



1

Champagne = Méthode Champenoise

Sinds 31 augustus 1994 is deze **benaming verboden voor alle schuimwijnen die buiten de grenzen van het wijnbouwgebied Champagne worden geproduceerd (e.a.)**

Dit wordt **bewaakt** door het **CIVC**

Méthode Traditionnelle

o.a. Belbul, Crémants, Cava, ...

NIET: Prosecco

2

Finesse in elke Bubbel

BelBul is het keurmerk voor Belgische mousserende wijnen, vervaardigd volgens de 'méthode traditionnelle'. Het label staat voor superieure kwaliteit en lokaal vakmanschap, en dat proef je in elke bubbel.

EEN KWALITEITSGARANTIE VOOR BELGISCHE BUBBELS

BelBul is een gezamenlijk initiatief van de vwv Belgische Wijnbouwers – Vlaanderen en de asbl Association des Vignerons Belges – Wallonie.

Het label hanteert strikte criteria rond herkomst, productiemethoden en kwaliteit, en biedt consumenten de garantie dat ze een Belgische mousserende wijn van uitzonderlijke kwaliteit kiezen. Een fles BelBul is eenvoudig te herkennen aan het gecertificeerd kwaliteitslabel op het etiket.

3

STRENGE CRITERIA

Wijnmakers die het BelBul-label willen verkrijgen, moeten voldoen aan strikte criteria die de kwaliteit en authenticiteit van Belgische mousserende wijnen garanderen:

- De wijnen moeten geproduceerd worden volgens de 'méthode traditionnelle'.
- De wijnen moeten **erkend** zijn als BOB (Beschermd Oorsprongsbenaming) of AOP (Appellation d'Origine Protégée).
- De wijnen moeten **100% Belgisch** zijn, wat betekent dat zowel de teelt als de vinificatie in België plaatsvindt. Aangekochte druiven uit het buitenland zijn niet toegestaan.
- Het wijndomein is een Belgisch familiebedrijf.

Met deze strenge criteria waarborgt BelBul een betrouwbaar kwaliteitslabel dat voldoet aan de hoogste kwaliteitsnormen.

4

BelBul: het nieuwe Belgische label dat lokaal vakmanschap laat schitteren

15 mei 2025

De twee wijnbouwersverenigingen van België, de vzw Belgische Wijnbouwers – Vlaanderen en de Association des Vignerons de Wallonie, lanceerden op 12 mei 2025 een label voor Belgische mousserende wijn met de klinkende en mooi allitererende naam BelBul. 'Bel' verwijst naar België maar ook naar belletjes in het Nederlands, 'Bul' is een knipoog naar bulles in het Frans en BelBul klinkt voor Franstaligen als mooie belletjes.

Vlaamingen en Walen samen zetten hun schouders onder de marketing, in binnen- en buitenland, van dit prestigieuze mousserende product. Inderdaad, de Belgische mousserende wijnen oogsten nationaal en internationaal steeds meer lof.

Om het label te dragen, moet de schuimwijn voldoen aan strenge criteria. De wijn met BelBul-label heeft om te beginnen een erkende Belgische oorsprongsbenaming, een BOB. België heeft op dit moment drie BOB's voor mousserende wijn: Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn, Crémant de Wallonie en Vin Mousseux de Qualité de Wallonie.

De wijn is gemaakt van 100% Belgische druiven. Deze druiven mogen zowel klassiek zijn (zoals chardonnay, pinot noir, meunier) als interspecifiek zijn (zoals johannitter, souvignier gris, muscaris). De wijn wordt op Belgisch grondgebied geproduceerd volgens de traditionele methode van tweede gisting op fles.

Elke kandidaat BelBul wordt goedgekeurd door een onafhankelijke erkenningscommissie. Het betreffende wijndomein is een familiebedrijf, lid van één van de twee bovengenoemde belangenorganisaties en aandeelhouder van de coöperatieve vennootschap Wijn en Mousseux – Vin et Mousseux. De belangrijkste en grootste Vlaamse en Waalse wijndomeinen nemen deel aan dit ambitieuze project maar ook talrijke kleinere wijndomeinen. De introductie van BelBul is een belangrijke gebeurtenis in de geschiedenis van de Belgische wijn. We wensen de Belgische wijnbouwers er veel succes mee. En de consument veel plezier.

Het doel is tweeledig: de Belgische mousserende wijnen meer bekendheid geven op de binnenlandse markt en nieuwe internationale markten veroveren. De lancering van de **website BelBul.be** vervolledigt deze dynamiek door de producenten van het label in de kijker te zetten en professionals en consumenten te informeren over de rijkdom van de Belgische bubbels. **Met BelBul profileert België zich als een land van uitstekende bubbels, promoot het het werk van gepassioneerde ambachtslui en ondersteunt het de professionalisering van een snel groeiende sector.**

5

"Ontkurken" van schuimwijn in 4 stappen

- 1. Koelen**
Zorg dat de fles goed koud is (**6 tot 8 °C**). Een warme fles bouwt meer druk op, waardoor de kurk er gevaarlijk hard kan uitschieten.
- 2. Capsule en 'muselet' losmaken**
Verwijder de metalen folie rondom de hals. Draai het ijzerdraadje (de muselet) los maar laat het kapje op de kurk zitten voor extra grip. Hou vanaf nu **altijd je duim stevig op de kurk (6 bar drukt!)**.
- 3. De fles draaien (niet de kurk)**
Hou de fles in een **hoek van 45°** en **richt deze nooit op jezelf of anderen**. **Pak met je dominante hand de onderkant van de fles vast**. Omvat met je andere hand de kurk en de muselet stevig. **Draai langzaam aan de bodem van de fles**, terwijl je de kurk stevig op zijn plaats houdt. Je voelt dat de druk in de fles de kurk naar buiten wil duwen.
- 4. Een 'zuchtje'**
Een goed geopende fles geeft geen harde knal, maar een **subtiële, sensuele zucht**. Laat de kurk door de draaibeweging heel gecontroleerd en millimeter voor millimeter omhoog komen. Bied lichte weerstand tot de kurk met een **zachte 'pfff'** uit de fles glijdt. Dit zorgt ervoor dat de bubbels (koolzuur) optimaal in de wijn blijven en voorkomt dat de champagne overstroomt.

6

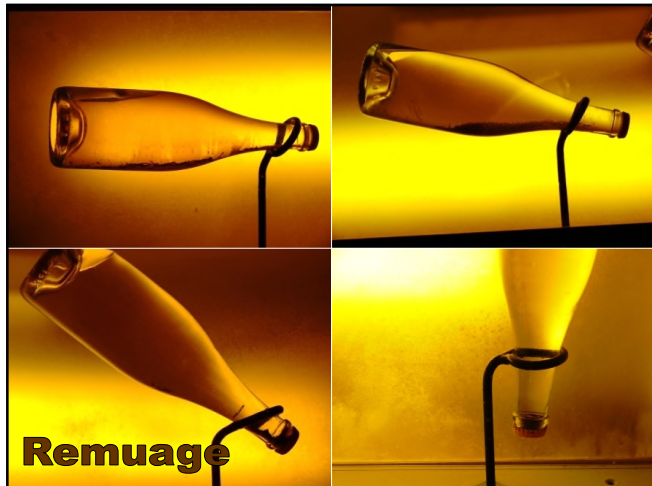


7

Champagne van 1 tot 8...

1. **Oogst:** plukken met de hand
2. **Persen** (per 4.000 kg: 13 vaten x 205 l = 2.665 l)
 - **Cuvée** (10 vaten)
 - **Premier Taille** (2 vaten)
 - **Deuxième Taille** (1 vat)
3. **Débourbage**
4. **Eerste gisting - Stabilisatie - Assemblage**
5. **Tweede gisting - Liqueur de Tirage - Sur lattes**
 - **Prise de mousse:** 6 tot 8 weken gisting
 - **Sur lattes:** minimum 15 maanden rijping
6. **Remuage - Dégorgement**
7. **Liqueur d'expédition**
8. **Etiketteren - Opslag**

8



9

Blanc de blancs Blanc de noirs





Pinot Noir

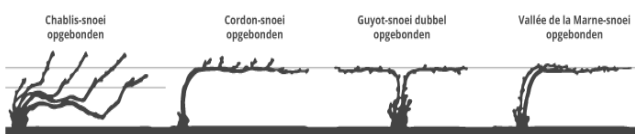
Pinot Noir : kracht en body
Pinot Meunier : fruitigheid en rondheid
Chardonnay : finesse en elegantie

Pinot Meunier

10

Champagne: historische druivenrassen

- **Pinot Noir** (blauw)
- **Chardonnay** (wit): Gouais Blanc x Pinot
- **(Pinot) Meunier** (blauw): mutant van Pinot Noir
- **Arbane** (wit)
- **Pinot Blanc** (wit): mutant van Pinot Noir
- **Pinot Gris** (wit): mutant van Pinot Noir
- **Petit Meslier** (wit): Gouais Blanc x Savagnin



11

Champagne: nieuwe druivenrassen

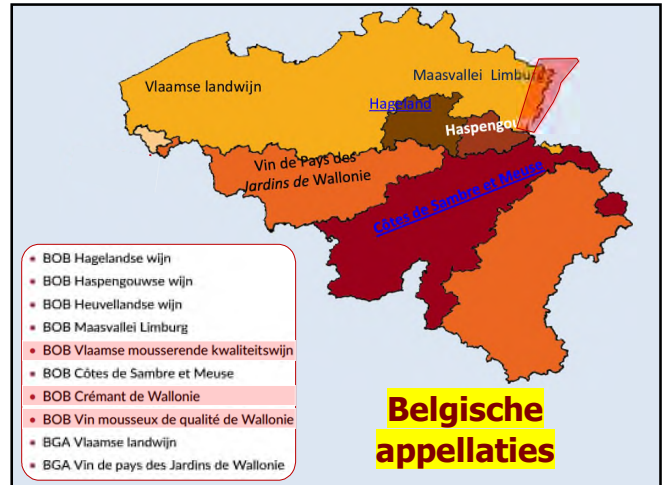
- **Voltis:** Vilaris (Duitse Vitis Vinifera kruising) x VRH 3159-2-12 (afstamming van Amerikaanse Muscadinia rotundifolia)
 Dit is de allereerste schimmelresistente (PIWI) druif in een Franse appellatie, ontwikkeld aan het INRA.
 Het is een kruising ontworpen om beter bestand te zijn tegen **meeldauw**, wat het gebruik van bestrijdingsmiddelen flink vermindert.
 Wijnboeren mogen **sinds 2021** hiermee **maximaal 5% van hun wijngaard beplanten** om de druif **in de blends (max. 10%)** te testen.
- **Chardonnay rosé** (roze): Gouais Blanc x Pinot
 Dit is een natuurlijke, **rozeleurige mutatie van de klassieke witte Chardonnay**.
 Het ras werd **al in 1900 ontdekt** maar raakte in de vergetelheid, en mag **sinds 2025** geïntroduceerd worden als volwaardig toegestaan ras binnen de Champagne appellatie.

12

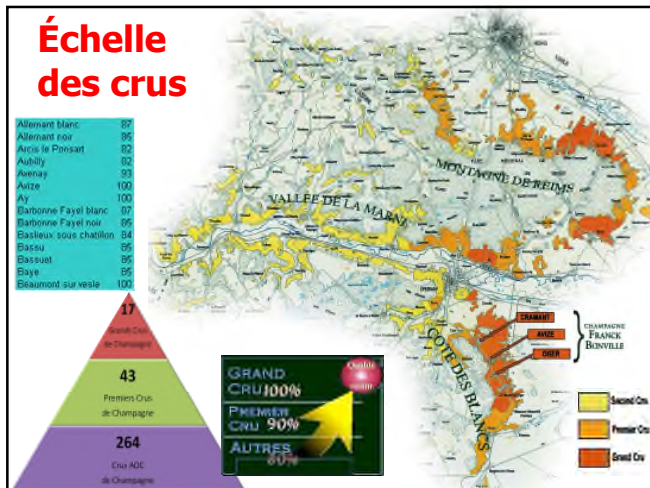
Criteria Belbul

- **Erkende Belgische oorsprongsbenaming (BOB)**
 - Vlaamse Mouserende Kwaliteitswijn
 - Crémant de Wallonie
 - Vin Mousseux de Qualité de Wallonie
- **100% Belgische druiven**
 - Klassieke Champagne druiven
 - **Chardonnay**
 - **Pinot Noir**
 - **Pinot Meunier**
 - Interspecifieke druiven
 - **Johanniter**
 - **Souvignier Gris**
 - **Muscaris**
- **In België geproduceerd**
- **Traditionele methode** met tweede gisting op fles

13



14



15

Viticultuur: terroir vereisten

- **Chardonnay**
 - Kan op vele bodemsoorten goede aroma's geven
 - **Ideaal: kalksteen, krijt en klei**
 - Favoriete regio: Bourgogne en Champagne
- **Pinot Noir**
 - **Kalkbodems** of minstens minerale moederrots
 - Ook **kalk-klei** en **mergel**
 - ZO-helling met hoge hellingsgraad: beter rijp in mindere jaren
 - **Goed gedraineerde, minder vruchtbare bodem**
 - Favoriete regio: Bourgogne en Champagne



16

Bodem: Effect van 250 miljoen jaar

Kalksteen is een sedimentair gesteente dat ontstaat door de opeenhoping van stoffelijke overblijfselen van in zee levende organismen.

17



18

Viticultuur: klimaat vereisten

- **Chardonnay**
 - Kan aan koud klimaat weerstaan
 - **Lang en langzaam rijpen** → **prachtige aroma's**
 - Vroeg in knop: **risico op vorstschade in voorjaar**
 - **Koel**: vaak schrale aroma's en scherpe zuren
 - **Warm**: eerder zwaar en lompe wijnen (meloen)
- **Pinot Noir**
 - **Langzame rijping in koel klimaat**
 - Gevoelig voor warmte
 - Warmte nodig om te rijpen



19

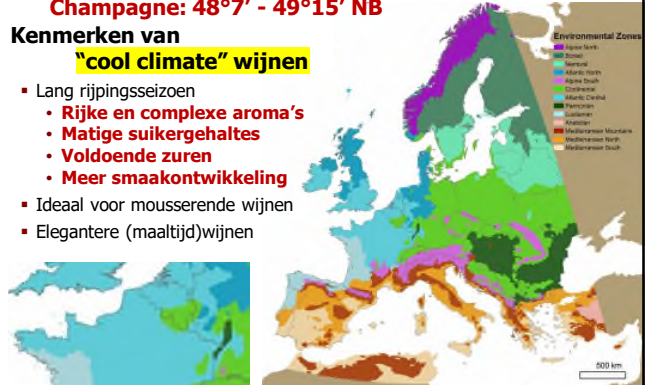
Europese klimaatzones

52°NB is wijnbouwlimiet
België: 51°31' - 49°30' NB
Champagne: 48°7' - 49°15' NB

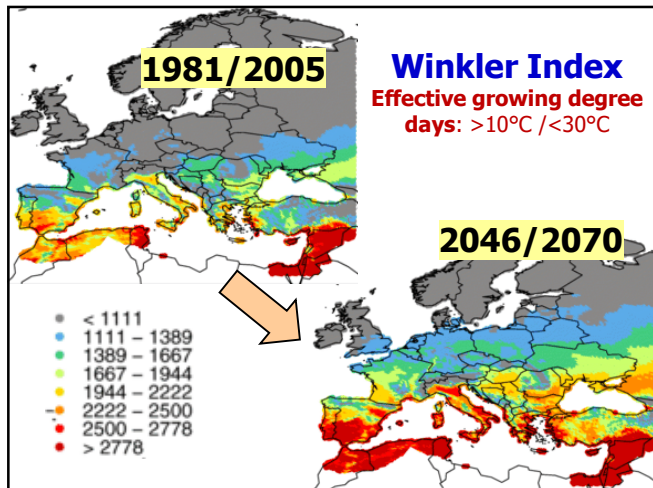
Kenmerken van

"cool climate" wijnen

- Lang rijpingsseizoen
 - **Rijke en complexe aroma's**
 - **Matige suikergehaltes**
 - **Voldoende zuren**
 - **Meer smaakontwikkeling**
- Ideaal voor mousserende wijnen
- Elegantere (maaltijd)wijnen



20



21

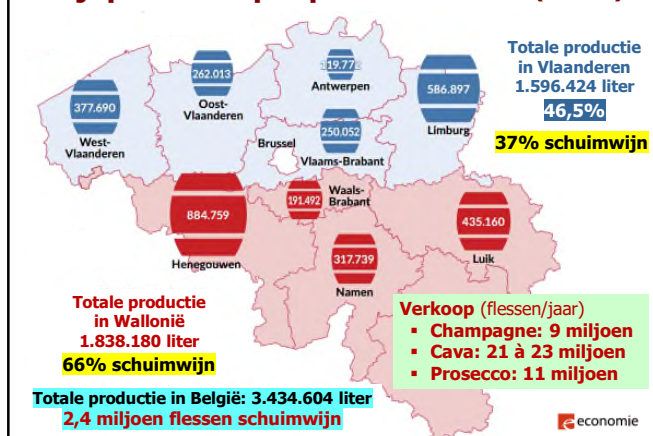
Wijnregio's/druivenrassen in functie van de Winkler Index

Effective growing degree days: >10°C / <30°C

Regio's	GDD	Wijnregio's	Geschikte druivenrassen
Regio I	<1390	Champagne, Chablis, Bourgogne, Friuli,	Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Riesling
Regio II	1391 – 1670	Yarra Valley, Alsace, Bordeaux, Napa	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sémillon, Syrah, Chardonnay
Regio III	1671 – 1950	Rioja, Piemonte, Clare Valley, Barossa Valley	Tempranillo, Grenache, Barbera, Barolo, Syrah
Regio IV	1951 – 2220	Toscane, Montpellier, McLaren Vale	Sangiovese, Mourvèdre, Carignan, Cinsault
Regio V	>2220	Sicilië, Sardinië, Jerez, Swan Valley	Fiano, Primitivo, Palomino

22

Wijnproductie per provincie 2023 (in liter)



23

Champagne bewaren...

- **Gouden regel: zo lang als "sur latte"**
- **100% Pinot Meunier**: ≈ 12 maanden
- **Blanc de Noirs** > **Blanc de Blancs**
- **Top Millésimés**: soms > 15 jaar
- **1° Grand Cru en Grand Cru** langer dan gewone
- **Grote flessen** (tot 3 liter) langer dan kleinere flessen
- **Best houdbare fles = magnum**
- **Kwaliteit van je kelder**
- **Omloopsnelheid van wijnhandel**



24