

# PASSIE IN DE KIJKER

## Grandioze lentedegustatie van Cave Gaëlle in 'Kapel Broederhuis'



Al vijf jaar lang is Gandert Van Hulle de trotse zaakvoerder van Cave Gaëlle.



Met La Dame Gaëlle maakte Gandert Van Hulle een heerlijke champagne met 40% Meunier, 30% Chardonnay en 30% Pinot Noir.

MALDEGEM — Op vrijdag 13 mei van 17.30 tot 20 uur en zaterdag 14 mei van 10.30 tot 17 uur is 'Kapel Broederhuis' in de 39ste Linielaan 4 het decor voor een gezellige Lentedegustatie van Cave Gaëlle. In een prachtig historisch kader en tussen knappe foto's van Jean Camerlinckx kan je er kennismaken met verfijnde wijnen uit onder meer Italië, Spanje en Frankrijk. Hét moment bij uitstek om lekkere topwijnjes te scoren voor al je zomerse feestjes.

Passie voor wijn en gastronomie dat is waarover het gaat bij Cave Gaëlle, de kleinschalige wijnspecialzaak van Gandert Van Hulle (50). "Het was samen met mijn grootvader Karel Van Hulle dat ik voor het eerst in de potten roerde", vertelt Gandert, die uit Maldegem afkomstig is en vijftien jaar geleden zijn grote liefde volgde naar Sint-Maria-Aalter. "Doorheen de jaren raakte ik steeds meer geïnteresseerd in alles wat met gastronomie te maken had. Via diverse cursussen en masterclasses begon ik me steeds meer te verdiepen in de mooie wereld van het culinaire. Zo volgde ik vier jaar les aan Spermalie, nam ik deel aan Masterclasses van Ter Groene Poorte en workshops van grote chefs als Wout Bru, Yves Matagne en Thomas Locus", vertelt Gandert, die ook recepten schreef voor kookreportages in Knack. Bij lekker eten hoort uiteraard ook een lekker wijntje. Daarom besloot Gandert een vijftal jaar geleden zijn liefde voor het culinaire te combineren met zijn passie voor wijn. Zijn zaak Cave Gaëlle, waarvan de naam verwijst naar zijn 9-jarige dochter, was een feit. "Ook mijn dochtertje heeft een neus voor smaken en wijnen en kan al goed de verschillende geuren onderscheiden. De toekomst van Cave Gaëlle is alvast verzekerd", klinkt het enthousiast.

### Eigen champagne

Niet veel mensen op deze aardbol kunnen zeggen dat ze een eigen beschermd champagne-merk hebben. Gandert Van Hulle is een van hen. "Met een bevriend champagneboer, die een wijngaard heeft in Hautvillers, op 100 meter van de wijngaard van Dom Pérignon, slaagde ik erin om mijn eigen champagne 'La Dame Gaëlle' op de markt te brengen. Toen het dossier door de Franse overheid goedgekeurd werd, deed me dat echt wel iets", vertelt Gandert, die regelmatig op bezoek gaat bij kleinschalige wijnboeren. "Door een goede babbel met de producent kan je kwaliteit van de wijnen perfect inschatten." Een aanpak die duidelijk loont, want ook grote wijn- en champagnehuizen en toprestaurants toonden al interesse in een samenwerking met Cave Gaëlle. Zo werkt Gandert onder meer samen met de Franse topsterrenchef Anne-Sophie Pic en Domaine Chapoutier, de absolute wereldtop op het vlak van Côtes-du-Rhône. "Naast de exclusieve topwijnen van Domaine Chapoutier zullen de mensen op onze 'Lentedegustatie' kennis kunnen maken met bijzonder lekkere wijnen uit de Provence, zoals Château Font du Broc en Château Vaudois. Verder staan er met de zomer in het vooruitzicht heel wat roséwijnen op de proeftafel, stellen we lekkers voor van nieuwe domeinen in Spanje, Frankrijk en Italië en kunnen bezoekers kennismaken met de verrassende Israëlische nieuwkomer Golan Heights Winery. Van elke wijnregio hebben we de meeste authentieke smaken in ons gamma", besluit Gandert enthousiast.

### Gastronomisch topevent

Op vrijdag 2 september organiseert Cave Gaëlle een gastronomisch topevent in restaurant Woestyne in Aalter. Culinaire meerwaardezoekers kunnen er die dag genieten van zes exquisite gerechten, die geserveerd worden met bijpassende champagnes van het Huis Boizel, godendrank waarmee ook geklonken wordt op het Festival van Cannes. Ook de wijnboeren zijn van de partij. (M-text)

### Cave Gaëlle

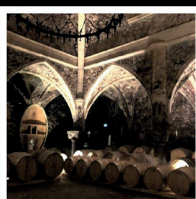
Portretstraatje 4, Aalter  
0478 28 46 12  
info@cavegaelle.be  
www.cavegaelle.be  
+ Facebook en Instagram



Gandert gaat regelmatig op bezoek bij kleinschalige wijnboeren.



Op [www.cavegaelle.be](http://www.cavegaelle.be) vind je tal van heerlijke gerechten met aangepaste wijnen...



**CAVE GAËLLE**

stijlvolle bubbels  
& authentieke wijnen