



WIJNEN IN HET HEUVELLAND

In het onderste hoekje van de Westhoek pronkt het Heuvelland. Goed voor acht kleine dorpen, een handvol bergen, zichten die tot ver in Frankrijk reiken en een van 's lands mooiste wijngebieden. Of 60 hectare glooiende wijngaarden die blinken in de zon en uitkijken over le Nord, Noord-Frankrijk dus. Te bedwingen mét een kabelbaan.

TEKST **SOPHIE ALLEGAERT** BEELD **HEIKKI VERDURME**

De Westhoek is altijd een festijn, maar Heuvelland weet zelfs de grootste scepticus te ontgooien. Zachte glooiingen, groen zover je zien kunt, verstilde dorpen en wijn. Veel wijn. De regio telt ondertussen 20 wijnbouwers, jaarlijks goed voor 200.000 flessen. Al die Westhoekwijnboeren verenigden zich in een vzw, Vintage Heuvelland. Want samen sta je immers ster-

ker. En dus drink je in tal van Heuvellandse restaurants Heuvellandse wijnen, verkopen de plaatselijke kruideniers ook flink wat wijn en kwam er, naast een rits streekproducten, ook een fietsroute. Dé manier om al kronkelend op ontdekking te trekken. Gigantische wijnflessen tonen je de weg en voorzien je van de nodige info zodat je na 24 kilometer dalen en

3X BIJZONDER OVERNACHTEN



1. Fika (Heuvelland)

Op de flank van de Kemmelberg kom je thuis in deze heldere vakantiewoning. Opgetrokken uit ecologische materialen en voorzien van goed gekozen Scandinavisch design. Een honesty bar laat je genieten van streekbiertjes, Heuvellandse wijnen en eigen appelsap. In de tuin ezel Boeba en twee vrolijk blatende schaapjes. Zo dichtbij kan het hoge noorden zijn.

Vanaf € 400/weekend, www.fika.one



2. In De Nachtegaal (Westouter)

Vlak bij kabelbaan Cordoba, pronkt In De Nachtegaal, een mini vintage camping met een authentieke bistro. De eigenaars zijn fan van de korte keten, dus bestel je hier pakketten met lokaal lekkers. Biogroenten van Le Monde des Mille Couleurs, niet-gepasteuriseerde melk en vlees recht van de boerderij.

Vanaf € 135/weekend, www.indenachtegal.com



3. 't Kapelhuis (Westouter)

Op de top van de Rodeberg werd eind 1800 een bedevaartgrot ingewijd. Die moest voorzien worden van kaarsen, dus trok de pastoor ook een huisje op voor de vrijwilligster van dienst. Zo begint de geschiedenis van 't Kapelhuis. Vandaag passeren er tal van wandel- en fietspaden. Eigenaresse Greet runt een ambachtelijk taartenatelier, Atelier Hortense, en levert graag taart op maat.

Vanaf € 695/weekend, imminckhof.be

Meer tips op www.odierbaarbelgie.be

klimmen alles weet wat er te weten valt over die Heuvellandse wijn. Dat die plaatselijke zandleembodem met ijzerzandsteen ideaal is bijvoorbeeld, net de schrale droge bodem waar druiven naar smachten. En omdat die ijzerzandsteen snel opwarmt, is deze regio daar bovenop ook nog gezegend met een eigen microklimaat. Voeg daarbij de bossen die die hellingen omarmen en wat frisse Noordzeelucht waardoor het hier 's zomers minder snel opwarmt en 's winters trager afkoelt en je eindigt met een bijzonder terroir. Al fietsend doorkruis je heel wat wijngaarden en passeer je zo'n 10 winddomeinen waar je je aan een degustatie of rondleiding kunt wagen.

ALPENSPECIALISTEN

Eerder van het proeven dan van het fietsen? Geen zorgen, ook dan krijg je verzichten geserveerd. De iconische kabelbaan Cordoba laat je immers nostalgisch zweven over de wijngaarden van het bekroonde Entre-Deux-Monts. Deze zetlift werd in 1957 door Oostenrijkse alpenspecialisten opgetrokken, is 700 meter lang en verbindt de Vidaigneberg met de Bane-

“De iconische kabelbaan Cordoba laat je nostalgisch zweven over de wijngaarden”

berg. Gezapig, maar tegelijkertijd toch goed voor een kleine hartverzakking. Hoog en droog merk je dat de streek gespaard bleef van autostrades, industrie of hoogbouw, hier alleen maar rollende groene heuvels.

LIEFDE VOOR DE STREEK

Achteraf kun je bekomen op het terras van Entre-Deux-Monts of Monteberg of even gaan piepen bij de buren. Want in het onooglijke Boeschepe, vlak over de grens, kookt de Franse Florent Ladeyn zonder toegevingen, zonder commerciële overwegingen, maar puur en bomvol liefde voor zijn streek. Iets wat hem prompt een ster opleverde. ‘Je suis Flamand’, zegt hij, ‘zelfs al spreek ik de taal niet’.

De chef werkt enkel met lokale bioproducten. Peper, citroen, koffie of chocolade komen er niet in en worden ingenieus vervangen door lokale varianten. Chicorei bijvoorbeeld. Florent tovert met wat er in de buurt gekweekt en geteeld wordt. Het zout komt van Cap Gris-Nez en is meteen het meest exotische ingrediënt. Op de kaart uiteraard ook een resem Heuvellandse wijnen. Santé! ■