

Belgische Wijnbouwer : LE CLOS DE LA TOUCHE.

Erik Demiddeleer is een Belgische Wijnbouwer van heel dicht bij ons : afkomstig uit Erpe, gestudeerd in Aalst bij de Jezuïeten (reto 1958 samen met Jean-Luc Dehaene), studiemeester en econoom aan het VTI in Aalst, onderdirecteur bij het MPI Prins Albert in Opdorp en nog altijd met een "buitenverblijf" in Lippelo.

Eénmaal 50 jaar geworden, trok Erik met zijn echtgenote Godelieve Cant, zelf afkomstig uit Stekene, naar de Loirestreek, waar hij achtereenvolgens voor twee verschillende wijndomeinen ging werken. Vier jaar bleef hij op Domaine de Juchepie van Eddy Oosterlinck en Marie-Madeleine Bracke. Streefdoel van Erik Demiddeleer was echter eens zijn eigen domein te kunnen uitbouwen. En... hij slaagde daarin, stapsgewijze. Eerst diende hij daarvoor een aantal percelen te huren, vervolgens kocht hij een halve hectare en uiteindelijk bewerkt Erik nu 6 hectare, goed voor 150 à 180 hectoliter per jaar.

De bodem is samengesteld uit steenrijke kleigrond, leisteen en kwarts-silex. Erik wenst artisanale wijn te blijven maken en dat vertolkt zich door :

- omwoelen van de grond tussen de wijnstokken,
- géén gebruik van herbiciden of chemische meststoffen
- beperking van het aantal trossen per wijnstok (vendange verte)
- manuele oogst
- gisting op vat en vatrijping voor de Anjou rouge en Côteaux du Layon in vaten van twee jaar oud,
- klaren met eiwit en bentoniet,
- lichte filtering voor de droge witte wijn en de roséwijn.

Het domein van Erik Demiddeleer en Godelieve Cant is gelegen in het gehucht La Haye van de gemeente Faye d'Anjou. U kan er als bezoeker van de streek ook verblijven in gastenkamer, klassiek met ontbijt en optioneel ook met avondmaal.

Clos de la Touche leert u kennen in vier gedaanten :

	<i>Gemiddelde Oogst in Hectoliter</i>
- Anjou blanc sec , samengesteld uit Chenin, 65 à 70 % Sauvignon blanc, 35 à 30 %	30
- Cabernet d'Anjou , gemaakt uit 100 % Cabernet Franc	30
- Anjou Rouge , gevinifieerd uit 100 % Cabernet Sauvignon	40
- Côteaux du Layon , product van 100% Chenin.	45

Erik Demiddeleer beperkt zijn productie tot 60% van de wettelijk toegelaten AOC-quota en deze zijn respectievelijk voor :

	<i>Rendement op Clos de la Touche</i>
Anjou blanc, Anjou rouge en Cabernet d'Anjou : 60 Hectoliter per hectare	36 HI
Côteaux du Layon 45 Hectoliter per hectare.	27 HI

Regionale statistiek

AOC	Statistiek in HECTOLITERS				
	1999	2000	2001	2002	2003
Anjou blanc	49.336	57.989	61.393	51.070	
Anjou rouge	108.000	255.358	225.401	225.454	
Cabernet d'Anjou	164.900	167.654	178.747	197.325	
Côteaux du Layon	52.886	50.249	58.311	55.630	

Kenmerken voor deze oogstjaren.

- **1999:** Een jaar van contrasten.
Warme en vochtige lente
Zonnige zomer met vroege kleur op de Cabernets eind augustus (nooit gezien zo vroeg)
Zeer vochtig naseizoen vanaf half september tot in oktober : 300 mm neerslag op 5 weken, wat zoveel is als de hoeveelheid van $\frac{1}{2}$ jaar.
Wit en rosé kon worden gered door de vroege rijping.
Chenin : veel moeilijkheden. Duchtige tri noodzakelijk.
- **2000:** Een jaar van weinig zon (200 uren minder dan gemiddeld)
Vroege botten : 10 dagen vroeger dan gemiddeld.
Mei en juni zeer warm
Juli : fris
Vroege ban des vendanges, op 25 september.
Oktober en november : regen, maar de druiven werden beschermd door hun dikke schil.
- **2001:** Warme maand maart met vroege botten. Regen in april.
Mei en juni zeer warm , inhaal van de groei.
Juli tot september : goede evolutie.
Eind september : regen, regen, regen tot half oktober . Rotting.
Na half oktober : ideaal weer voor botrytis : ochtendnevel, namiddagzon, droog, frisse nacht tot beetje nachtvorst. St Maartenszomertje.
- **2002 :** Goede kwaliteit in wit, rood en rosé.
Vochtig voorjaar, vroege botten, maar vertraagde groei wegens koude maand mei

(gemiddeld minder dan 15 ° C)

Droog en warm in juni.

Juli en augustus : regen met 134 mm neerslag tegenover 83 mm gemiddeld.

Late kleuring (*véraison*) .

Zwakke zomer, maar goed naseizoen in september met zon, droog en wind (236 zonne-uren tegenover 184 gemiddeld). Ban de Vendanges op 10 oktober (laat).

Goed geslaagd jaar voor Cabernet Franc en Chenin, met hogere zuurtegraad dan anders.

Eind oktober en november : regen .

Vanaf oogstjaar 2002 mag ook SGN (*Sélection de Grains Nobles*) worden vermeld op het etiket, mits voldaan wordt aan volgende criteria :

- minimum 234 gram suiker / liter = potentieel 17,5 ° alcohol zonder toevoeging

Pro memorie : kwalificatienormen voor de witte wijn

DEMI-SEC : 2,24 gram restsuiker per liter

MOELLEUX : 5,50 gram

LIQUOREUX: meer dan 5,50 gram restsuiker per liter.

- 18 maanden rijping, vooraleer op de markt te worden aangeboden.

- **2003** : Jaar van de heel hete zomer ; uitzonderlijk vroege oogst.
Actueel stevige fruitige aroma's bij de jonge wijnen