Een fantastische finale van het 3de EWOP-seizoen bij Bernard & Benoit De Witte

Na een degustatieseizoen waarin verrassingen elkaar in sneltempo opvolgden, kon een voorspelbare afsluiter onmogelijk door de beugel. De lat lag hoog, de verwachtingen nog hoger, en dus werd gekozen voor een ontmoeting die op papier al vuurwerk beloofde: de wijnen van Clos des Frères in al hun facetten, gekoppeld aan de inventieve keuken van Bernard en Benoit De Witte (16/20 Gault & Millau en één Michelinster).

Het werd geen diner. Het werd een avontuur.

De opdracht was duidelijk: de EWOPPERS die niet op de Gentse Zesdaagse zaten, toch van hun sokken rijden. En daarin zijn chef, sommelier en wijnbouwers met verve geslaagd.

Met 23 levensgenieters namen we bezit van de grote zaal. Alsof het restaurant speciaal voor ons de deuren had gesloten en had gefluisterd: "Vanavond draait alles om jullie." Geen haast, geen rumoer, geen afleiding. Alleen het zachte gerinkel van glazen, geanimeerde gesprekken, goedkeurend geknik en af en toe die veelzeggende stilte die ontstaat wanneer iedereen tegelijkertijd beseft dat er iets bijzonder lekkers op het bord ligt.

Wat volgde was een geraffineerd steekspel tussen keuken en kelder.

De wijnen daagden de gerechten uit, de gerechten antwoordden met flair, en geen van beide wilde de andere de overwinning gunnen. Gelukkig voor ons eindigde elke ronde op een gelijkspel waar alleen de gasten beter van werden.

Dat zoiets niet toevallig ontstaat, werd achter de schermen duidelijk. De voorbereiding was minutieus. Over elk gerecht, elke saus, elke kruidtoets en elke wijn werd nagedacht. De samenwerking tussen de broers van Clos des Frères en de broers De Witte verliep zo harmonieus dat men zou denken dat ze samen zijn opgegroeid tussen druivenstokken en kookpotten. Tot op het laatste moment werden details bijgeschaafd, accenten verlegd en nuances verfijnd, totdat enkel perfectie de tafel mocht bereiken.

Het resultaat? Een avond waarop wijnen hun mooiste verhalen vertelden, gerechten onverwachte bochten namen, gesprekken vanzelf langer werden en niemand nog wist wat eerst indruk had gemaakt: wat er op het bord lag of wat er in het glas zat.

Eén ding stond wel vast: wie dacht iets te missen door de Gentse Zesdaagse over te slaan, heeft die avond royaal ongelijk gekregen.

Uiteindelijk werden de volgende kunstwerken op tafel geserveerd:

Curry yoghurt komkommer / Tartiflette / Koolrabi lavas /Pompoen /Coco's
Folie des Frères Blanc 2024 , Côte du Rhône
***De olfactologische bespreking** : de vier hapjes waren zeer divers en telkens op zich stevige smaakbommetjes. De hefsttoesten werden in onze vingers gedropt. De 100% viognier bleef zonder problemen staan tussen de aromatische hapjs. Er werd gekozen voor het millésime 2024 omdat deze edite wat meer belegenheid had. Het bittertje in de finale kwam perfect van pas om vooral het fantastisch hapje met koolrabi te begeleiden.*
*

Bietjes en kruiden uit de tuin/ iberico / notenvinaigrette

Folie des Frères Rouge 2025, Côte du Rhône (in primeur)

De olfactologische bespreking : het gerecht was één en al speelse fruitigheid, gecombineerd met fantastische florale toetsen. De discrete vleestoetsen maakte dit gerecht complex en rijk. De keuze voor de primeurwijn en de jongste rode Folie 2025 was een schot in de roos. De wijn en get gerecht versterkte elkaar. Misschien was de wijn iets te heftig door zijn jeugdigheid, maar uiteindelijk kon dit weelderig gerecht iedereen charmeren. Deze 100% grenachewijn onder het label Folie des Frères is de laatste in zijn soort. Vanaf 2026 zal de stijl van Folie compleet anders zijn en meer een blendcomplexiteit uitstralen. Dit vraagt dus ook andere gerechten.

*

Tartaar van rund 'melange du trappeur' / cevenne ui

Clos des Frères Rouge 2019, Cru Vacqueyras (magnum)

De olfactologische bespreking : dit werd geen evidente oefening, omdat ik hier hoedanook een rode wijn moest schenken (voor de witte wijnen van het volgend gerecht). De combinatie van ui, waarin magistrale wijze de tartaar werd in verwerkt, vroeg een complexe rode wijn van enige leeftijd. De keuze viel op de Vacqueyras 2019 (in magnum geserveerd). De rijke dieprode en geconcentreerde wijn met gigantisch veel elegantie werd geapprecieerd in combinatie met het gerecht. De aromatische complexiteit van beiden (gerecht en wijn) liet de proever achter met een waanzinnig lange herinnering. Een geslaagde combinatie

*

Snoekbaars / Sherry Jus / Checroute / Knolselder

Clos des Frères Blanc 2021, Cru Vacqueyras

Clos des Frères Blanc 2022, cru Vacqueyras

De olfactologische bespreking: een complex gerecht met een zeer breed smaakspectrum. De sherryjus werd perfect geïntegreerd met zalvende aspecten van de knolselder en de checroute. Hier mochten geen simpele en vooral geen jonge witte wijnen tegenover staan. De keuze viel op twee types van de witte Clos des Frères, waarvan de 2021 het vooral moest hebben van zijn roussanne-dominantie, terwijl de 2022 meer op zijn frisse zuren speelde met een dominantie van clairette & grenache blanc. Degustatief scoorde de 2022 het best, maar bij het gerecht werd over alle tafels heen het meest gekozen voor de 2021. Een bijzonder interessante oefening.

*

Ree / peer / jenerverbes/aardpeer

Cuvée 'G' de Clos des Frères 2024, Vin de France (in primeur)

Cuvé 'Grand' de Clos des Frères, non-millésimé, Vin de France Magnum

De olfactologische bespreking : wat een gerecht! De ree smolt in de mond, de aardpeer en peer gaf aan alles een rijke dimensie en de saus was waanzinnig hemels. Gelukkig stonden mijn twee toppers tegenover het gerecht. De finesse van de in primeur geschonken G 2024 was misschien te speels en te jong om het gerecht te verheffen tot een compleet kunstwerk. Deze wijn kwam ongelooflijk in explosie na het gerecht. De 'Grand' werd de stille verleider bij dit gerecht, en liet het gerecht schitteren, terwijl hij een perfecte ondersteuner bleek te zijn. Een fantastische combinatie.

*

appel /verveine /yoghurt

Muscat de Beaumes de Venise de Clos des Frères 2022

De olfactologische bespreking : het prachtig fijn en luchtig dessert was een meesterwerk. In feite vroeg dit gerecht geen wijn. De geserveerd muscat was wel leuk, maar was iets te stevig voor de finesse van het dessert. Hoewel alle flessen op waren, vond ik zelf dit de minst geslaagde combinatie, zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit van de wijn. De aroma's van de yohurt,

meringue en appel vroegen geen zoete wijn, maar eerder een zachte bubbel. Maar goed: niemand heeft hiervan een punt gemaakt omdat beide (zeker het dessert) op zich lekker waren.
*
Praline
Madeleine 5 spice
Choux ananas

Rond 11u30 waaide het gezelschap, lichtjes beneveld door vriendschap, wijn en grootse inzichten, tevreden uiteen. De afwezigen hadden niet zomaar ongelijk, ze hebben een historische vergissing begaan. Uberchauffeurs en taxibestuurders beleefden opnieuw een topavond voor hun kwartaalcijfers. Ondertussen werd het programma van volgend seizoen met de nodige zwier, bravoure en enige theatrale overdrijving voorgesteld. De reacties schommelden tussen verwondering, ongeloof en lichte paniek. Het wordt namelijk weer helemaal anders. Uiteraard. Dat programma groeide prompt uit tot het derde grote gespreksonderwerp van de avond. Het eerste en tweede onderwerp laten we gemakshalve in de nevelen van de geschiedenis verdwijnen. Mijn gevoel zegt mij dat ik aan mijn shortlist van vijftig kandidaten nauwelijks zal moeten sleutelen. EWOP 2027 lijkt opnieuw een editie te worden die stof zal leveren voor discussies, legendes en mogelijk enkele diplomatieke incidenten.

Tot in februari 2027.

ED
21/11/2026