


 LIMBURGSE
 WIJNDOMEINEN

TEKST: Erik Sauter

Wijndomein Aldeneyck: alles in teken van kwaliteit

Als je bijna vijftig jaar ervaring hebt in het bezoeken van wijndomeinen, dan is de eerste impressie inzake kwaliteit, vakmanschap en ondernemerschap meestal in een flits geregistreerd. Bij het benaderen van het Wijndomein Aldeneyck in Maaseik was er meteen dat gevoel: hier klopt veel, zo niet alles. Dat begint al met de kennismaking met het sympathieke echtpaar Karel

en Tine Henckens-Linssen. Beiden nazaten uit een agrarische dynastie en deze achtergrond ligt mede aan de basis van het bereikte succes. Visie, hard werken, doorzetten en een open in- en opstelling deden de rest. Hier een bezoek brengen is een feestje en niet alleen bij mooi weer zoals op de *Indian-summer-dag* dat ik er ben.





Al rondkijkend blijkt meteen dat er op alle terreinen sprake is van een professionele en esthetische opzet, die zich kan meten met gerenommeerde wijnbedrijven waar ook ter wereld. Er is bewust gekozen voor kleinschaligheid. Het motto van de wijnproducent: 'Niet de grootste, wel de beste'. Dat lijkt aardig te lukken.

Het domein wordt bedolven onder de onderscheidingen en prijzen die de proeverijen en concoursen in binnen- en buitenland opleveren. De inrichting van de wijnmakerij, de technische uitrusting, de hygiëne, de intelligente oplossingen voor praktische problemen en de conditie van de wijngaarden; allemaal signalen dat het succes hier geen toeval is, maar het resultaat van een doordachte en intelligente wijze van de moeizame realisering van een droom.

Gestart is vanuit een agrarische fruitkwekersaanpak. Bodembewerking, gewasbescherming, snoei en bloei, verzorging en oogst. Het zijn allemaal onderdelen die ook in de wijnbouw van het allergrootste belang zijn. De wijnstokken staan er kerngezond bij, de wijngaard is verzorgd en de slagorde in aanplant is er een van indrukwekkende, militaire precisie.

Toen Karel ontdekte dat er ter plekke sprake was van een gunstig microklimaat en de bodem een kiezelrijkdom zonder weerga in zich droeg, heeft hij de knoop doorgehakt. Conversie naar wijnbouw vanaf 1999. Op een gebied van zes hectare worden in totaal rond de 42.500 flessen geproduceerd. Het prijsniveau ligt tussen de € 9,50 en € 16 per fles.

Voor de details verwijzen we graag naar de site: www.wijndomijn-aldeneyck.be.

Enkele dagen voordat de oogst 2011 begint, en dat onder de meest gunstige omstandigheden, proeven we samen de wijnen.



Pinot gris 2010 12,5%

Kleur: strogeel, bleek met een lichtgrijze schakering. Directe, open expressie – kruidig, witte peper, vuursteen, rokerig – verkwikkende materie met een pikant zuurgehalte. Goede balans. Het mogelijke effect van de negatieve eigenschappen van deze druif (logheid, gebrek aan vitaliteit) is op knappe wijze voorkomen. Rijk aan smaakvolle zuren – de tijd zal dit verder polijsten. Voor een Pinot Gris zeldzaam eetlust opwekkend en dit is elk jaar zo – ook in de rijpere jaren. Aperitief, vrijwel alles uit de zee, asperges.

Pinot Blanc 2010 12%

Bleek strogeel, iets matte glans, fractie grijs. Zeer aromatisch – dit is floraal! Witte roos, beduidend minder mineralig. Gelei van kruisbessen. Fractie mint, fractie asperge. Versmolten, vloeiende aanzet – prima balans, verkwikkende zuren. Dit is een Pinot Blanc met de structuur van een goede Riesling (Karel krijgt ter plekke kippenvul van dit compliment!) Grote lengte en een fantastisch smaakrijke finale met zeer veel relief. Grote lengte. Gastronomisch: zeer goed bij asperges, mosselen, diepe oesters, coquilles naturel.

Pinot Gris Barriques 2010 12,5%

Zoals de naam al aangeeft krijgt deze wijn een rijping op eerste klas Frans eikenhout. Eenmaal gebruikt en, afhankelijk van de aanvoer en vervanging, met soms een fractie nieuw hout. Strogeel met een gouden glans. Goed bespeurbare, maar fijne houtinvloed – hazelnoten, boter, chardonnay-aroma's, citrusvruchten (geraspte citroenschil). Versmolten aanzet en een eerder romige textuur – hier komen de smaakvolle wijnzuren heel goed tot uitdrukking. Zeldzaam goed verteerbare Pinot Gris. Karaktervolle finale met veel relief en lengte. Ooit geserveerd bij lam met asperges bleek dit een perfect geslaagde combinatie – de zuren voor de asperges en de tannines van het hout voor het lamsvlees.

Pinot Noir 2009 Barrique 12%

60% tien maanden houtrijping, gedeeltelijk nieuw en 40% op roestvrij staal. Kenmerkende, transparante pinot-kleur. Grote fruitexpressie: aardbeien, zwarte kers, wilde braam met een heel fijne houtomlijsting. Zeer pure pinot-expressie (boeket). Versmolten aanzet, satijnen textuur, zacht vloeiende materie. Fluweelzachte tannines – goede balans. Lam en gevogelte (patrijs) – naturel bereid konijn – zwezerik. ★