VISITE DÉCOUVERTE DU HEUVELLAND : MERCREDI 20 JUILLET 2022

Chers Amis Œnologues et Membres de CATO,

Nous avons le plaisir de vous inviter à notre prochaine visite de vignobles qui aura lieu en Flandre occidentale, le mercredi 20 juillet 2022.

C'est au début des années 1990, que la province de Flandre occidentale a décidé de transformer l'agriculture traditionnelle en davantage d'espaces verts, ce qui a entraîné le développement de la viticulture. Les pentes douces et inclines du Mont Kemmel, du Mont Rouge (Rodeberg) et d'autres collines ont donc accueilli des vignobles. Les vins portent le label officiel d'AOP depuis 2005.

PROGRAMME

10:30 h : Réception au Domaine "Wijngoed Monteberg"
Smijterstraat 4A
8951 Dranouter, Heuvelland
Tél. : 0474/25 54 63
http://www.monteberg.be

Il y a 25 ans, Jean-Pierre Six planta 600 pieds de vigne sur le versant sud du Monteberg, propice à la viticulture, au départ de cépages Auxerrois, Chardonnay, Kerner, Pinot Noir et Dornfelder. La production se concentre sur des vins "mousseux" avec le Pétillant 2018, le Mousseux Brut 2017-2018, le Mousseux blanc de blanc (Chardonnay) et le Mousseux Brut Rosé (Dornfelder). Le domaine de 10 ha produit ses vins dans l'optique durable et écologique.

12:30 h : Déjeuner à l'Hostellerie du Mont Kemmel (gastronomique)
Kemmelbergweg 34
8956 Kemmel, Heuvelland
Tél. : 057/45 21 60
https://montkemmel.com/fr

14:30 h : Réception au vignoble "Entre-Deux-Monts"
Rodebergstraat 69A
8954 Westouter, Heuvelland
Tél. : 057/40 19 69
https://entre-deux-monts.be

Le domaine est situé au cœur du Heuvelland, entre le Mont Rouge et le Mont Noir. Actuellement, c'est la troisième génération de la famille Bacquaert qui dirige le domaine

avec Martin, bioingénieur et diplômé d'œnologie. Son père, Yves, est marchand de vin. Le vignoble débuta avec la plantation de 1 000 pieds de vigne en 2004, avec une première récolte en 2008. En 2005, encouragé par les premiers bons résultats, le domaine s'agrandit de 3 ha pour occuper, aujourd'hui, 18 ha, avec une production de plus de 100 000 bouteilles par an.

Les cépages sont : Chardonnay, Kerner, Auxerrois, Pinot Gris et Pinot Noir. Les vins sont soit à base de 100 % Chardonnay, mais aussi d'assemblages de Chardonnay, Kerner et Auxerrois. Le vin *"Pinot La Douve"* est un assemblage de Pinot Gris, Pinot Meunier et Pinot Noir. Le domaine produit aussi de "l'Eau devin" (assemblage de Kerner, de Pinot Noir et d'eau de vie).

Le prix de la journée revient à **85 €/personne** (dégustations et déjeuner/boissons compris).

INSCRIPTIONS

Par virement sur le compte de CATO **BE39 1431 1074 6419**
avec la mention **« Visites 20-07-22 »**
Date limite : **11 juillet 2022 au plus tard**.

Nous espérons vous voir nombreux pour partager ces nouvelles découvertes.

Bien cordialement,

Le Comité