

Entre-Deux-Monts Bacquaert Brut

- Heuvelland - België



domein

Martin Bacquaert is zoon van een drankenhandelaar maar studeerde zelf voor bio-ingenieur. Tijdens verdere studies in Frankrijk realiseerde hij zich dat hij in België zijn droom kon realiseren: zijn eigen wijn maken. Het begon in 2005 op 3 ha grond van grootvader in Westouter, tussen de Rodeberg en de Zwarteberg. Intussen zijn de pioniersjaren voorbij en worden er 70 000 flessen geproduceerd op 18 ha (waarvan 14 in productie). Het zwaartepunt ligt bij de mousserende wijnen, de Wiscoutre en Bacquaert Brut. De aangeplante druiven zijn chardonnay, kerner, pinot noir, pinot auxerrois, pinot gris en acolon.

<https://www.entre-deux-monts.be/edm/index.php/nl/>

omschrijving

'Bacquaert' is een tot voor kort bestaand Champagnemerik, gemaakt door een ver familielid Françoise Bacquaert. De traditie wordt nu als het ware verdergezet met deze Belgische 'méthode traditionnelle'. Strogeel met aroma's van appel, butterscotch, biscuit en vanille. Frisse, levendige smaak met een fijn bittertje in de afdrank.

wijngaard

De bodem bestaat uit zandleem gemengd met zand en ijzerzandsteen, grind en silex. De nabijheid van de Noordzee zorgt voor een koel gematigd klimaat. De wijngaard wordt ingezaaid met gras en bloemen om te zorgen voor concurrentie met de wijnstok en als habitat voor natuurlijke predatoren. Er worden geen herbiciden, pesticiden of kunstmest gebruikt. Beukenhagen tussen de wijngaarden houden de wind tegen.

kelder

Deze wijn is gemaakt van een assemblage van de oogstjaren 2014 en 2015. 70% van de wijn gistte op vaten van Franse en Amerikaanse eik. Na de assemblage hergist de wijn op fles met een rusttijd 'sur lattes' van 24 maanden. Gebotteld met een zeer lichte 'dosage'.

onderscheidingen

Gouden Medaille Beste Belgische wijn in 2015, 2016 en 2018
Zilveren Medaille 'Effervescents du Monde' (Dijon) 2013, 2014 en 2017

druivensoorten

chardonnay
pinot noir

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, zeevruchten, kreeft, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken,

analyse

alcohol: **12,0% Vol.**