



Van maagden en wijn ...

Rond 750 na Christus bezochten de missionarissen Willibrordus en Bonifatius met een aanzienlijk gevolg het klooster van Aldeneik dat geleid werd door de heilige maagden Harlindis en Relindis. Toen Harlindis in de wijnkelder afdaalde stelde ze tot haar ontzetting vast dat het wijnvat slechts tot op een hoogte van een halve voet was gevuld. Gelukkig snelde Onze Lieve Heer haar te hulp, want toen ze het wijnvat zegende vulde de ton zich in overvloed, zodat het hele gezelschap zich aan een uitzonderlijke wijn kon laven.



WIJNDOMEIN ALDENEYCK

Hamontweg 81, B-3680 Maaseik, +32(0)89 56 41 02
info@wijndomein-aldeneyck.be www.wijndomein-aldeneyck.be

WIJNDOMEIN ALDENEYCK

LEVENSKUNST IN HET GLAS



LIMBURGSE WIJN, MAASVALLEI

In het hart van beide Limburgen, in het pittoreske Maaslandse dorpje Aldeneik, vlakbij de cultuur- en terrasjesstad Maaseik ligt de 7 hectaren grote wijngaard van Karel en Tine Henckens-Linssen.

Op een zonovergoten zuidoosterhelling langs de Maas met een voor wijndruiven uitstekende mineraalrijke kiezel- en grindterroir verbouwen zij met veel passie de Pinot-wijnen.

De Limburgse Maasvallei kende al bij het ontstaan van 'Eycke' een wijnbouwtraditie. Rond de abdij van de Aldeneiker Heiligen Harlindis en Relindis werd er al rond 750 na Chr. wijn verbouwd. De heerlijke legende van het wijnwonder getuigt van een bescheiden wijnproductie. Na een flinke onderbreking in de Middeleeuwen door een strenger klimaat en woelige tijden is de wijnbouw, én het wijnwonder, mede door de klimaatsopwarming én het microklimaat van de Maasvallei, definitief teruggekeerd naar Aldeneik-Maaseik.

Opgegroeid in een fruittelersfamilie met aan de basis stichter Jaak Purnot en later vormgegeven door Hein Henckens, verbouwt Karel Henckens nog steeds peren op de lager gelegen percelen. In 1999 besloten hij en zijn echtgenote Tine Linssen de stap naar hun grote passie te zetten. Op een zonnige zuidoosterhelling langs de Maas werden in het voorjaar van 2002 de eerste wijnstokken van de Pinot Blanc-druif aangelegd. Ook werd er, op advies van het wijnbouwinstituut in Trier, een proefwijngaard met 15 verschillende wijndruiffrassen aangelegd aan de hoeve in hartje Aldeneik.

DE PASSIE




Mede door de fantastische resultaten in de proefwijngaard volgde een gestage uitbreiding van de wijngaard aan de Maas met de edele Pinot Gris en de delicate Pinot Noir-wijndruiven.

Het geheel omvat nu samen 30.000 wijnstokken op een oppervlakte van ruim 7 hectare. Deze Pinot-druivenrassen zijn optimaal aangepast aan de klimatologische- en bodemomstandigheden (grind) van het Maasland.

DE TERROIR

Karel is bij de realisatie van zijn droom niet over één nacht ijs gegaan. 'Om de kneepjes van het vak te leren heb ik, samen met Harry Vorselen van Wijngoed Thorn, een gespecialiseerde opleiding aan het wijnbouwinstituut in Trier, gelegen in de Moezelstreek, gevolgd. Daar hebben wij ook het diploma van 'Winzer'; wijnbouwer, behaald' Dit was het noodzakelijke fundament voor de start van het hele wijnbouwverhaal.



*Machtige stroom uit
zuidere wouden
met minzame mineralen
in smeug sediment
zorgzaam geborgen
in Maaslandse gronden.
Zoete tros uit zachte zon,
met noeste kracht
op 't Wijndomein gewonnen,
geogst, gerijpt, geproefd
als heel bijzonder.
In Aldeneyck
ooit en ook nu
een hemels wonder.*

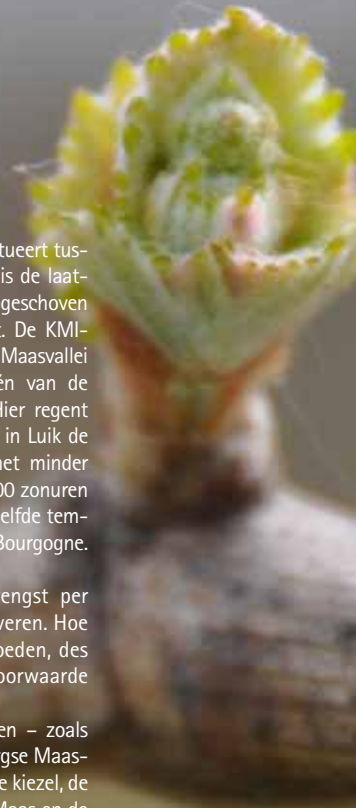


Als kwaliteitsbasis voor de Pinot-wijndruiven heeft de Maas in de loop van duizenden jaren grind en kiezel afgezet op de oevers. Met een toplaag van warme leem geven deze elementen hun typische mineralige aroma's en fruitige smaak die de Pinot-wijnen uit de Maasvallei zo kenmerken. De nabijheid van rivieren en wateroppervlakten geven niet alleen de beste bodem voor de Pinot-wijndruiven maar zorgen ook voor een warmte-buffering, essentieel voor de rijping.

De wijnbouwgrans die zich traditioneel situeert tussen de 30 en 55 graden noorderbreedte is de laatste 30 jaar steeds verder noordelijker opgeschoven doordat ons klimaat langzaam opwarmt. De KMI-klimaatoverzichten tonen aan dat de Maasvallei tussen Maasmechelen en Roermond één van de droogste gebieden van de Benelux is. Hier regent het jaarlijks 675 liter terwijl bijvoorbeeld in Luik de regen-meter op 900 liter piekt. Waar het minder regent schijnt de zon méér, want met 1800 zonuren per jaar heeft de Maasvallei ongeveer dezelfde temperatuur als honderd jaar geleden in de Bourgogne.

Karel streeft naar een beperkte opbrengst per wijnstok door het aantal trossen te halveren. Hoe minder trossen de druivenstok moet voeden, des te geconcentreerder de smaak; een voorwaarde voor topwijnen!

Samengevat zorgen alle terroir-elementen – zoals het droge en warme klimaat in de Limburgse Maasvallei, de lage rendementen, de grind en de kiezel, de ligging op de zuid-oosterhelling aan de Maas en de grindplassen, voor zinnenstrelende wijnen!





De ervaring uit de fruitteelt komt goed van pas want het is van cruciaal belang dat de ver doorgedreven milieubewuste technieken resulteren in een uitgebalanceerd ecologisch systeem. De wijndruiven worden in de wijngaard met de grootst mogelijke zorg omringd want de kwaliteit van de wijn wordt in de wijngaard gemaakt. Enkel gezonde wijndruiven kunnen hun perfecte rijpheid bereiken, en dat proef je! In tegenstelling tot de fruitteelt eindigt het verhaal niet bij de oogst, de wijn moet nog geboren worden...

DE WIJNGAARD DE WIJNMAKERIJ

Een wijnbouwer begeleidt enkel de druiven naar de fles, maar wel door een hoog technologische vinificatie! Want dit ambachtelijk wijnbedrijf is uitgerust met de allernieuwste vinificatie-apparatuur zoals een roterende volledig computergestuurde pneumatische pers van 4.200 liter en roestvrijstalen temperatuurgecontroleerde rijpingsvaten. Franse eiken barriques zorgen verder voor een perfect evenwicht tussen traditie en de allernieuwste technieken. De vroegere koelhuizen zijn nu aan een tweede leven begonnen als wijnkelder of vinificatieruimte. Hier is Karel in staat om tijdens het gistingsproces de temperatuur nauwgezet te beheersen zodat de aroma's optimaal behouden blijven. Het eerste koelhuis is volledig ingericht met roestvrijstalen cuves voor de alcoholische fermentatie en rijping van de Pinot-wijnen.

Het tweede koelhuis is voorbehouden voor de opvoeding en rijping in Franse eiken vaten (barriques) van de rode Pinot Noir alsook een gedeelte van de Pinot Gris. Deze nieuwe barriques worden op de traditionele artisanale wijze gemaakt en gebrand door tonneller Jérôme Viard uit Cauroy Les Hermonville (Reims, Frankrijk). Om de wijnen verder op topniveau te brengen wordt Karel bijgestaan door een oenoloog of wijningenieur van het gerenommeerde Elzasser analyseselabo Oenologie Imméle in Sigolsheim bij Ribeauvillé. Het zijn al deze factoren, de passie en het vakmanschap van Karel die er voor zorgen dat deze zonnige Limburgse regio u een terroirwijn presenteert met een niet te imiteren karakter, specifiek voor de Maasvallei.



DE WIJNEN

Het mineraalrijke kiezel- en grindterroir verlenen aan de Pinot-druivenrassen hun typische smaak en aroma's.

De witte wijnen die in inox vaten rijpen uit de Pinot Blanc- en de Pinot Grisdruiwen worden na zes maanden opvoeding gebotteld in april.

De Pinot Gris Barrique en de rode Pinot Noir Barrique veredelen gedurende tien maanden in vaten van Franse eik (barrique) om in augustus gebotteld te worden. De witte wijnen zijn droog gevinifieerd en hebben een aantrekkelijk kruidig aroma.

Door het kiezel- en grindterroir zijn de mineraliteit én het subtiel evenwicht tussen rijpe zuren en fruitplezier de typische kenmerken.

De rode Pinot Noir kenmerkt zich door zijn elegantie, een zijdezachte structuur, een vleugje nieuwe eik en proeft vooral boordevol fruit. De Mousseerende Pinot Brut wordt met veel liefde gemaakt volgens de Methode Traditionnelle en rijpt 12 maanden sur latte met de gist in de fles. Botteling, Remuage en Degorgement vinden plaats op het wijndomein.



ONDERSCHEIDINGEN



Beste Belgische Wijn in 2009, 2010

Megavino Brussel

Beste Belgische Mousseerende Wijn voor 2013

VVS Brugge

Beste Wijn oogstjaar 2006, 2008 en 2011

Confrérie des Chevaliers du Vin Limbourgeois

PINOT BLANC

Heldere gele kleur met een piepklein-beetje petillant. In de neus royaal fruitplezier met impressies van Conference en een vleugje kruidig. In de mond mineralig (terroir), een grote lengte en een smaakrijke finale. De echte fraîcheur.

Heerlijk bij asperges, visgerechten en schaaldieren.

PINOT GRIS

Zachtgele kleur met een mooi tranencollier. In de neus rijpe en rijke fruitaroma's met een open expressie van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig. Een harmonieus samenspel met ragfijne zuren en een ellenlange karaktervolle finale.

Smaakvol bij vrijwel alles uit de zee, maar ook bij wit vlees en gevogelte.

PINOT GRIS BARRIQUE

Dezelfde laat geogste Pinot Gris met een verfijnde fumé-toets door opvoeding en rijping in Franse Eik of barrique. Een subtiel evenwicht tussen bijna adellijke eik-tannines en fruitvolume.

Een vorstelijke grandeur bij verfijnde vis, kreeft of wit vlees.

PINOT NOIR BARRIQUE

Zeer laat geogste Pinot Noir, subtiel houttoets, delicate fruitaroma's van zwarte kers en wilde braam. Fluweelzachte, rijpe tannines, prachtige balans met veel structuur en terroirexpressie.

Een karaktervolle charmeur bij klein wild, verfijnde vleesgerechten en kaas.

PINOT BRUT

Zacht goudgele kleur met een weelderige mousse van fijne belletjes. Expressieve neus van fruitbloesem en vruchtenaroma's, perfecte smaakbalans, levendige zuren met een grote finesse, mineralige toets van de Maaskiezel gevolgd door een lange finale.

Een feest als aperitief maar ook hemels samen met escargots, zeevruchten asperges.

Vraag naar de technische fiche van al onze wijnen!

DEGLISTEREN

WIJNWINKEL RONDLEIDINGEN

Iedere zaterdag van 10.00-15.00 uur kan u als wijnliefhebber onze wijnen gratis proeven en/of kopen in de wijnwinkel op het Wijndomein in hartje Aldeneik. U luistert naar het enthousiaste verhaal van dit gelauwerd wijnwonder, u proeft vrijblijvend geïnspireerd door deskundig advies. Handige geschenkdoozen of stijlvolle wijnkistjes kleden uw wijn tot adellijke relatiegeschenken.

Via het fietsroutenetwerk Limburg (24/25) passeert u het Wijndomein Aldeneick.

De nieuwe bewegwijzerde wandelroute laat u wandelen en flaneren langs de Maaseiker wijngaarden.

U kunt van dichtbij kennis maken met de wijnbouw in de Maasvallei. Onder deskundige en enthousiaste toelichting wandelt u door de wijngaard, het pershuis en de wijnmakerij.

Aansluitend worden de 5 Pinot wijnen, met enkele hapjes, geproefd en genoten in de gerestaureerde schuur, met een korte film over de werkzaamheden in de wijnbouw, het vinifiëren en het bottelen. Vanaf 15 personen, niet op zondag en in de oogstmaand oktober (duur ± 2 uur).

Combinatie-arrangementen met Maaseiker Musea, boottochten op de Maas of een heerlijk fietsweekend zijn een verwennerij!

Voor een rondleiding met wijndegustatie of arrangement graag reserveren via telefoonnummer, mail of website.



WIJNFEEST

Iedere tweede zondag van september organiseert het Wijndomein het niet te missen Wijnfeest.

Uw belangstellende ogen krijgen de kost in de wijnmakerij, het pershuis, de degustatieruimte en de wijngaard. Uw zinnen kan u helemaal laten bekoren in de binnentuin van het domein, waar u kan genieten van theater, muziek, kunst en vooral veel wijn...

In de pittoreske straten van het sfeervolle Aldeneik bruist het dan van de activiteiten. Een drukke rommelmarkt, gezellige kermisattracties, een smaakvolle feesttent benadrukken het bourgondisch karakter van Aldeneik, geschenk van de Maas.



WIJNDOMEIN
ALDENEYCK

Hamontweg 81, B-3680 Maaseik, +32(0)89 56 41 02
info@wijndomein-aldeneick.be www.wijndomein-aldeneick.be