

Yves Cuvelier:
**‘The
rising
star’**

onder de Limburgse
wijnproducenten

Ergens in het najaar van 2020, kort voor de laatste lockdown tot nu toe of beter gezegd de laatste culinaire shutdown van Nederland, rinkelde tijdens een avondwandeling met mijn twee vierpotige maatjes mijn gsm. Ik hoor een enthousiaste Belgische meneer die als een Thalys mijn oor binnendringt met de boodschap: “ik maak Grüner Veltliner.” Vol verbazing vraag ik: “uit Limburg? Uit Belgisch-Limburg?” Dan heb je in één oogopslag de volledige aandacht van een Bourgondische Auslandsösterreicher!

TEKST: MARIO TERTSCHNIG / FOTO'S:

“DE MOUSSERENDE WIJNEN OVERTUIGEN MET EEN ONTZETTENDE DIEPGANG, FINESSE, FRAÎCHEUR EN AFDRONK”

Ongeveer 30 minuten ten westen van Maastricht achter de stad Tongeren ligt de gemeente Borgloon waar Jean Bellefroid in 1964 het tweede tijdperk van de Limburgse wijnbouw inluidde. En nu sta ik daar anno 2020 met een geldige reden, want anders mocht je België niet in, op veilige anderhalve meter afstand oog in oog met Yves Cuvelier om zijn Grüner Veltliner voor het eerst te proeven.

Yves is een wijnliefhebber, dat heb je na de eerste slok al heel snel door. Yves is jaargang 1969 en heeft een studie gevolgd tot leerkracht land- en tuinbouw. Dus, groene vingers: check. Na jaren bij de Belgische fruitveiling te hebben gewerkt is Yves sinds 2005 als zelfstandig fruithandelaar voor zowel export als de lokale markt bezig en weet als geen ander alle ins en outs van de business. Het evenwicht naast zijn drukke leven als handelaar vindt Yves in de wijngaard. Soms wordt er met broer Patrick zelfs ruzie gemaakt wie er het gras mag maaien. Het ultieme gevoel om na een lange werkdag met de tractor tegen de zon in te rijden... valt er een mooiere uitlaatklep te bedenken?

Geïnspireerd door kameraden uit hetzelfde dorp die druiven hadden staan, werd in het jaar 2000 op het fruitbedrijf van broer Patrick het eerste perceel met 1,5 hectare wijnstokken aangeplant. In 2006 volgde een flinke uitbreiding met de klassieke Champagnerassen Pinot Noir, Meunier en Chardonnay plus de voor Champagne ook toegestane Pinot Blanc, Pinot Gris en Petit Meslier. Na een restaurantbezoek in Maastricht waar Yves voor het eerst Grüner Veltliner op het netvlies kreeg kwam dit druivenras er ook nog bij.



In de wijngaard zwaait broer Patrick de scepter. Naast het produceren van mooie wijnen is voor de broers Yves en Patrick duurzaamheid de belangrijkste drijfveer. In de wijngaard wordt zo min mogelijk gespoten maar wel voldoende om de wijngaard gezond te houden. Je hebt immers gezonde druiven nodig om goede wijn te kunnen maken. De wijnkelder is het domein van Yves. Ook hier wordt duurzaamheid met hoofdletters geschreven. Zo worden bijvoorbeeld houten wijnvaten opnieuw in een Duitse kuiperij geregenereerd in plaats van gewoon een nieuw vat te kopen. Dit scheelt weer heel wat CO2-uitstoot. Voor alle mousserende wijnen wordt in plaats van de zware Champagnefles de 200 gram lichtere Crémantfles gebruikt. Echte natuurkurk wordt alleen voor de topwijnen gebruikt. De wijnen met een korter bewaarpotentieel worden met NOMA kurken afgesloten. Deze kurken worden uit groene plastic geproduceerd, in dit geval polyethyleen gemaakt van

suikerriet-ethanol, 100% recyclebaar.

Yves en zijn vrouw Miet weten dat ze alleen de wereld niet gaan redden maar als iedereen een steentje bijdraagt komen we een heel eind.

De mousserende wijnen overtuigen met een ontzettende diepgang, finesse, fraîcheur en afdronk. Je vraagt vanzelf om een tweede glas. Dit zijn wijnen voor de echte Champagneliefhebber. Maar ook de stille wijnen hebben een duidelijk karakter. Als een van de weinigen in onze contreien maakt Yves ook super aromatische Sauvignon Blanc.

Het is een echt familiebedrijf. Miet en dochter Emma (bovendien de naam van een overheerlijke rosé bubbel) hebben ook groene vingers en helpen waar mogelijk. Miet is door haar achtergrond in de mode-wereld verantwoordelijk voor het ontwerp van de etiketten: het strakke logo, de kleuren en de namen. Over die namen... de naam CuBiz staat voor Cuvelier Bizar, omdat de broers Cuvelier niet vies zijn van experimenteren. Dit BIZarre vind je in elke wijnnaam terug. Het strakke design van de etiketten verwijst ook naar CuBiz als in kubus, strak, afgebakend en

Factsheet Domein Cuvelier:

- In het jaar 2000 eerste aanplant
- 2,5 hectare
- Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, - Petit Meslier, Meunier, Pinot Noir
- 15.000 – 16.000 flessen per jaar
- Mousserende en stille wijnen
- Prijzen € 14,- tot € 25,-
- Open voor verkoop op afspraak

correct, net als de werkwijze van dit domein. Dochter Astrid is verantwoordelijk voor de sociale media, in de huidige tijd een niet te onderschatten part of the game. Alles gebeurt hier op het wijngoed zelf, zelfs het degorgeren van de mousserende wijnen met als doel eerlijke en duurzame wijnen te produceren.

Tijdens elke avondwandeling vraag ik mij af wanneer ik door iemand word gebeld die Blauer Zweigelt in Limburg verbouwt.■

