



MOEYAERT CATERING

Na 40 jaar weten Ivan en Ann hoe ze een event zoals dit moeten aanpakken. Met hun equipe zetten ze in het Jacobientje een centrale bar op om duimen en vingers af te likken. Tapas met vis, vlees en kaas, wijnen per glas en fles, bieren en alcoholvrije dranken.

Laat je verwennen op ons feestweekend.



CONCERTEVENTS

20 jaar concerten organiseren met fantastische namen op hun palmares: Umberto Totzi, Petula Clark, Salvatore Adamo.

2 x 2 duotickets worden onder de inschrijvingen weggegeven. 2x Dana Winner en 2x Marco Bakker / concerten in mei

Nieuwsbrief update

M₁O₀E₀Y_JA_AE_RR_RT

Beste levensgenieter,

We gaan de laatste week in naar aanloop van ons feestweekend met een wijndegustatie die we nu al tot de top rekenen van onze lange carrière.

We verheugen ons op de komst van Gilles Coperet uit Régnié-Durette. Gilles met wie we de langste samenwerking kennen. Uitgegroeid van het kleine domein in Régnié tot een gewaardeerde wijnbouwer met topwijnngaarden in verschillende appellations in de Beaujolais. Nu voor het eerst laat hij zijn Brouilly Saburin proeven. Zijn La Madone Fleurie staat werkelijk aan de top.

Van 'oudste bekende' naar 'nieuwe onbekende', alhoewel bij het noteren van de inschrijvingen duidelijk wordt dat Bruno en Ilse van domaine La Martine een eigen 'fanclub' wisten te mobiliseren. La Martine in de Aude wordt aanzien als een van de mooiste domeinen in het gebied bij Limoux. Nieuwsgierig naar hun gamma? Afkomen, proeven en beoordelen!

Voor velen zal de hernieuwde kennismaking met de wijnen van Grès Saint Paul een reden zijn om op ons feestweekend af te komen. Om het bij 2 wijnen te noemen: de Antonin en de Muscat de Lunel zijn *incontournable*. Ook al heeft onze 'burgemeester' van Aniane wegens een operatie moeten afzeggen, zijn medewerkster op het domein, Dorothee Pavard zal u met evenveel enthousiasme laten proeven van het gamma.

Fanny, dochter van Christian en Pascale Rey en zus van Laurent aan u voorstellen zal voor velen niet meer hoeven. Fanny was hier eerder met de voorstelling van mijn boek over Aquitaine. Domaine des Graves d'Ardonneau mag ik een van de ontdekkingen van de voorbije jaren noemen. Met onze bedoeling in 2017 een nieuwe wijnbouwer in ons gamma opnemen die constant op hoog niveau presteert zijn we geslaagd: Graves d'Ardonneau van de familie Rey is een echte prijzenkaper. Overtuig uzelf op ons weekend.

Met uw inschrijving van 10 euro pp. kan u het uitgebreide gamma wijnen bij alle wijnbouwers proeven en beoordelen.

Inschrijving: mail naar Wilfried info@moeyaert.eu vermeld naam en dag van uw komst. Overschrijving: BE 88472913901141 Wilfried Moeyaert

ZATERDAG 29 APRIL 14-22U / ZONDAG 30 APRIL 11-22U

JACOBIENTJE VIJFWEGESTRAAT 15 VLISSEGEM



Gilles



Bruno en Ilse



Fanny



Dorothee

Nieuwsbrief

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀R₀T



De wijnbouwers op ons feestweekend Gilles et Annie Coperet

Beste levensgenieter

Velen onder u die deze nieuwsbrief per mail ontvangen of hem via facebook lezen kennen wel één van de Moeyaerts of misschien alle drie. In deze nieuwsbrief alle informatie over het domein van Gilles en Annie Coperet. Gilles is een van onze wijnbouwers op ons feestweekend. Laat niet na een leuke babbel met hem op te zetten en zijn fijne wijnen te proeven.

INSCHRIJVEN VOOR ONS FEESTWEEKEND

mail naar

info@moeyaert.eu

vermeld de dag van uw komst en schrijf 10 euro per persoon over op rekening van Wilfried Moeyaert
BE 88472913901141

WIJNFESTIVAL M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀R₀T

Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u

Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT door vooraf in te schrijven

10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden van de aanwezige wijnboeren

100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld, door 3 broers samengebundeld op het domein 't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀R₀T



40 JAAR WIJNEN 40 JAAR CATERING 20 JAAR CONCERTEN

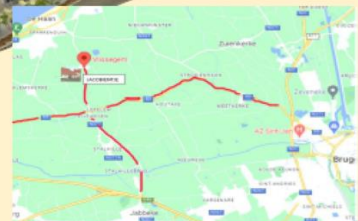
CENTRALE BAR

Vis- / vlees- / kaasgerechtjes

Wijnen en mocktails

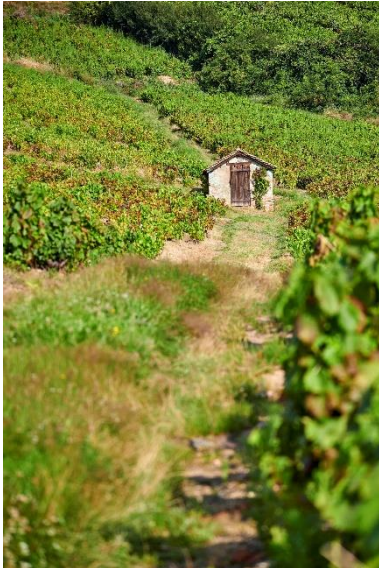


Inschrijven: info@moeyaert.eu
met vermelding zaterdag of zondag



Teksten en foto's: Wilfried Moeyaert

DOMAINE GILLES COPERET



VITICULTEURS



Wij gaan er fier op al onze wijnbouwers persoonlijk ontmoet te hebben. Met Gilles Coperet was dat niet anders. Het toeval stak daarbij een handje toe. Hadden we Thierry Marcolini in Pouilly-sur-Loire niet ontmoet, hadden we wellicht nooit een wijn van Gilles in ons gamma gehad.

We waren eind de jaren tachtig als we op een zondagavond in de wijnkelder van Thierry Marcolini belandden.

We hadden Thierry, als keldermeester eerder op het domaine La Renardière ontmoet. Vriendelijke Thierry had ons er niet alleen goed ontvangen, maar hij vertelde ons over zijn eigen kleine wijngaard waarvan hij net genoeg kon oogsten om zijn vrienden te bevoorraden.

Hij zou ons graag ontvangen, wat die bewuste zondagavond gebeurde. Bij het afscheid wilden we wel enkele kartonnetjes kopen maar de stock gebottelde flessen was op en de nieuwe wijn stak nog op cuve. Om ons toch niet met lege handen te laten vertrekken bood hij ons enkele flessen aan van een wijnboer die hij op een foire had ontmoet. De naam? Gilles Coperet!

Een tijdje nadien volgde broer Ivan Club Brugge richting Lyon. Ze maakten van een verlengd verblijf gebruik om de jonge wijnbouwer in Régnié-Durette op te zoeken.

Bij een volgend bezoek was ik er ook bij.

Een memorabel moment, de 'ours', zo noemden bevriende wijnboeren hem, was serieus van zijn wijn (melk). Een tomeloos onweer had de voorbije dagen lelijk huisgehouden in dit deel van de Beaujolais.

Het resultaat zag je zo op de straten en wegels. Grond was van de hellingen op de weg gespoeld. Bij Gilles en Annie Coperet was dat bijzonder pijnlijk.

De jonge Coperet, die het vroegere domein van Jean Trichard, zijn grootvader langs moeders kant bewoond, gebruikt de oude gebouwen om zijn wijnen te maken en te laten rijpen. Wijnen die wat atypisch zijn van de soms fruitige doorsnee beaujolais. De crus van Gilles hebben body, vandaar de bijnaam voor deze wijnmaker 'de ours – beer'.

Achter hun eigen nieuwe eigen huis loopt de wijngaard de helling op.

3 ha groot, met middendoor, de scheidingslijn van 2 appellations die de heuvel in 2 verdeelt: onderaan de Régnié, bovenaan de Morgen.

Grond die toen deels op straat lag en met kleine bulldozers langs de landweg opnieuw hogerop werd gevoerd. Ze nemen gelijktijdig maatregelen door het plaatsen van balken die de wijngaard een meer terrasvorm zal geven en in de toekomst zal verhinderen dat grond opnieuw wegspoelt.

Ook deze tegenslag zal de familie Coperet niet tegenhouden.

Er wordt een nieuwe chais gebouwd (2005). Dat is ook nodig want de wijngaard breidt zich vanaf 1987 verder uit door de overeenkomsten van métayage. Gilles Coperet huurt en onderhoud een wijngaard, oogst en krijgt de helft van de opbrengst.



In 1999 nemen ze 1 ha Fleurie La Madone over van de ouders van Annie die met pensioen gaan.

2016 en 2017 zijn rampjaren voor de wijngaarden in de Beaujolais. In amper 5 minuten tijd wordt tot 100% op percelen in de Fleurie cru verwoest.

In 2018 zetten ze opnieuw een belangrijke stap. Ze krijgen de kans om van hun verhuurders op La Madone, 2,5 ha aan te kopen. Met de financiële hulp van familie gaan ze aan de slag.

Alle wijn wordt nu in de eigen cuverie gevinifieerd. Om tegenslagen zoals de voorbije jaren op te vangen kopen ze druiven bij wijnboeren die net als zij 'aux serieux' werken. Dat groter volume, 10% van hun omzet, geeft hen meer armslag.

4 COPERET WIJNEN
OP ONS WIJFESTIVAL

Pilles Copinet

FLEURIE La Madone

CEPAGE 100 % Gamay noir à jus blanc

COULEUR Rouge uniquement

TERROIR en côteaux, avec une exposition sud-est, au pied de la chapelle de Fleurie, La Madone, sur un sol granitique à faible profondeur

AGE MOYEN DE LA VIGNE 5 à 60 ans

CULTURE
Taille en gobelet, en lutte raisonnée depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments

VINIFICATION
Vendanges manuelles uniquement. Macération semi-carbonique de 11 jours en grappes entières. Elevage en cuve béton entre 6 à 10 mois avant la mise en bouteilles

DEGUSTATION

ŒIL : couleur rouge intense

NEZ : Arômes de fleurs tels que iris, violette, pivoine, rose

PALAIS : minéral avec des tanins soyeux et fins

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 13°

GARDE : 5 à 7 ans

ACCORD METS-VINS : Frais avec des huîtres, avec un gigot d'agneau et ses petits légumes, un poulet de Bresse

TERRA VITIS

Pilles Copinet

MORGON

CEPAGE 100 % Gamay noir à jus blanc

COULEUR Rouge

TERROIR Sol argilo calcaire

AGE MOYEN DE LA VIGNE 60 ans

CULTURE
Taille en gobelet, en lutte raisonnée depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments

VINIFICATION
Vendanges manuelles uniquement. Macération semi-carbonique de 17 jours en grappes entières, avec maîtrise des températures. Elevage en cuve béton entre 6 à 10 mois avant la mise en bouteilles

DEGUSTATION

ŒIL : couleur rouge grenat profond

NEZ : Arômes de fruits mûrs à noyaux tels que cerise, charpenté, sa vin est riche, puissant et charnu.

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 15°

GARDE : 7 à 10 ans

ACCORD METS-VINS : avec des viandes rouges et fromages

TERRA VITIS

Pilles Copinet

BROUILLY Saburin

CEPAGE 100 % Gamay noir à jus blanc

COULEUR Rouge

TERROIR En côtesaux, avec une exposition nord-est, face au Mont-Brouilly, sur un sol granitique avec des pentes de 35%

AGE MOYEN DE LA VIGNE 50 ans

CULTURE
Taille en gobelet, en lutte raisonnée depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments

VINIFICATION
Vendanges manuelles uniquement. Macération semi-carbonique de 11 jours en grappes entières. Elevage en cuve béton entre 6 à 10 mois avant la mise en bouteilles

DEGUSTATION

ŒIL : rouge rubis

NEZ : bonis nuances de fruits rouges et noirs

PALAIS : séduisant, savoureux, tanins fins, soyeux, donnant beaucoup de velouté en bouche

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 13°

GARDE : 5 à 7 ans

DEGUSTATION
: avec des viandes blanches, une terrine lapereau entre amis

TERRA VITIS

Pilles Copinet

REGNIE Les Chastys

CEPAGE 100 % Gamay noir à jus blanc

COULEUR Rouge

TERROIR Autour du Domaine, sur un sol de granit rose

AGE MOYEN DE LA VIGNE 5 à 60 ans

CULTURE
Taille en gobelet, en lutte raisonnée depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments

VINIFICATION
Vendanges manuelles uniquement. Macération semi-carbonique de 11 jours en grappes entières. Elevage en cuve béton entre 6 à 10 mois avant la mise en bouteilles

DEGUSTATION

ŒIL : belle couleur pourpre

NEZ : d'une belle intensité avec des notes de fruits noirs (cassis-mûres)

PALAIS : l'attaque puissante se prolonge par une belle structure qui vous surprendra. La bouche conjugue concentration, richesse et élégance. Un vin complet et particulièrement séducteur

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 13°

GARDE : 5 à 7 ans

ACCORD METS-VINS : s'adapte avec tous les styles de repas, entre copierie

TERRA VITIS



Nieuwsbrief

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀R₀T

De wijnbouwers op ons feestweekend Fanny Rey



Beste levensgenieter

Velen onder u die deze nieuwsbrief per mail ontvangen of hem via facebook lezen kennen wel één van de Moeyaerts of misschien alle drie.

In deze nieuwsbrief breng ik een overzicht van domaine des Graves d'Ardonneau.

Fanny, dochter van Simon Rey is onze gaste op ons Wijnfestival.

Laat niet na een leuke babbel met haar op te zetten en de fijne wijnen van Graves d'Ardonneau te proeven.

INSCHRIJVEN VOOR ONS FEESTWEEKEND

mail naar

info@moeyaert.eu

vermeld de dag van uw komst
en schrijf 10 euro per persoon
over op rekening van
Wilfried Moeyaert
BE 88472913901141

WIJNFESTIVAL M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀R₀T

Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u

Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT door vooraf in te schrijven

10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden van de aanwezige wijnboeren

100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld, door 3 broers samengebundeld op het domein 't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀R₀T

40 JAAR WIJNEN 40 JAAR CATERING 20 JAAR CONCERTEN

CENTRALE BAR
Vis- / vlees- / kaasgerechtjes
Wijnen en mocktails

A collage of images related to the festival: a man with wine bottles, a chef at a catering station, a man playing a double bass, a man at a bar, a couple in a vineyard, the festival venue building, wine bottles, and a map of the location in Vlissegem.

Inschrijven: info@moeyaert.eu
met vermelding zaterdag of zondag

A small, colorful illustration of a wine label featuring a figure, possibly a saint or a historical figure, in a circular frame.

Teksten en foto's: Wilfried Moeyaert

Domaine des Graves d'Ardonneau



Zeg nu zelf, je hebt de keuze, je steekt de Gironde over met 'le bac', de overzet van Verdon naar Royan, of je rijdt naar Bordeaux om dan de rechteroever van de rivier te volgen tot de volgende bestemming. Onze keuze was vlug gemaakt: we rijden het ommetje via Bordeaux en informeren ons vooraf welke wijndomeinen op onze weg liggen. Sowieso Blaye sedert enkele jaren met een opwaardering in de naam van de appellation – Blaye Côtes de Bordeaux.

In de Guide Hachette springt één naam met een niet mis te verstane aanduiding er bovenuit, *domaine incontournable*: domaine des Graves d'Ardonneau. Misschien een beetje verwarrend want de familie Rey heeft sedert generaties haar wijngaarden niet in de Graves maar op Ardonneau, lieu-dit van Saint-Mariens, midden in de appellation Blaye. Graves verwijst dan weer naar de bodem van de wijngaarden. Wat meer is: de verwijzing naar *incontournable* of onvermijdelijk slaat niet terug op één jaargang van hun wijnen, maar naar een opeenvolging van jaren. Wat we ondertussen zelf konden opmaken uit onze degustaties: het gaat om wijnen die jaar na jaar scoren.

We vertrekken vanuit Arcachon. In onze bagage de blocknotes met notities, de fotokaart met nu reeds 2000 opnames op het toestel, de i-phone met tientallen opgenomen gesprekken: mijn boek 'Weg van Vis in Aquitaine' krijgt stilaan vorm. Na een wijnbezoek in Capbreton wordt Ardonneau het volgende.

We belandden pal op de middag op het domein. We voelen onszelf een beetje vrijpostig door het binnenvallen op dit onmogelijke uur. Wanneer we ons bij Simon Rey verontschuldigen zal hij met een nonchalant antwoord onze schroom wegnemen: 'et alors' – en dan?

Pas 2 uur later zullen we deze aimabele familie verlaten. De smaakpapillen verwent met zowel smaakimpressies van witte als rode wijnen. In de koffer enkele kartonnetjes.

Thuis zullen we in alle rust de wijn op haar kwaliteiten beoordelen. Het resultaat kent u: sedert 2017 voeren we de wijnen van domaine des Graves d'Ardonneau in. Vandaag is Fanny onze gaste om u haar wijnen te laten proeven. Voor sommigen onder u, niet de eerste kennismaking. Fanny was hier eerder, in 2017, met de voorstelling van mijn boek.





DE FAMILIE REY

De wortels van het domein gaan terug tot het jaar 1763, ook al was de wijnbouw er beperkt met een wijngaard van 2ha. Zoals op meerdere plaatsen maakte het kweken van gewassen en een kuiperij de totaliteit uit.

1945

Germaine leidde het familiale landgoed in afwachting van de terugkeer van haar man, Rémi Coculleau, die tot na de oorlog gevangen zat in een kamp in Tsjechoslowakije. Op het moment van de terugkeer van haar vader was het dochtertje, Huguette, 9 jaar.

1960

Huguette huwde Simon Rey. Samen werkten ze onvermoeibaar om de wijngaard uit te breiden. Ze begonnen de wijngaard te herstructureren door merlot-wijnstokken te planten. Tot het begin van de jaren 1970 werden de wijnen van het landgoed uitsluitend verhandeld via de Bordeaux-handel.

1973

In 1973 werd de eerste fles geëtiketteerd onder de naam "Domaine des Graves d'Ardonneau", het resultaat van een selectie van de beste druiven van een wijngaard die was uitgebreid tot 20 ha.

Huguette zal bij haar zoon blijven wonen. In januari van dit jaar (2023) sterft ze. De dame die mee instond voor de uitbreiding en eerste professionalisering van het domein is 88 geworden.

1980

Hun zoon, Christian is inmiddels afgestudeerd en brengt met zijn howknow een vernieuwende visie op het domein.

1982

Christian huwt Pascale en samen zullen ze verder werken aan de uitbreiding van het domein en de verbetering van de kwaliteit van de wijnen.

2006

Vanaf 2006 zal Laurent, afgestudeerd aan de faculteit van Bordeaux, met zijn inbreng gesteund op precisie een persoonlijke touch geven aan het gamma van Graves d'Ardonneau. Zijn echtgenote, Audrey, zal mee deel uitmaken van het familiale project.

2008

Fanny, dochter van Christian en Pascale studeert af in Bordeaux en kan kiezen tussen een carrière op het domein met het diploma van internationale handel en dat van 'chanteuse' na studies aan het Conservatorium de Bordeaux.

Ze kiest voor de internationale handel en komt dan ook in die functie naar ons feestweekend.

Maar wie zegt dat we haar niet kunnen verleiden tot het zingen van een aria?





SAUVIGNON / APPELLATION BORDEAUX BLANC
 100% sauvignon / traditionele vinificatie op inox cuve
 Rijping: 90% op inox cuve – 10% op gebruikte eiken vaten
 Bewaren: nu drinken.



PRESTIGE BLANC / APPELLATION BLAYE – COTES DE BORDEAUX
 90% sauvignon en 10% colombarde / vinificatie op nieuwe eiken vaten
 Rijping gedurende 8 maanden op nieuwe eiken vaten
 Bewaren: tot 3 jaar



ROSE / APPELLATION BORDEAUX ROSE
 85% merlot en 15% malbec / vinificatie op inox cuve
 Rijping gedurende enkele maanden op inox cuve
 Bewaren: nu drinken



TRADITION ROUGE / APPELLATION BLAYE – COTES DE BORDEAUX
 85% merlot en 15% cabernet-sauvignon / vinificatie op inox cuve
 Rijping gedurende 6 maanden op inox, daarna 12 maanden op eiken vaten van
 meer dan 3 jaar oud.
 Bewaren tot 5 jaar.

PRESTIGE ROUGE / APPELLATION BLAYE – COTES DE BORDEAUX
 80% merlot, 10% cabernet-sauv. En 10% malbec / vinificatie op inox cuve
 Rijping: 40% op nieuwe eiken vaten gedurende 18 maanden,
 30% op vaten van 1 jaar en 30% op vaten van 2 jaar.
 Bewaren tot 10 jaar.



Nieuwsbrief

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀R₀T



De wijnbouwers op ons feestweekend Dorothee Pavard / Grès Saint Paul

Spijtig dat we Philippe Salasc niet kunnen verwelkomen op ons feestweekend. Maar de gezondheid gaat voor en die wil op dit ogenblik niet mee met Philippe. Toch hield hij er aan Dorothee te sturen. Dorothee kent perfect het reilen en zeilen van het prachtige domein in Lunel. Dat komt goed. We duimen voor Philippe Salasc en hopen met hem dat na het operatieve ingrijpen het opnieuw goed komt.

INSCHRIJVEN VOOR
ONS
FEESTWEEKEND

mail naar
info@moeyaert.eu

vermeld de dag van uw komst
en schrijf 10 euro per persoon
over op rekening van
Wilfried Moeyaert
BE 88472913901141

WIJNFESTIVAL M₁O₀E₀J₀A₀A₀R₀T

Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u

Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT
door vooraf in te schrijven

10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden
van de aanwezige wijnboeren

100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld,
door 3 broers samengebundeld op het domein
't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem

M₁O₀E₀J₀A₀A₀R₀T



40 JAAR WIJNEN 40 JAAR CATERING 20 JAAR CONCERTEN



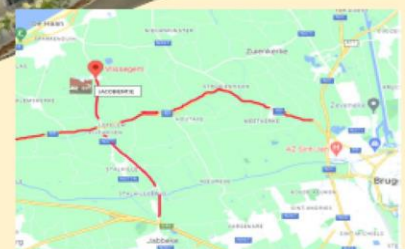
CENTRALE BAR

Vis- / vlees- / kaasgerechtjes

Wijnen en mocktails



Inschrijven: info@moeyaert.eu
met vermelding zaterdag of zondag





Twee mannen vinden elkaar: de historie van Grès Saint Paul

Jean-Philippe Servièrè

Niets liet vermoeden dat Jean-Philippe, zoon van een dokter, wijnboer zou worden. Het waren vooral zijn voorouders die er hem toe aanzetten om hun werk verder te zetten. De naam van de Servièrès mocht niet verloren gaan, daarvoor was de geschiedenis van de familie, die terugging tot 1830, te rijk. Jean-Philippe is immers de 7^{de} generatie die het kasteel bewoond. In 1979 nam hij over en zorgde voor een totale revolutie. Het grootste deel van de wijngaarden, ooit meer dan 100ha werd verkocht. Het mooiste stuk, 24 ha 'en bloc' achter de gebouwen behield hij. Voortaan zou men alle wijn op het domein bottelen en zelf in de handel brengen.



Philippe Salasc

We leerden Philippe kennen toen hij met zijn moeder op chateau Capion woonde. Toen al werd duidelijk dat het grote domein, palend aan Daumas Gassac moeilijk te onderhouden was. Het goed werd verkocht en Philippe had als gerespecteerd wijnmaker de handen vrij om, wie er om vroeg, zijn kunnen ten dienste te stellen. Zo kwamen de twee mannen met elkaar in contact en werd een alliantie mogelijk.



Die samenwerking zorgde op Grès Saint Paul voor een nieuwe swing. Dat vertaalde zich in de totale reovering van de gebouwen en het uitbreiden van het gamma wijnen. Vroeger vooral toegespitst op de Muscat de Lunel, tegenwoordig met veel aandacht voor de rode wijnen. Naast de wijnen van de eigen wijngaard brengen ze nu een gamma op de markt onder de naam Grange Philippe.



Onze ontdekking van Grès Saint Paul

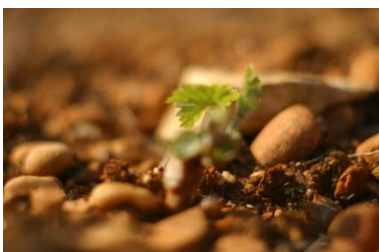
We moeten teruggaan naar het jaar 1996. Een jaar eerder hebben we met Jacques Raoul, de eigenaar van de Hostellerie Saint Benoit in Aniane chateau Capion bezocht. Het bezoek verloopt hartelijk en de wijnen die de jonge Philippe Salasc ons laat proeven vallen in de smaak.



Een jaar later brengen we opnieuw onze vakantie door in de Saint Benoit. Een van de avonden staat er een wijndegustatie op het terras op het programma. We proeven er topwijnen van het chateau Grès Saint Paul in Lunel. Een wijngoed dat toch een goeie 40 km verwijderd ligt van ons hotel. Maar wat merkwaardig is: we ontmoeten op die avond niet alleen de eigenaar, Jean-Philippe Servièrè maar zijn nieuwe zakenpartner Philippe Salasc. Het betekent voor ons de start van een samenwerking die ons reeds tal van mooie momenten heeft opgeleverd.



Zo geven we Gido Van Imschoot een tip voor zijn boek: 'Terug naar de wijngaard'. Gido, op dat moment nog verbonden aan de hotelschool Spermalie in Brugge en stagecoördinator is met het boek toe aan een debuut. Hij wil jonge wijnbouwers die op een manier werken 'back to the roots' in zijn boek samenbrengen. Zo komt het contact met Philippe en Jean-Philippe tot stand en bouw ik zelf met Gido een mooie vriendschap op.





Zelf zijn we meer dan eens te gast op Grès Saint Paul. We worden er uitgenodigd op het diner en leren er het super vlees van de Aubrac runderen kennen.

Niet alleen aan tafel wordt het een belevenis, maar ook in de kelders krijgen we een les wijnkunde. bv. welke invloed heeft het gebruik van verschillende soorten eiken vaten op de wijn? Het verschil is frappant wanneer we de Antonin proeven op Amerikaanse, Oosteuropese en Franse eik.

Tegenwoordig werkt men niet langer met eiken vaten. Men volgt daarmee de trend om wijnen te maken waarbij het fruit primeert. Fruit en kruidigheid, eigen aan de garrigues van de Languedoc.

We plaatsen 4 wijnen op de degustatie:



VERMENTINO GRANGE PHILIPPE

100% vermentino / Vin de Pays d'Oc

Discrete en elegante neus met citrustonen, citroenschil en een krijtsensatie (minerale noot).. Evenwichtige wijn met een mooie levendigheid die zich zeer goed aanpast aan vis en zeevruchten.

MERLOT GRANGE PHILIPPE

aroma's van braambes, aardbei en kruiden. Elegante structuur die van deze merlot een verleidelijke wijn maakt.

ANTONIN GRES SAINT PAUL

syrah, grenache, mourvèdre

floraal in de aanzet, gevolgd door aroma's van zwarte bessen, geroosterde en kruidige tonen. In de mond een aromatische complexiteit. Structuur in evenwichtige balans met een lange afdronk.

SEVILLANE MUSCAT DE LUNEL

cépage: muscat à petits grains

Vin doux door middel van muttage: toevoeging van marc waardoor de gisting stopt en er een restsuiker van 120 gram overblijft.

Abrikoos, exotisch fruit en snoep etaleren de neus van deze vin doux, maar met het behoud van frisheid in de mond.

Nieuwsbrief

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀E₀R₀T

De wijnbouwers op ons feestweekend Bruno Claeys en Ilse Bouchez



Beste levensgenieter

Velen onder u die deze nieuwsbrief per mail ontvangen of hem via facebook lezen kennen wel één van de Moeyaerts of misschien alle drie.

In deze nieuwsbrief breng ik een overzicht van domaine La Martine. De nieuwe Vlaamse eigenaars zijn erbij tijdens ons Wijnfestival. Laat niet na een leuke babbel met hen op te zetten en hun fijne wijnen te proeven.

INSCHRIJVEN VOOR ONS FEESTWEEKEND

mail naar

info@moeyaert.eu

vermeld de dag van uw komst
en schrijf 10 euro per persoon
over op rekening van
Wilfried Moeyaert
BE 88472913901141

WIJNFESTIVAL M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀E₀R₀T
Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u
Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT
door vooraf in te schrijven
10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden
van de aanwezige wijnboeren
100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld,
door 3 broers samengebundeld op het domein
't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem

M₁O₀E₀J₀A₀A₀E₀R₀T
40 JAAR WIJNEN 40 JAAR CATERING 20 JAAR CONCERTEN

CENTRALE BAR
Vis- / vlees- / kaasgerechtjes
Wijnen en mocktails

Inschrijven: info@moeyaert.eu
met vermelding zaterdag of zondag

Teksten en foto's: Wilfried Moeyaert

Bruno Claeys en Ilse Bouchez domaine La Martine

LE CHOIX DU VIN

Sur le lac...



«Ainsi, toujours poussés vers de nouveaux rivages»: premier vers du Lac, d'Alphonse de Lamartine. Premier vers d'un poème qu'est la vie, toujours recommencée, de Michel Louison...
Ce Tourangeau qui aime naviguer sur la pièce d'eau du domaine pour admirer ses carpes de brocart, est allé exercer son métier d'ouvrier électricien sur les bords du Léman, à Genève, avant d'être converti au bien boire et bien manger par un patron épiscopien. Après un épisode savoyard, il s'installe dans le Biterrois, la terre de Monique, son épouse et s'initie à la vigne. C'est plus tard qu'il créera un des fleurons de Faugères : le château des Estanilles ! Il devait s'arrêter là. Enfin c'est ce qu'il croyait : retiré dans la haute vallée de l'Aude, dans un lieu propice à la méditation, entouré de forêts, appelé... La Martine, la vigne sera la plus forte. Une nouvelle aventure commence. Et le sorcier de Faugères apprend son nouveau terroir. Il signe son premier millésime en 2009. Un blanc frais et gourmand. Et puis un limoux rouge aux tanins de velours qui accompagnera sans agressivité l'agneau pascal. Alléluia !

Daniel Bailbé

Een wijndomein ontdekken kan op verschillende manieren.

De ontdekking van domaine La Martine kwam er door een artikel in de krant. Daarin werd het koppel Bruno Claeys en Ilse Bouchez voorgesteld als de nieuwe eigenaars van een domein in Castelreng, dorp in de Aude.

Het deed me terugdenken aan mijn eerste contact met Jan Parys.

Het kwam er ook door een krantenartikel. Ook toen intrigeerde het mij.

Weinig tijd later zat Jan Parys met mij rond de tafel.

Het leidde tot een boeiende samenwerking. Velen onder u kennen het verhaal.

Na het lezen van het verhaal van de overname van domaine La Martine had ik hetzelfde gevoel als toen met chateau Chano.

Ondertussen heb ik Ilse Bouchez ontmoet. Deze warme, joviale dame sprak met passie over haar nieuwe thuis. Passie moet er zijn om zo'n avontuur aan te gaan.

Naast de passie mag kennis niet ontbreken.

In die zin heeft het koppel in het verleden een sterke reputatie opgebouwd.

Daarom niet noodzakelijk in de wijn maar in vergelijkbare omstandigheden.

In Castelreng hebben ze een schitterend domein overgenomen van Michel en Monique Louison. (zie zijmarge). Het domein kan nu onder de vleugels van haar Vlaamse eigenaars een vaandeldrager worden in de Aude.



De familie Clays – Bouchez

Hun eerste ervaring in de voedingsindustrie dateert uit de jaren 90 in Midden-Amerika. Samen bouwden ze een fabriek voor sojamelk in het kader van een ontwikkelingssamenwerking.

Later leidde Bruno als landbouwingenieur bouw- en productieprojecten over de hele wereld voor verschillende bedrijven die actief zijn op het gebied van voeding.

Ilse, afgestudeerd in de biologie, besloot haar onderwijs carrière voort te zetten als biologie- en scheikundeleraar.

16 jaar later accepteerde ze de functie van directeur.



Ilse en Bruno zijn de trotse ouders van drie kinderen: Milan (1996), Simon (1998) en Emma (2001)

In 2021 besloten ze het roer om te gooien en een nieuwe uitdaging aan te gaan. Vanaf hun eerste bezoek aan La Martine waren ze erg onder de indruk van de schoonheid van de site en van de professionele en kwalitatieve exploitatie van het wijnhuis.

Een diepgaand bezoek aan de plaats en uitwisselingen en discussies met Michel Louison en zijn vrouw Monique over de geschiedenis van het landgoed en de filosofie achter de realisatie van de wijn, overtuigde ze om de sprong te wagen. In de toekomst willen ze de biologische teelt en productie voortzetten in lijn met de visie van Michel en Monique.

Ze willen als koppel samen werken om hun doel te bereiken. Dankzij hun ervaring in de voedingsindustrie en hun kennis van biologische producten hopen ze deze droom te kunnen realiseren, ondersteund door het goede advies van Michel en Monique. De start van hun nieuwe verbintenis was alvast veelbelovend.

Domaine La Martine

Domaine La Martine ligt in de gemeente Castelreng, in het departement Aude, op 7 km van Limoux. De druiven worden manueel geoogst.

De op het zuiden gerichte wijngaard ligt op steile hellingen tussen de 300 en 400 meter. Michel Louison heeft deze prachtige wijngaard biologisch omgevormd. De hellingen vormen een circus rond een centraal gelegen meer. De wijngaarden van La Martine worden tot de mooiste van de streek gerekend.



Cuvée des Pyrénées blanc

Elevage en partie en barrique de 600 litres et en partie en cuve, provenant des cépages chardonnay et viognier.

Cuvée Limoux rouge

Elevage en cuve issu des cépages merlot, syrah, cabernet franc et malbec.

Cuvée des Pyrénées rouge

Elevage en barrique de 600 litres à partir des cépages merlot, syrah, cabernet franc et malbec.

Syrah des fous

Elevage en barrique de 600 litres issu exclusivement du cépage syrah.

Nieuwsbrief

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀E₀R₀T

CONCERT EVENTS



Beste levensgenieter

Velen onder u die deze nieuwsbrief per mail ontvangen of hem via facebook lezen kennen wel één van de Moeyaerts of misschien alle drie.

In deze nieuwsbrief lees je het interview met Willy en Sofie, 20 jaar actief met het organiseren van concerten.

- Hoe kom je als graficus tot het organiseren van concerten?
- Wat betekende corona ?
- Wat waren voor jullie memorabele concerten en momenten?
- Dat en nog veel meer lees je op de volgende pagina's van deze nieuwsbrief

Misschien maak je straks op ons weekend wel een leuke babbel met Willy over zijn belevenissen in de wereld van het entertainment.

INSCHRIJVEN VOOR ONS FEESTWEEKEND

mail naar
info@moeyaert.eu

vermeld de dag van uw komst
en schrijf 10 euro per persoon
over op rekening van
Wilfried Moeyaert
BE 88472913901141

WIJNFESTIVAL M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀E₀R₀T
Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u
Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT
door vooraf in te schrijven
10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden
van de aanwezige wijnboeren
100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld,
door 3 broers samengebundeld op het domein
't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀E₀R₀T

40 JAAR WIJNEN 40 JAAR CATERING 20 JAAR CONCERTEN

CENTRALE BAR
Vis- / vlees- / kaasgerechtjes
Wijnen en mocktails

Inschrijven: info@moeyaert.eu
met vermelding zaterdag of zondag



WILLY EN SOFIE – 20 JAAR CONCERTEVENTS

Wie ben ik om op te kijken wanneer broer Willy, na een indrukwekkende carrière in de grafische sector, een totaal andere weg inslaat?

Ik ben, na dezelfde opleiding en 12 jaar als 'drukker', ook in een totaal andere branche beland.

Misschien is het wel eigen aan het beroep van drukker?
Of toch niet?

Waren er niet eerder tekenen dat broer Willy het kon maken in de wereld van de concertorganisatie?

We schrijven de jaren 80.

Het NCMV-Zedelgem, voorloper van Unizo, was een bloeiende vereniging van zelfstandigen die ieder jaar twee grote evenementen op hun palmares konden bij schrijven.

De Expo, een jaarbeurs van en met plaatselijke zelfstandigen en de Show, gekoppeld aan de eindejaarsaktie.

Die show was een uitvloeisel van de weddenschap van Willy en zijn bestuur met de toenmalige burgemeester van Zedelgem, Frans Claeys, die niet geloofde in het welslagen van zo'n evenement.

In Aartrijke kon Servaes Aelter dat wel, maar of Zedelgemnaars...? Ohlala!

Tot dan toe had de uitreiking van de prijzen verbonden aan de eindejaarsaktie plaats gevonden voor 5 man en een paardenkop in het zaaltje van de Memling.

Na een rumoerige vergadering zat Willy met zijn bestuur op dezelfde lijn om de burgemeester met behulp van een stevige borrel te overtuigen een weddenschap aan te gaan over het al of niet welslagen van hun project.

Amper 6 weken later volgde in de Groene Meersen de eerste van een reeks shows. Gastvedette Beartrice Reading bezorgde de meer dan 1000 aanwezigen en de burgemeester een warme herinnering aan de koude januari-avond en de verloren weddenschap.

Rob de Nijs, Will Tura, Freddy Breck, Johnny Logan en de jonge Helmut Lotti en Margriet Hermans maakten er een topreeks van.

Door andere prioriteiten kwam een einde aan de reeks van legendarische shows.

Misschien bleef het toen sluimeren bij Willy en had hij alleen maar een vonk nodig?

Die vonk bracht Sofie, een heuse vlam!

Ze kende de inmiddels overleden Dirk de Caluwé, dirigent van het Vlaams Radio Orkest.

De dirigent zocht iemand om populaire muziek zijn plaats te geven in het nieuwe Brugse concertgebouw.

Wat volgde was het allereerste concert op het palmares van Willy en Sofie: Concertevents was geboren. Een uitverkocht Concertgebouw verwelkomde in 2002 Will tura, zijn band en de 89 muzikanten olv Dirk de Caluwé.



Als ik Willy en Sofie vraag waar ze 20 jaar lang concerten organiseerden blijkt het lijstje indrukwekkend: Brugge, Kortrijk, Middelkerke, Koksijde, Antwerpen, Tielt, Roeselare, Knokke, Jabbeke, Aalter, Torhout, Hasselt, Beernem, Oostende...

En dan volgt er natuurlijk die onvermijdelijke vraag: wat is voor jullie de meest memorabele ervaring?

Lang hoeven Willy en Sofie niet na te denken.

Tien jaar terug gaf Petula Clark haar 80^{ste} verjaardagsconcert in de Kursaal van Oostende. Ook als persoonlijkheid maakte de nog altijd kokette en vinnige dame een geweldige indruk op broer en schoonzus.



Als we spreken over entourage dan staan Clouseau en Niels Destadsbader met hun crew bovenaan het lijstje.

Maar heel recent prijkt daar ook een van de meest onderschatte artiesten van bij ons bij: Patrick Hamilton uit ...Loppem.

Hamilton bracht vorige maand 16 mensen op het podium om de door hem gecomponeerde nummers te vertolken. Daarbij een indruk makende Ingeborg (liedje: als dat gebeurt...).

En op groot scherm, Catherine Jenkins die syncroon met het orkest een nummer van Patrick Hamilton zong.



Er zullen ook de moeilijke momenten geweest zijn, vraag ik Willy en Sofie. Dat is zo beamen ze.

Als je voor een volle zaal moet aankondigen dat Nick en Simon er niet zijn maar vervangen worden door iemand die nog beter is, dan moet er het van de eerste noot boenk op zijn. Wat ook gebeurde.

Idem met Marco Bakker.

Als Niels na een kwartier optreden zijn stem volledig verliest heb je daar geen vat op. Ook dat moet je kunnen oplossen.

En natuurlijk was er de coronaperiode.

30 concerten werden verschoven, soms tot tweemaal toe.

De laatste in het rijtje, dat met Umberto Totzi hebben ze in maart afgewerkt.



Het zijn allemaal artiesten, vedetten; kan je daar een band mee opbouwen, is mijn laatste vraag.

Broer en schoonzus blijven bescheiden, maar het is mooi te kunnen opschrijven wat het voor sommigen betekende meermaals voor Concertevents te kunnen optreden.

Bart Peeters die tijdens zijn show voor Willy en Sofie met aangepaste tekst een improvisatie maakte met een liedje.

Of Will Tura en Salvatore Adamo die er op staan hen privé te ontmoeten als voorbereiding op een concert.

Wat ons een stapje voor gaf is het feit dat we artiesten zoals Niels, Helmut en André Hazes vanaf hun begin in de kleinere zalen brachten, besluit Willy.

Het respect is wederzijds.



EPILOOG

100 JAAR MOEYAERT heeft een verhaal.

Het verhaal van Willy en Sofie is het eerste van de drie Moeyaerts, in aanloop naar ons feestweekend op 29 en 30 april.

Nieuwsbrief

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀R₀T

MOEYAERT CATERING



Beste levensgenieter

Velen onder u die deze nieuwsbrief per mail ontvangen of hem via facebook en/of de site www.moeyaert.eu lezen, kennen wel één van de Moeyaerts of misschien alle drie.

In deze nieuwsbrief lees je het interview met Ivan en Ann, 40 jaar actief in de horecasector. Als piepjonge gast gestart met de overname van Café de Aster in Aartrijke, Ter Velde als nieuwe zaak opgebouwd, om nu sedert vele jaren Moeyaert Catering naam en faam te geven.

Maak kennis met Ivan en Ann in deze nieuwsbrief.

Zij verwelkomen u graag op het feestweekend van 29 en 30 april.

INSCHRIJVEN VOOR
ONS
FEESTWEEKEND

mail naar
info@moeyaert.eu

vermeld de dag van uw komst
en schrijf 10 euro per persoon
over op rekening van
Wilfried Moeyaert
BE 88472913901141

WIJNFESTIVAL M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀R₀T
Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u
Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT
door vooraf in te schrijven
10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden
van de aanwezige wijnboeren
100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld,
door 3 broers samengebundeld op het domein
't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀R₀T

40 JAAR WIJNEN 40 JAAR CATERING 20 JAAR CONCERTEN

CENTRALE BAR
Vis- / vlees- / kaasgerechtjes
Wijnen en mocktails

Inschrijven: info@moeyaert.eu
met vermelding zaterdag of zondag



'De mensen die gastronomisch komen eten laat je niet door het café passeren', liet moeder haar zoon verstaan. Niet dat ze er iets op tegen had als die gastronomen achteraf nog even in het café bleven 'hangen'. Ivan was net 20 en tilde het niveau van zijn café De Aster in Aartrijke met periodieke gastronomische weekends naar een hoger niveau. Ook letterlijk; de privé living op het eerste werd herschikt en gezellig gemaakt.



Ikzelf heb trouwens nog een leuke, ietwat bizarre herinnering aan een van die topavonden.



Ivan had me enkele attributen gevraagd om de privé entree op te smukken. Ik had niet alleen voor een waterpartijtje gezorgd, maar ook voor een tiental levende rivierkreeftjes.



De avond verliep perfect tot op het ogenblik dat een dametje op weg naar het toilet, halverwege de trap gilletjes slaakte. Rivierkreeftjes zijn taaie opdonders die zich niet laten tegenhouden door enkele traptreden. Tot groot jolijt van de overige restaurantbezoekers.

Over broer Ivan kan ik boeken schrijven. Moet ik misschien ooit eens doen? Dan zou er zeker een pagina met het bezoek van Chris Van Den Durpel, alias Kamiel Spiessens, z'n plaats in krijgen. Spiessens met een met groenten en fruit volgeladen kruiwagen als special guest op een degustatie in ter Velde. Velen van jullie die dit lezen herinneren zich wellicht een 'momentje' in ter Velde.

Ivan huwde An en samen bouwden ze ter Velde, een banketzaal met restaurant die naam en faam maakte tot ver buiten Aartrijke. Met de geboorte van Jelle en Lisa, het perfecte gezinnetje.



Toch werd met de tijd duidelijk dat er iets knaagde. Broer en schoonzus verkochten ter Velde en kozen uiteindelijk voor andere prioriteiten in de ruime mogelijkheden van de horecasector.

Door de keuze voor het opstarten van een cateringbedrijf konden ze gericht werken. Dat die keuze de juiste was en is wordt met de jaren duidelijker en duidelijker. Vorig jaar werd in Waardamme een nieuwbouw kookatelier in gebruik genomen. Ondertussen werd catering Moeyaert met de komst van zoon Jelle een driemanschap. Jelle met ervaring in toprestaurants zoals Dany Horzeele en Vicky Geunes.



Een boek schrijven? Laat me beginnen met de publicatie van het interview met Ann en Ivan.



'Gerichter werken met een agenda voor feesten van klein tot groot', is mijn openingsvraag.
Het kan bij die ene vraag blijven, want wat volgt is het ophalen van 40 jaar herinneringen.

Helemaal bovenaan het lijstje staat één naam, kort en krachtig zoals het merk zelf: Scania.

Het startte met de opening van de eerste Scania garage in Hamme.
Een weekend om nooit te vergeten.



Na de eerste dag, de zaterdag, volgde de zondag.
Het verzoek was zo simpel als moeilijk: alles in het dubbel leveren, zowel door de bakker, de brouwer, de slager...
De Aartrijkse middenstand werd als het ware gemobiliseerd om 500 mensen te bevoorraden.



Openingen zouden volgen in Ninove, Drongen, Zeebrugge en de hoofdzetel in Kuurne.
Soms met speciale verzoeken zoals in aangepaste kledij (met pitteleer) kaviaar serveren.

Het hoefde niet altijd zo groots opgezet te zijn. Ivan houdt goeie herinneringen over aan koken ten huize van.



Bij Peter Ressel in Neerpelt. Ressel voetballend bij Anderlecht had o.a. Robby Rensenbrinck als een van de gasten.
Of de diners bij Michel D'Hooghe met Celine Dehaene en Marc Eyskens als gasten.

Totaal anders: het buurtfeest van Marie-Jeanne in Sint-Kruis.
De kwieke dame nodigde een ganse straat uit en schakelde catering Moeyaert in om het tuinfeest te verzorgen.
De burgemeester hield er aan het prachtige initiatief bij te wonen.
Het geslaagde feest haalde 's avonds de nationale nieuwsuitzendingen op TV.



Maar ook de herinneringen aan de onvoorziene omstandigheden blijven Ivan en Ann bij.
Zoals de opdracht voor de crew van een concert in het Oostendse Kursaal.
30 mensen een ontbijt, lunch en diner aanbieden en dan vaststellen dat door een storing de volgeladen bestelwagen weigert z'n deuren te openen.
Kwestie van dan kalm te blijven.



Ivan is een graag geziene cateraar op de organisaties van Concertevents.
Meteoor liet het zich smaken.
Nathalia complimenteerde de organisatie omdat ze opnieuw gekozen hadden voor die goeie cateraar.
Die van de gepelde tomaten.



Het is die cateraar, die van broer Ivan en Ann, die ons feestweekend glans zal geven met hun variatie aan tapas.
Met hun equipe verzorgen ze ook de centrale bar.

Nieuwsbrief

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀E₀R₀T

MOEYAERT WIJNEN



Beste levensgenieter

Velen onder u die deze nieuwsbrief per mail ontvangen of hem via facebook en/of de site www.moeyaert.eu lezen, kennen wel één van de Moeyaerts of misschien alle drie.

In deze nieuwsbrief schrijf ik over 40 jaar activiteit in de wijnsector. Gepassioneerd door wijnen. Het bescheiden begin met de flesjes in rekjes onder de trap, wijntjes voor eigen gebruik. In 1983 gestart met de invoer van mijn eerste wijn. Een voor Vlaanderen geselecteerde cuvée van Roland Rapeau in Pouilly-sur-Loire:

de Pouilly Fumé 'Les Beaux Jours aux Berthiers'. Nu importeer ik sedert jaren de wijnen van Daumas Gassac, Grès Saint Paul, Coperet en anderen. Samen goed voor meer dan 100 referenties.

INSCHRIJVEN VOOR ONS FEESTWEEKEND

mail naar
info@moeyaert.eu

vermeld de dag van uw komst en schrijf 10 euro per persoon over op rekening van Wilfried Moeyaert
BE 88472913901141

WIJNFESTIVAL M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀E₀R₀T

Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u

Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT door vooraf in te schrijven

10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden van de aanwezige wijnboeren

100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld, door 3 broers samengebundeld op het domein 't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem

M₁O₀E₀Y₀J₀A₀A₀E₀R₀T

40 JAAR WIJNEN 40 JAAR CATERING 20 JAAR CONCERTEN

CENTRALE BAR
Vis- / vlees- / kaasgerechtjes
Wijnen en mocktails

Inschrijven: info@moeyaert.eu
met vermelding zaterdag of zondag



Roland Rapeau



Helpende handen: 1985



André Chabanne: 1983



het begin:
oprichting van de Vinoclub in Zande

Als derde Moeyaert wil ik met u terugblikken op mijn 40 jaar in de wijnsector. Sommige mensen zeggen me: de wijn, dat is jouw hobby. Ze vragen het met niet eens; is dat je hobby of je beroep.

Akkoord, het is 'maar' een bijberoep. Net als wat dat andere was – aankoper op de visveilingen.

Als je die twee de voorbije 40 jaar naast mekaar plaatst kom ik eigenlijk aan anderhalf beroep.

Of toch maar hobby?

Ik heb het alle twee van de eerste tot de laatste dag graag gedaan.

Dat heb je met hobby's; je bent er met volle goesting mee bezig.

In zoverre dat een reeks van presentaties over de Vlaamse Visserij nog steeds mijn agenda kleuren.

Als je eind 2022 met je +/- 3000 flessen wijn naar een nieuwe locatie trekt dan wil dat zeggen dat het bouquet en de aroma's van de meer dan 100 verschillende referenties je nog altijd aanspreken.

Trouwens; weet je wat het mooiste beroep ter wereld is?

Dat van wijnverkoper: sjagrijnige mensen of deprimó's krijg je niet over de vloer. De kunst is die positivo's tevreden houden.

Een uitdaging waarvan ik durf te zeggen; ik ben er 40 jaar lang in geslaagd.

Het begon allemaal heel bescheiden met de flesjes voor eigen gebruik. Wijn met een nummer op de fles, van een gebied met het magische woord 'Saint-Emilion' in de naam en nog wat bij. Het was een van onze eerste lessen: een genummerde fles geeft geen garantie op betere kwaliteit. Een 'Saint-Emilion' met nog wat bij was eerder noodzaak.

Met een nieuwbouw op afbetaling moesten we als jonge gasten ons beperken tot de satellietgemeenten van Saint-Emilion.

Kent u ze alle vier?*

Mijn tweede les kreeg ik van de oude Landrat.

Bij de eerste ontmoeting in Pouilly-sur-Loire pakte ik uit met het boek van de Nederlander Hubrecht Duyker.

Duyker gaf je bij het thuislezen van zijn boeken reeds het gevoel alsof je in het dorp van de wijnboer vertoefde.

En nu waren we er, 1983. Voor mij het moment om Landrat te feliciteren met de positieve beschrijving van zijn wijn.

'Wat schrijft hij over mijn Pouilly Fumé' vroeg Landrat.

Uw wijn ruikt naar gekookte asperges, las ik met overtuiging, hiermee hopen goede punten te scoren.

'Wat zeg je nu', antwoordde de oude wijnboer verontwaardigd, 'mijn wijn moet naar wijn ruiken'.

Misschien een overdreven reactie, maar is het niet zo dat over geen enkel ander onderwerp zoveel onzin wordt verteld als over wijn?

Ik heb me altijd op de vlakte gehouden als het ging over omschrijvingen van wijn. Is de geur- en smaakimpressie bij iedereen dezelfde?

Ja, ik heb mensen mijn visie gegeven als ze me er om vroegen, soms ondersteunend met een wijntje.

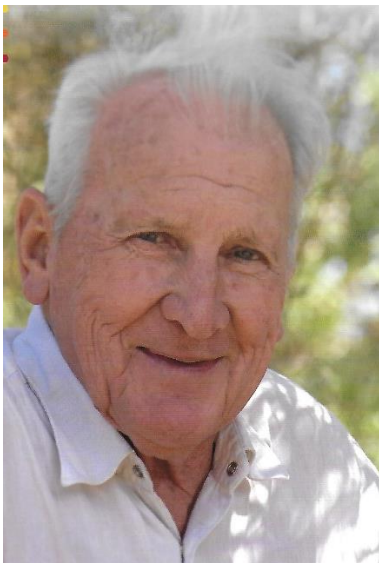
*Lussac - Saint-Emilion / Montagne - Saint-Emilion /
Saint-Georges - Saint-Emilion / Puisseguin -- Saint-Emilion



7 jaar lang locatie in Jabbeke



Nieuwe locatie in Snellegem –Eernegemweg 85



Aimé Guibert



Tot op heden: incontournable: de familie Guibert van Mas de Daumas Gassac. (Roman) Toen met wijnen en film Mondovino in Manoir Stuivenberg in Varsenare bij de broers Scherrens



Waarom niet een chardonnay bij kazen? Anderzijds; moet je iemand die alleen maar rood drinkt overtuigen van je gelijk?

Ik heb het nooit als mijn boodschap ervaren.

Hoeveel wijnboeren we ontmoet hebben in die 40 jarige carrière. Onmogelijk te zeggen. Alleen al in Pouilly – Sancerre kan je ze niet op 2 handen tellen.

Het is daar dat het vanaf 1983 voor ons begonnen is. Hadden we op die bloedhete augustusnamiddag André Chabanne niet ontmoet zou het misschien helemaal anders gelopen zijn.

De oude man nam ons op sleeptouw naar zijn oude kelder. Liet ons zelf de fles openen omdat hij de kracht niet meer had. Een ritueel zoals het bij de vorige generatie gebeurde: kurkentrekker van een stuk wijnstok, de fles tussen de knieën en slurpen uit glazen tastevins.

Chabanne, een toevallige voorbijganger die we aanklampten met de vraag; waar kunnen we hier een goeie fles kopen.

Achteraf zouden we beseffen met wie we te maken hadden:

le vieux président de vin de Pouilly.

Na zijn dood veranderde men de straatnaam in *rue André Chabanne*.

Het is een van de vele merkwaardige verhalen uit ons verleden.

Net als dat van Roland Rapeau, onze allereerste importeur.

Rapeautje voor de Vlaamse vrienden, die er maar al te graag bij waren als hij z'n *Les Beaux Jours aux Berthiers* kwam presenteren.

Tientallen verhalen kan ik u vertellen. Over Aimé Guibert, hoe hij dwars van alle appellation voorschriften eind de jaren '70 chardonnay en cabernet-sauvignon aanplante en daarmee de grondlegger was van de enorme evolutie die de Languedoc heeft meegemaakt. Zijn Mas de Daumas Gassac is wereldberoemd. (wij verdelen de wijn).

Eén anekdote: toen ik op uitnodiging samen met Roman, papa Aimé en mama Véronique binnenkwam in een sterrestaurant in Montpellier stond iedereen spontaan recht en werd er geapplaudiseerd voor de familie.

Er zijn de herinneringen aan indrukmakende rondleidingen zoals op Vieux Chateau Certan, chateau Clarke, de la Doucette, bij Drouhin in Beaune.

Om er nog eentje op te halen. Lou Reynal, patron, chef de cuisine van La Crémaillère in Brive-la-Gaillarde.

We waren op weg naar de Perigord maar zouden het niet halen voor valavond. We hadden ons te lang in het indrukwekkende *Forêt de Tronçais** opgehouden.

Het hotelletje keurden we niet zozeer op de kamers, maar, zo zijn broers Moeyaert nu eenmaal, op de geafficheerde menukaart aan de voorgevel. En die zag er veelbelovend uit.

We hadden iets te vieren. Een goeie fles wijn mocht daarbij.

Dat we hier goed zouden zitten hadden we reeds in de receptie opgemerkt.

Diploma's en oorkonden sierden de lange muur.

**Forêt de Tronçais: indrukwekkend woud in de Allier, aangelegd door Colbert onder Lodewijk IVX. Het hout werd gebruikt om schepen te bouwen voor de Franse marine. Tegenwoordig is het Forêt de Tronçais de leverancier voor het hout voor barriques van de grootste Franse wijn- en cognacnamen*



Charlou Reynal in Brive La Gaillarde



Jean-Philippe Servièrè op Grès Saint Paul



Vader en zoon Rey: Graves d'Ardonneau



Nog vooraleer de fles bij het diner besteld was, hadden we voor onszelf uitgemaakt: hier vragen we de wijnkelder te mogen zien. De keuze van de wijn en de ietwat aparte vraag maakte dat Charlou Reynal keuken en klanten vergat om ons persoonlijk van spijs en drank te voorzien.

Hij troonde ons mee naar zijn imposante wijnkelder, met een draaitrap vanuit het restaurant te bereiken.

Bij ieder rekje, bij iedere rij, bij iedere fles somde hij het wie, waar en hoe van wijnboer en wijn op. Had ik voordien en nooit meer nadien meegemaakt.

Of dat nog niet voldoende was, nodigde hij ons na het diner uit mee te komen. Om de hoek, in een afgesloten en geblendeerd herenhuis verraste hij ons met tientallen en tientallen kisten van het mooiste wat Frankrijk aan wijn te bieden had.

Het was die Charlou Reynal die ons de volgende ochtend bij het afscheid nog een absoluut extraatje zou aanbieden.

Hij belde een wijndomein op om een reservatie voor ons te regelen.

Drie dagen later, stipt om 14u, waren we drie van de bezoekers in de rij wachtenden.

'Les Moeyaerts', riep de verantwoordelijke.

We schoven aan als eersten van de rij en stapten enkele minuten na de kennismaking binnen bij ...Mouton Rothchild.

Ook nu zouden we pas nadien de belangrijkheid van de chef cuisinier van La Crémalière ontdekken: Charlou Reynal, eminente figuur en auteur van verschillende boeken over de streekproducten van de Perigord, met de truffel als het meest exquisite product van een gebied dat ik tot de fijnste gastronomie van Frankrijk reken.

40 jaar in de wijnbranche leverde een palet van bijzondere namen:

Jean-Philippe Servièrè en Philippe Salasc op Grès Saint Paul. We proefden er ooit een Antonin op drie verschillende houtlageringen: Amerikaans, Oost-Europees en eik uit het ..Forêt de Tronçais.

Het verschil was immens. Tijdens het aangeboden diner op het domein proefde ik voor het eerst vlees van het Aubrac rund. 30 jaar later, vorige herfst, zouden we in de Aubrac la ferme de Ribataille bezoeken.

Gilles Coperet gestart met 3ha achter het grootouderlijk huis. De appellation verdeling Régnié en Morgon liep midden door de wijngaard. Gilles is er nog altijd bij. Op de degustatie met o.a. een absolute topper van de beroemdste Fleurie wijngaard: La madone.

De kennismaking met Christian Rey, eigenaar van Domaine des Graves d'Ardonneau. Het gebeurde pal op de middag. Een onmogelijk uur om ergens aan te komen, waarbij we ons verontschuldigde.

'Et alors', haalde papa Rey de schouders op. Ardonneau, *incontournable* voor de guide Hachette, is het dat ook voor ons geworden: onmisbaar!



Wijnbouwers in Ter Velde



Jan Parys / Chateau Chano



Gilles Coperet in zijn Fleurie La Madone



Philippe Salasc (Grès Saint Paul en Grange Philippe) toe aan zijn 3^e legislatuur als burgemeester van Aniane

Via de krant leerden we Jan Parys kennen. Vlaming uit Kortenberg die in Cissac 3ha wildernis met een vervallen huis kocht. Het huis werd gerestaureerd en het terrein onder handen genomen. Pas na de aankoop maakte men duidelijk dat Jan eigenaar was geworden van grond met een appellation contrôlée Haut-Médoc. Met een Franse compagnon, Christian Ferrié startte men met de aanplant van nieuwe wijnstokken. Chateau Chano was geboren en zou ons en vele wijnliefhebbers 10 jaar lang plezier verschaffen. Het overlijden van Ferrié zou een evenzeer abrupt einde maken aan het ongelooflijke Chano verhaal.

Met de jaren, de vele jaren, hebben we de wijnwereld zien veranderen. De warme ontvangsten door de papa's en mama's van toen werden opgevolgd door een nieuwe generatie. Het werd allemaal wat koeler op uitzonderingen na.

Daar tegenover staat dat die generatie allemaal school liep en zich achteraf nog ging bijscholen in andere gebieden, tot ver buiten Frankrijk. Ze ontdekten nieuwe technieken die ze toepasten om extremen het hoofd te kunnen bieden. Denk alleen nog maar aan de opwarming van de aarde. Het beheersen van het stijgende alcoholpercentage van 12.5 naar 14.5.

Na 40 jaar kan ik nog altijd schrijven dat de wijnwereld even boeiende materie blijft. Boeiend en met die verandering dat 'moeten-10 jaar- wachten' omdat een fles wijn toegankelijk zou worden niet meer hoeft. Toch een nuance: van sommige 'grote' wijnen is de evolutie nog altijd even indrukwekkend.

Is het niet mooi dat nog te mogen en kunnen meemaken?

Misschien kunnen we daar samen met de wijnbouwers op 29 of 30 april een babbel over opzetten.

M₁O₀E₀Y_JA_AE_RR_T



40 JAAR WIJNEN



40 JAAR CATERING



20 JAAR CONCERTEN

Nieuwsbrief

M₁O₀E₀J_AA_ER_RT

De Jacobinessenhoeve / 't Jacobientje



Beste levensgenieter

Velen onder u die deze nieuwsbrief per mail ontvangen of hem via facebook lezen kennen wel één van de Moeyaerts of misschien alle drie.

In deze nieuwsbrief lees je het interview met Fernand Claeys, onze gastheer en zijn echtgenote Mireille, gastvrouw op ons feestweekend.

Misschien maak je straks op ons weekend wel een leuke babbel met hen of met papa Leon. Een verhaal over Vlissegem in het algemeen, of de hoeve in het bijzonder.

INSCHRIJVEN VOOR ONS FEESTWEEKEND

mail naar
info@moeyaert.eu

vermeld de dag van uw komst
en schrijf 10 euro per persoon
over op rekening van
Wilfried Moeyaert
BE 88472913901141

WIJNFESTIVAL M₁O₀E₀J_AA_ER_RT

Zaterdag 29 april van 14u tot 22u / zondag 30 april van 11u tot 22u

Deelnemen aan ons feestweekend 100 jaar MOEYAERT
door vooraf in te schrijven

10 EURO per persoon met een gratis degustatie aan de wijnstanden
van de aanwezige wijnboeren

100 jaar ervaring in de wijnbranche, de catering en de concertwereld,
door 3 broers samengebondeld op het domein
't Jacobientje Vijfwegenstraat 15 in Vlissegem



40 JAAR WIJNEN 40 JAAR CATERING 20 JAAR CONCERTEN

M₁O₀E₀J_AA_ER_RT

CENTRALE BAR

Vis- / vlees- / kaasgerechtjes

Wijnen en mocktails



Inschrijven: info@moeyaert.eu
met vermelding zaterdag of zondag



Ik ken Leon Claeys, de papa van Fernand, van toen zijn echtgenote Marie-Louise, de beste boter van de streek, karnde.

Op de Jacobinessenhoeve kweekten ze het rood-bruine runderras.

In mei was de boter op haar best.

De koeien graasden, na een winter op stal, van het jonge malse gras.

Het resultaat was die super boter.

Terwijl Marie-Louise de boter voor mij verpakte schonk Leon de jenever.

De Jacobinessenhoeve was niet alleen het huis van de 'goei boter', maar ook het jachthuis van de plaatselijke jagers. Ook dan was Marie-Louise in de weer. Waar kon je, op de als jachthuis ingerichte voutekamer, na een jachtpartij, beter zijn om te genieten van haar koeietong in madeirasaus.

Tot daar mijn verleden met de bewoners van de Jacobinessenhoeve.

Een prachtige hoeve met een geschiedenis. Een geschiedenis die 4 generaties terug gaat, naar het jaar 1895, wanneer een zekere Gusten Claeys de hoeve laat bouwen. Ze ligt omgeven met akkers en weiden in een weids polderlandschap langs de weg naar Vlissegem, een dorp dat later deel zal uitmaken van de kustgemeente De Haan.



Zoon Ferdinand zal de boerenstiel van zijn vader Gusten overnemen.

Na hem komt Leon die vandaag nog altijd de hoeve bewoond.

Al vroeg is het voor Leon en zijn echtgenote Marie-Louise duidelijk dat hun zoon Fernand beter 'een stiel' leert dan boer te worden.

Fernand zal 'in de bouw gaan'.

Dan slaat het noodlot toe. Fernand wordt ziek.

De diagnose is onverbiddelijk: kanker. Een jaar heeft de jonge Claeys nodig om zijn ziekte te overwinnen.

Voorzichtig gaat hij opnieuw aan de slag. Zijn patron, die alle begrip heeft voor de situatie, doet hem een voorstel: of hij geïnteresseerd is in werken voor Mivalti.

'Dat is wat ik nu al 26 jaar doe', antwoord Fernand op mijn vraag.

'Ik werk voor Mivalti. Mivalti is een vzw die woon- en dagondersteuning biedt aan mensen met een beperking'.

Wat hij er precies doet?

'Alle specialekes', lacht Fernand.

Ik leg de link van alle soorten klussen opknappen in de huizen in en rond Tielt waar Mivalti voor woongelegenheid voor mensen met een beperking zorgt en het ombouwen van de stallen op de hoeve in Vlissegem.

Het zit Fernand in de vingers.

Als Pieter, uitbater van de Kalebasse, zegt 'doen Fernand' neemt dat bij Leons zoon de laatste twijfel weg.

Er moet tenslotte wat gebeuren op de boerderij. Mama Marie-Louise, gewerkt tot het niet meer kon, had haar zoon bij haar geroepen en hem toevertrouwt: Fernand ik ben ziek, maar ik ga niet dood vooraleer ik heb kunnen meemaken dat het goed gaat met je droom, 't Jacobientje.

Marie-Louise zag dat het goed was en stierf in januari 2021.

Of Fernand, nadat hij pa Leon wist te overhalen, ook Mireille, z'n eigen echtgenote moest overtuigen in het welslagen van zijn plannen.

'Neen, dat zeker niet' besluit Fernand.

'Mireille zat onmiddellijk op dezelfde lijn. We hebben ons werk beiden ook zo





kunnen aanpassen. Mireille werkt nu deeltijds in het AZ Delta Roeselare en ik deeltijds voor Mivalti. Zo kunnen we dat perfect combineren met 't Jacobientje.
Ook Louise, het sympathieke dochtertje steekt een handje bij met papa en mama.

't Jacobientje is ondertussen een begrip geworden. In zoverre dat de boekingen heel vlot binnenlopen. Nu al staan er reservaties op voor...2025!

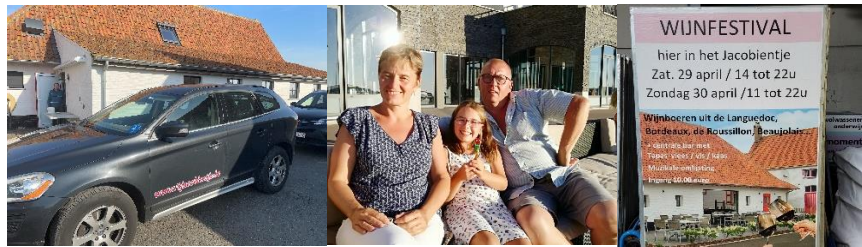
Iets te organiseren? 't Jacobientje is een aanrader.



In zoverre dat het ook ons feestadres wordt:
we zien er mekaar op 29 en 30 april!

Fernand Claeys / Vijfwegestraat 15 / 8421 De Haan (Vlissegem)

0472 45 54 27 / bertn29@hotmail.com



WIJNFESTIVAL

hier in het Jacobientje
Zat. 29 april / 14 tot 22u
Zondag 30 april / 11 tot 22u

Wijnhoeren uit de Languedoc,
Gardesuk, de Roussillon, Beaujolais
- 100% natuurwijn
- Papet, Pesto / Ole / Aard
- Muziek en meer
- Prijs 40,00 euro