

CIB Oost-Vlaanderen vzw

Kortrijksesteenweg 1005
9000 GENT
Tel : 09 220 22 05
Fax: 09 220 23 31
e-mail cib@cibovl.be



Champagne tweedaagse 3-4 oktober 2007

Op woensdag 3 oktober 2007 te 6u15 was de samenkomst voorzien aan het CIB-huis, Kortrijksesteenweg 1005 te Gent. De ingeschrevenen waren stipt op post. Ons busje kwam eveneens op tijd en onze Voorzitter zou de taak van chauffeur op zich nemen, wat bij de reislustigen enkele wantrouwende blikken deed verschijnen, maar dat bleek aan het einde van de reis zeker overbodig. Hendrik heeft zijn taak met brio vervuld, hiervoor nogmaals onze beste dank Hendrik.

Ik had voor een licht ontbijt en ook voor verse koffie gezorgd, zo waren wij ook rap op onze eerste afspraak bij het champagnehuis "Gobillard" waar onze wijngids Luc voor de goede gang van zaken zorgde; wij werden er ontvangen door de vrouw des huizes die ons haar verschillende producten liet proeven die ter plaatse worden vervaardigd en daar werden de eerste bestellingen gedaan.

Het middagmaal was in "Le Caveau", een streekrestaurant dat voor ons een tafel had voorzien in een hoekje en wat de gezelligheid enkel maar ten goede kwam. Na een glaasje champagne kregen wij een behoorlijk stuk paté van konijn en ganzenlever met groentjes. Nadien werden we verwend met gerookte warme ham met een mosterdsausje en groentjes en om af te sluiten een kaasschotel met witte en rode huiswijn naar keuze en tot slot een koffie.

Daarmede konden wij er voor een tijdje tegen.

Daarna werd er ingecheckt in het hotel waar we de tijd kregen om ons te verfrissen en op te kleden, niet vooraleer wij nog eens in een champagnekoekeshuis een wandeling en proeverij hadden gedaan. Ik kan u verzekeren dat zo een roze champagneboudoirtje een zaligheid is.

Om 17u00 zijn we naar het champagnehuis van Philippe Brugnion vertrokken. Rond 18u00 kregen we een kortfilm te zien over de champagne met nadien een bezoek aan de wijnkelder van deze zaak met vakkundige uitleg van de trouwens sympathieke eigenaar.

Vooraleer aan tafel te gaan kregen wij van dhr. Laurent Gondel een duidelijke uiteenzetting over de vastgoedmarkt in Frankrijk. Hierover zal Voorzitter Hendrik wel de uitleg geven tijdens de Algemene Vergadering.

Tegen 19u00 begon het gastronomische diner overgoten met de nodige verschillende champagnes, aangepast aan de diverse gerechten. Tussendoor is iedereen tot 'Sabrageridder' geslagen: dit is dus met een zwaard de fles openen, wat met veel vakkunde en applaus gebeurde. Het menu bestond uit: fris slaatje met gebakken spekjes en kroetjes, gestoomde roodbaars met witloofgarnering, boutje van parelhoen, als toetje een frambozenbavarois en tot slot een kaasschotel.

Mijn mening over dit diner is dat het niet was zoals wij gewoon zijn, maar ja wij CIB-Senioren zijn wel verwende mensen hé!

Niettemin de champagne was lekker en vloede rijkelijk: de stemming was opperbest. Onze chauffeur bracht ons nadien veilig in ons hotel.

Donderdag 4 oktober rond 8u15 hebben we ons te goed kunnen doen aan een ontbijtbuffet dat goed en verzorgd was zoals het moet. Om 9u45 zijn wij

vertrokken naar het champagnehuis Abel Jobart. Door omleidingen op de baan zijn wij op plaatsen terechtgekomen waar nog nooit een auto was geweest, laat staan een busje: aardewegen met diepe putten enz. Uiteindelijk zijn we toch op tijd in het voormelde huis aangekomen, allemaal goed dooreen geschud en bijgekomen van het lachen.

Eén van de mede-eigenaars heeft ons op de velden een duidelijke uitleg gegeven over het intensieve werk dat de wijnbouw nog steeds is. Daarna bezochten wij zijn kelder en nadien werden we ontvangen in een gezellig onthaalsalon waar ons een zeer lekkere lunch werd aangeboden met de nodige champagne. Het waren 7 verschillende soorten en naar mijn bescheiden mening waren ze allemaal om te beter. De verschillende soorten werden ons met begeleiding van deskundige uitleg en telkens met een bijpassend gerecht geserveerd, wat de stemming van ons gezelschap zeker ten goede kwam en de bestellingen nadien ook deed stijgen.

De uitstekende lunch bestond uit: aperitief brut prestige, salade gourmand met brut ressee, gigot d'agneau met brut sélection, assiette de fromage met millésime 2002 brut, craquant framboise met brut rosé. Deze lunch was klasse, de bediening vriendelijk en er werd op geen fles gekeken.

Om te eindigen zijn we nog naar het huis Mercier geweest waar we met de trein de kelders hebben bezocht, zeker de moeite waard. Nadien is er ons een glas champagne aangeboden dat niet zo erg in de smaak van sommige mensen viel, maar ja wat wil je na de vorige proeverij. Tenslotte zijn we dan onze bestellingen gaan ophalen in de verschillende wijnhuizen met als gevolg dat het busje steeds lager bij de grond ging hangen. Met stapelen en schikken is onze 'oogst' geheel en wel in Gent aangekomen rond 20u30. Iedereen was zalig moe.

Ik wil in naam van het ganse gezelschap onze Voorzitter Hendrik nogmaals danken voor zijn moeite, want dankzij onze "Bob" is het een schitterende reis geworden en zeker voor herhaling vatbaar.

En zoals het spreekwoord zegt: de afwezigen hadden ongelijk!

Hilaire Eycken
Voorzitter Senioren
CIB Oost-Vlaanderen