

# ELEVATED

## DE ELEVAGE NIEUWSBRIEF

*Een publicatie van wijnclub Elevage.*

### Elevage on the road ...

Deze bijeenkomst was een uitwedstrijd. Wijnclub Elevage ging op verplaatsing, en bij wijze van "nieuwjaarsreceptie" zou dit misschien wel een jaarlijkse traditie kunnen worden.

We hadden al verschillende malen over de wijnkaart van **Terminus** gesproken (in het verleden al eens verkozen tot beste wijnkaart van het land) dus het werd hoog tijd om deze eens proefondervindelijk te gaan ontdekken!

Alhoewel het vrijdag de dertiende was ging dit alles behalve een ongeluksdag zijn voor wijnclub Elevage.

Op naar een weelde van drank en spijs !





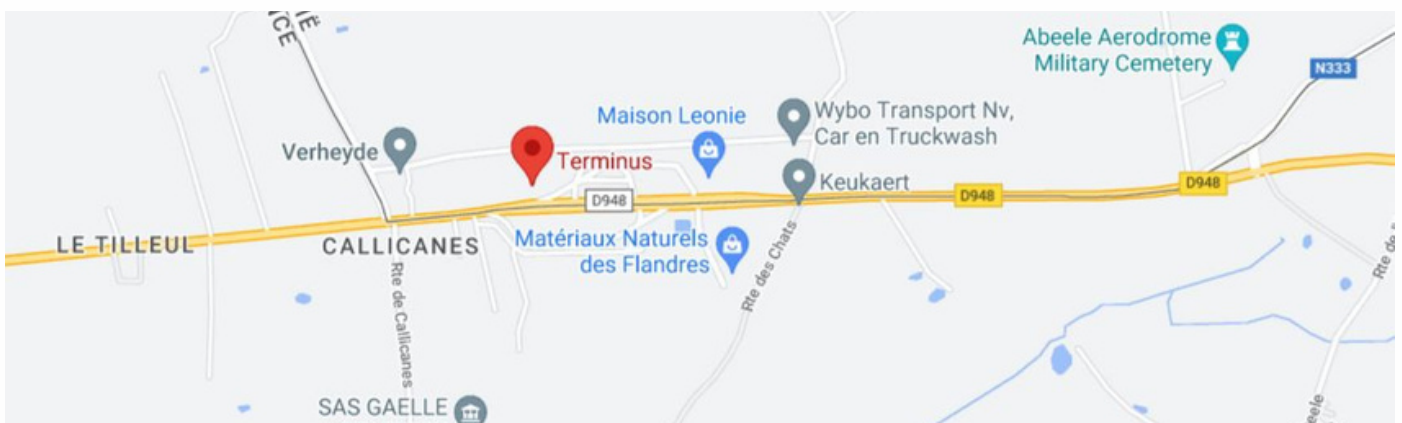
We ruilden de zondagnamiddag in voor een vrijdagavond omdat we gekozen hadden om op verplaatsing te gaan en het eenjarig bestaan van Elevage te vieren in combinatie met het nieuwe jaar.

De keuze was gevallen op **Terminus**. Ergens goed verstopt tussen de Belgische en Franse grens in het dorpje Watou vonden we een zaak die elke wijnliefhebber wel kon bekoren, zeker als je de 1400 referenties op de kaart bekijkt!

Naast al die wijnen was er ook Pieter Verheyde. Pieter was voor velen geen onbekende meer. Na vele internationale omzwervingen als sommelier (in Michelin \*restaurants) werd hij in 2010 sommelier van het Hof van Cleve. Hij werd toen ook sommelier of the year.

In 2014 nam hij restaurant Terminus van zijn ouders over en won hiermee in 2017/2018 de Gault & Millau beste wijnkaart van het jaar.

Kortom, een man met een missie die met al zijn kennis en ervaring de ideale gastheer was om ons als wijnclub het één en ander te laten proeven in combinatie met de degelijke en eerlijke Terminus keuken.





We hadden voordien een korte babbel met Pieter gehad en waren overeengekomen om te kiezen voor een degustatieformule waar we starten met apero en witte wijnen in de degustatieruimte, om vervolgens naar het restaurant te verhuizen en daar ons menu te nuttigen met daarbij een aantal rode wijnen. Zo gezegd zo gedaan.

We arriveerden omstreeks 20:00 en na een korte geschiedenisles van Pieter doken we de degustatiekelder in. Hier startten we met het proeven van de Terminus huischampagne en werden er drie grote "Plateau du Boucher" op de lange degustatietafel gezet.

Een zeer uitgebreide keuze aan voornamelijk charcuterie, bijna allemaal afkomstig van de eigen boerderij. "Om niet te vlug dronken te worden", zei Pieter en dat was al een teken aan de wand van wat zou volgen.

Er waren voordien ook woorden als "weelde" en "overvloed" uitgesproken, dus we wisten wat ons te wachten stond.

Wat volgde was een degustatie van heel wat witte wijnen. Af en toe werd er ter vergelijking nog een extra wijntje bijgehaald wat maakte dat de teller al vlug op 10 stond.

*De Cornucopia (Latijn; cornu (hoorn) en copia (voorraad))  
heet in het Nederlands de Hoorn des overvloeds.*



# WATTE ? WATOU !

Daarna was het tijd om naar het restaurant te verhuizen. Hier werd er gestart met een weelde aan voorgerechten, en weelde was hier zeker op zijn plaats om de hoeveelheid en diversiteit van alle voorgerechten te beschrijven.

Als hoofdgerecht kwam er een stevig stuk vlees op tafel. Dit stuk rundvlees was wederom eigen kweek, was perfect klaargemaakt en werd dan ook zeer gesmaakt door de groep.

Na het witte geweld werd de degustatie in balans gebracht door een selectie mooie rode wijnen. De ene al wat passender bij het vlees dan de andere, maar één voor één mooie referenties.

Als afsluiter werd er nog een dessert geserveerd. Bij dat dessert besloten we om nog een dessertwijntje te nuttigen alvorens allemaal voldaan de aftocht te blazen. Hiermee zat onze eerste samenkomst van het jaar er dan ook op.

Het jaar goed starten: check! Op naar de volgende bijeenkomst.



# LINE UP

Er werden tijdens de avond geen nota's genomen - dat was niet de bedoeling - wat maakt dat de verslaggeving zich beperkt tot wat algemene informatie en een paar foto's, maar bovenal mooie herinneringen!

