens de geografische overgang tussen de Kempen en het Hageland, ligt de *Kapittelberg*. De zuidelijke flank van deze slechts 32m hoge heuvel in Herselt is beplant met 14.000 wijnranken. De grond bestaat uit een zanderige bovenlaag en een licht kalkachtige onderlaag die de wijnplant ten goede komt.

Jan Willekens is de producent van ondermeer deze *Witte Kapittel*, een landwijn zonder gecontroleerde oorsprongsbenaming van het jaar 2006. Hier wordt er semi-biologisch gewerkt en de geproefde wijn is samengesteld met de druiven *pinot blanc*, *Auxerrois* en *Müller-Thurgau* en heeft een alcoholgehalte van 11,50%.

Spijtig genoeg is deze wijn zowel in geur als smaak teveel gebrand met vuursteen die alles domineert. Onderliggend is wat boter en karamel waar te nemen. Er is geen structuur en de proevers vermoeden dat hier toch een behoorlijke portie zwavel werd gebruikt? De wijn wordt als negatief beoordeeld.

[GRAEVENBERGER – Pinot noir 2006 \(GOB Hageland\)](#)

Een witte wijn, gemaakt van 100% blauwe druif *pinot noir* doet je wel even schrikken. De wijnkenner weet best dat dit kan als je bij de wijnbereiding de schil van de druiven niet laat inweken. We proeven de laatste jaargang *Graevenberger pinot noir* van de hand van producent *Noël Overberg* uit Rotselaar.

Het wordt echter geen voltreffer want nadat onze neus gestreeld wordt door mooi rijp fruit met een licht gebrande koffietoets, wordt de mondervaring geteisterd door een explosie van zuur en wordt de wijn structureel volledig uit evenwicht getrokken. Dit wordt nog even bevestigd door een erbarmelijke finale. Ook deze wijn wordt unaniem afgewezen.

[HAGELING Sirius 2007 \(GOB Hageland\)](#)

Deze witte *Sirius 2007* is eveneens van de hand van *Hugo Bernar* zoals de eerste rode wijn *Dornfelder 2006* die hierboven beschreven staat.

Opnieuw een bio-product van de witte snelgroeïende resistente druif *sirius* met eerder kleine bessen. De wijn steekt in een licht groengele kleur en ruikt naar silex en citrusvrucht maar draagt ook een ‘putjesgeur’ mee. Sterk aromatisch maar niet van het goede allooi.

Dan gaat het voor de derde keer op rij fout in deze proeverij en dit terug... in de smaak. Oorzaak: onnoemelijk veel sterk zuur waarvoor de proevers maar één woord in de mond nemen: *zerp*.

[KLUISBERG Pinot gris 2007 \(GOB Hageland\)](#)

Na de *Müller-Thurgau*, een tweede wijn van *Domein Kluisberg* in Assent, ditmaal van de druif *pinot gris*. De wijn vertoont een eerder oranje tint en is vrij vetzig op de glasrand ondanks de 11,5% alcohol volume. We mogen een frisse geur ruiken van gras, varens en florale toetsen.

In de smaak neemt rijpe peer de bovenhand, zelfs iets te rijp en daarenboven nog overgoten met wat restsuiker die de wijn licht zoet doet aanvoelen. De finale komt iets te zwaar over zodat een aanvankelijke frisse neus verdwijnt in een vermoeiende afdronk.

[CHÂTEAU BON BARON 2007 \(AOC Côte de Sambre et Meuse\)](#)

We komen in de derde van de vier herkomstbenamingen terecht die ons land rijk is nl. in het Waalse gebied van Sambre & Maas, meer bepaald in Lustin, deelgemeente van Profondeville (Namur) in de mooie Maasvallei. In dit - zoals de Nederlandse eigenaars uit Eindhoven zo mooi noemen - ‘Nederwaals’ echte wijnkasteel *Château Bon Baron*, namen *Jeannette* en *Piotr Van Der Steen* in 2001 hun intrek en werken er nu als wijnbouwers volgens de biologische principes.

De geproefde droge witte wijn van 2007 is gemaakt van 100% *pinot gris*, zonder inweking van de druivenschillen en met een lagering van één jaar op Franse eik.

Het uitzicht van de wijn is fonkelend en de aroma’s zijn fris en zuiver, zelfs iets exotisch met lychee en perzik die ons doen denken aan de streek van de Franse Graves. Na het opwarmen evolueert de geur naar brioche met een botertoets.

In de mond ervaren we heel wat wit fruit besprenkeld met wat Provençaalse kruiden, alles in evenwicht gehouden door mooi zuur. Al dit goede wordt nog eens bevestigd in een zeer lange afdronk die fris blijft ondanks 13% alcohol volume in de wijn. Een echte meevaller.

[KARTHUIZERHOF Chardonnay 2007 \(GOB Haspengouw\)](#)

België heeft momenteel 4 erkende *Gecontroleerde Oorsprongsbenamingen (GOB)* of *Appellation d’Origine Controlée (AOC)*: de *GOB Hageland*, *Haspengouw* en *Heuvelland* in Vlaanderen en de *AOC Côte de Sambre et Meuse* in Wallonië. Bij onze Franstalige landgenoten bestaat er daarnaast nog een erkenning voor landwijn nl. *Vins des Jardins de Wallonie*.

Met de wijn van het *Karthuizerhof* kregen we de laatste van de vier gebieden van herkomst in ons glas. Aan de geur te merken blijkbaar een zeer rijpe *chardonnay*, type stijl 'Nieuwe wereld'. Maar het product is wel degelijk afkomstig van Vlaamse grond, uit de wijngaard van *Marc en Marie-Claire Henderix-Grommen* uit Kortesseem. De wingerds zijn zuidwestelijk op leemgrond aangeplant, slechts 20a, en staan achter het ouderlijke huis te Rijkel-Borgloon.

De smaak van de wijn is (te) vettig met wel wat citroen en limoen maar teveel ranzige boter zodat het geheel als te zwaar overkomt. Dit wordt nog geaccentueerd door een behoorlijke portie alcohol. De wijn is gegist en ook gerijpt in inox.

[PIETERSHOF \(crindaeler\) Chardonnay 2007](#)

Het gaat hier om een *landwijn* van de familie *Piet Akkermans-Janssen* uit Teuven in de Voerstreek.

De druiven worden verbouwd op de zuidelijke helling van 'het Crindael' op een uitstekende kalkhoudende en mineraalrijke bodem. Vanwege de lichte structuur van het fruit worden de wijnen niet op eikenhouten vaten gelagerd om teveel houttonen in de wijn te voorkomen.

Het schelpje op het etiket verwijst naar de kalkrijke bodem, miljoenen jaren geleden gevormd door ontelbare schelpdieren in de toenmalige zee die zich uitstreckte over een groot deel van Europa.

Aanvankelijk is de wijn vrij gesloten in de neus waarna het fonkelende gele vocht zijn geheimen prijs geeft. Vol fruitig, bloesemgeur (linde), fris citrusfruit, limoen en appel en aanhoudend mineraal.

De mond is strak mineraal met een hint van kiwi en een perfecte balans tussen het fijne zuur en de romige molligheid. Een mooie afdronk bevestigt al dit moois. 12,5% alc. vol.

Er nog even op wijzen dat er op *Pietershof* geen voldoende kwalitatieve oogst was in 2008 wegens teveel vochtigheid, waardoor de druiven te lijden hadden van de meeldauw.

[GENOELS-ELDEREN – Chardonnay Goud 2000 \(GOB Haspengouw\)](#)

Op een proeverij met Belgische wijnen hoort zeker een fles van het grootste wijnkasteel van België (20 ha wijngaarden), *Genoels-Elderen*, gelegen tussen Tongeren en Maastricht in de gemeente Riemst (Limburg).

Keldermeester *Joyce Kekkö-van Rennes* maakt hier vooral grote witte wijnen van *chardonnay* (90% van het totale druivenbestand) met een typische Bourgognekarakter. *Jaap van Rennes* is de eigenaar. De bodem waarop werd aangeplant is leem, met mergel in de ondergrond.

Uitzicht: strogeel, briljant en fijn aflopende tranen op de glasrand.

Aroma's: veel boter, beetje vanille en heel lichte toets van nootjes. Boter- en nootjesgeur komen van de kalkgrond en niet van de 12 maanden vatlagereing waarvan 50% nieuwe eik. De aroma's vermoeien wat, waarschijnlijk omdat deze Belgische wijn al ruim 8 jaar oud is.

Smaak: heel rijp en vol met opnieuw boter, aangevuld met wat karamel. Mooi zuur tempert wat de 13% alcohol en doet de wijn ook mooi eindigen.

Moet zeker gedronken worden en was een drietal jaren terug wellicht nog beter.

[CLOS d'OOPLEEUW – Chardonnay 2006 \(GOB Haspengouw\)](#)

De wijngaard van *d'Opleeuw* is effectief een 'Clos', volledig ommuurd op een zuidelijke helling in het minuscule dorpje Gors-Opleeuw. De grond is er van het type kalkleem, ideaal dus om er *chardonnay* op te verbouwen.

De 47 jarige leraar *Peter Colemont* werd in 2002 eigenaar van dit domein. Zijn passie resulteert jaarlijks in een volgens specialisten hoogstaande wijn. De bekende Engelse Master of Wine *Jancis Robinson* proefde destijds zijn *chardonnay 2001* bij *Peter Goossens* in het Hof van Cleve. Achteraf vergeleek ze deze wijn met een *Puligny-Montrachet*. Wat een referentie!

Deze 2006 straalt heerlijke aroma's uit van getoaste eik (100% nieuwe eik), blonde tabak, frangipane, gist en cashewnoten.

In de mond: sappig en romig met impressies van rijpe perzik, nectarine en vanille. De smaak is heel vettig maar fris zuur houdt alles in balans en zorgt voor een heel lange afdronk. Een topproduct voor België... gegroet Bourgogne.