

# COOK

HET MAGAZINE VOOR DE AMAPROF - LE MAGAZINE POUR L'AMAPROF

10 EURO • NR 37 • FEBRUARI/FÉVRIER 2017

BUREAU BRUXELLES - DRIEMAANDELIJKS • TRIMESTRIEL



5





### ROLLY GASSMAN (RORSCHWIHR)

Op zaterdag stond de lang aangemelde 'marathondegustatie' op de planning. Aan de kerk van Rorschwihr nam Pierre Gassman ons mee naar de persen en de cuves van het ge-reputeerde domein Rolly Gassman wat verderop. Pierre is een biodynamische wijnbouwer maar maakt daarmee geen reclame, je kan het wel afleiden uit zijn gepassioneerd discours, doorspekt met een zeer indrukwekkende kennis van de natuur. Binnen 2 jaar zal het nieuwe wijnhuis af zijn. Nu al wordt zijn productie van 200.000 flessen/jaar vlot verkocht. Het bezoek aan de oude grote houten wijnfoeders maken het bezoek echt af.

Terug in de 'cave' begonnen we aan een zeer indrukwekkende en mooi opgebouwde degustatie. Spuwen en water drinken tussendoor was de boodschap. We proefden maar liefst 42 verschillende wijnen. Louis is een wijnbouwer die op elke terroir, op elke ondergrond van de percelen met reputatie, van elk druivenras steeds aparte wijnen kan maken. Soms laat hij flessen jaren onaangeroerd als hij vindt dat deze nog niet klaar zijn voor de verkoop. Wijngaarden met namen als Silberberg, Kapelweg, Moenchreben en Brandhurst geven allemaal totaal verschillende wijnen, als gevolg van het verschil in mineralen en gesteenten in de ondergrond. Daarbij komen dan al die verschillende druiven uit de Elzas...

Culinair is dit een paradijs, de mogelijkheden om deze wijnen te pairen met gerechten zijn onuitputtelijk.



### ROLLY GASSMAN (RORSCHWIHR)

*Le samedi figurait sur le programme la 'dégustation marathon' tant attendu. Partant de l'église de Rorschwihr, Pierre Gassman nous emmena visiter les presses et les cuves du réputé domaine Rolly Gassman situé non loin de là. Pierre est un viticulteur biodynamique mais n'en fait aucune publicité, la chose étant évidente rien qu'à écouter son discours passionné, lardé d'une connaissance impressionnante de la nature. Dans deux ans, la nouvelle cave à vin sera terminée. Actuellement déjà, sa production de 200.000 bouteilles par an s'écoule à la vitesse de l'éclair. Grâce la visite des anciens foudres à vin en bois gigantesques, notre circuit s'acheva en apothéose.*

*De retour à la 'cave', nous avons entamé une dégustation impressionnante et admirablement orchestrée, le message étant de recracher et de boire de l'eau entre les différents vins. Nous avons dégusté non moins de 42 vins différents. Louis est un viticulteur capable de réaliser des vins au caractère propre dans chaque terroir, sur chaque sol, sur chaque parcelle jouissant d'une belle réputation et à base de chaque cépage. Il n'hésite pas à laisser certaines bouteilles intactes pendant plusieurs années s'il estime que celles-ci ne sont pas encore prêtes à la vente. Les vignobles répondant aux noms de Silberberg, Kapelweg, Moenchreben et Brandhurst livrent tour à tour des vins différents, en raison de la différence en minéraux et de la présence des roches dans le sous-sol. Raison pour laquelle l'Alsace fournit une telle variété de cépages... Le paradis culinaire qu'est l'Alsace offre des possibilités*





Van daar ging het naar restaurant 'La Couronne' in Scherwiller. Een adresje om te onthouden, ten eerste vanwege het interieur (vergeet vooral het toilet niet te bezoeken), ten tweede vanwege de patronne, een zeer gezellige en gastvrije dame... Maar vooral voor de 6 diverse soorten 'Flammekueche'. Perfecte lunch, maagvullend maar niet te zwaar. Mijn lieveling was de Flammekueche met munster. Hierbij kwam een zeer speciale wijn: de gemeentelijke appellatie 'Klevener de Heiligenstein'. Een wijn die enkel kan gemaakt worden van de traminer-druif (of savagnin rose) op de wijngaarden van Heiligenstein. Perfecte combinatie met dit traditionele gerecht.

#### VINCENT STOEFLER (BARR)

Zaterdagmiddag ging het dan naar Barr bij het bio wijnbedrijf Vincent Stoefler. Hier stonden 12 wijnen klaar, opnieuw van zeer mooie percelen... Muhlfors, Kronenburg en de Grand Cru-wijngaarden Kirchberg en Schoenenburg. In tegenstelling tot de wijnen van Rolly Gassman hebben we hier opnieuw iets meer droge wijnen. Hier vind je ook een 'Crémant d'Alsace' die niet gedoseerd is en mooi droog is. We proefden ook het verschil tussen een normale riesling bio wijn en de 'Vin Nature' versie waarbij geen sulfiet werd gebruikt.

Van ons hotel wandelden we dan naar Cave de Gail, de bistro van sterrenrestaurant 'A la Cour d'Alsace'. Het degustatiemenu gaf de mogelijkheid om te kiezen uit diverse gerechten. Een crémant d'Alsace van Mittelberg opende de avond. Verder kozen we ook voor een ander buitenbeentje bij de voorgerechten: een Auxer-

*inépuisables de faire matcher vins et plats.*

*Partant de là, nous nous sommes rendus au restaurant 'La Couronne' à Scherwiller. Une adresse à retenir, d'abord en raison de l'aménagement intérieur (n'oubliez surtout pas de vous rendre aux toilettes), ensuite pour y rencontrer la patronne, une femme agréable et avenante... Mais surtout et aussi pour les 6 sortes différentes de 'Flammekueche'. Un lunch parfait, rassasiant sans pour autant être trop lourd. Ma Flammekueche préférée était celle recouverte de munster. Pour l'accompagner, on nous servit un vin très particulier : l'appellation commune 'Klevener de Heiligenstein'. Un vin qui ne peut être produit qu'à*

*base du cépage traminer (ou savagnin rose) que l'on trouve dans les vignobles de Heiligenstein. La combinaison parfaite pour ce plat traditionnel.*

#### VINCENT STOEFLER (BARR)

*Le samedi après-midi se déroula à Barr dans la société viticole Vincent Stoefler. Douze vins nous y attendaient, issus une fois de plus de très belles parcelles... Muhlfors, Kronenburg et le vignoble Grand Cru Kirchberg et Schoenenburg. Contrairement aux vins de Rolly Gassman, nous dégustons ici des vins un peu plus secs. Le Crémant d'Alsace que l'on nous sert ici n'a pas été pas dosé et est agréablement sec. Nous y avons également goûté une nette différence entre un riesling bio ordinaire et le Vin Nature, dans lequel aucun sulfite n'est utilisé.*

*Partant de notre hôtel, nous nous sommes ensuite baladés jusqu'à la Cave de Gail, le bistro du restaurant étoilé 'A la Cour d'Alsace'. Le menu de dégustation offrait le choix entre divers mets. Un crémant d'Alsace de Mittelberg marqua le début de la soirée. Ensuite, pour accompagner l'en-*

## "WE PROEFDEN MAAR LIEFST 42 VERSCHILLENDE WIJNEN

