

VALKE VLEUG

PERSBERICHT - 22/06/2023

Kobe Desramaults x Wijndomein Valke Vleug

LIEZELE / In de zomer van 2021 sloot chef Kobe Desramaults zijn sterrenrestaurant Chambre Séparée te Gent. Hij ging voor een nieuw hoofdstuk in Sicilië, waar hij zijn Italiaanse droom begon met een passage bij 'Stazione Vucciria'. Vandaag keert hij tijdelijk terug naar België in afwachting van een aankomend project. In augustus zal hij te vinden zijn op Wijndomein Valke Vleug te Puurs-St-Amands. Een unieke kans om de sterrenchef opnieuw aan het werk te zien op een exclusieve locatie.

KOBE DESRAMAULTS GRILT MET ZICHT OP DE WIJNRANKEN

Van 2 tot 13 augustus strijkt Kobe Desramaults neer op Wijndomein Valke Vleug. Te midden van de groene oase van rust en met zicht op de wijnranken. De gebouwen werden ontworpen door de internationaal gerenommeerde Belgische architect Vincent Van Duysen. De hedendaagse wijnhoeve staat in harmonie met de tradities en de omgeving. Het is de ideale locatie die ook de visie van Kobe ondersteunt om zich te laten inspireren door de natuur en lokale producten. Een samenwerking waarbij de filosofie van zowel Kobe Desramaults als de oprichters van Wijndomein Valke Vleug als ware samenvloeien als één.

CULINAIRE REIS MET COOL CLIMATE WIJNEN

Op het overdekte terras van het wijndomein steekt hij de grill aan voor een intiem diner van 10-gangen. Samen met zijn rechterhand Tiziano Franchetta neemt hij je mee op culinaire reis waarbij hij de kunst van het open vuur koken mixt met zijn eigen touch. Dagelijks zorgt hij voor een wisselend menu, afhankelijk van de aanvoer en het aanbod.

Met een maximale capaciteit van 20 gasten per diner, kan er in de exclusieve setting van Wijndomein Valke Vleug genoten worden van de uitmuntende creaties van Kobe Desramaults. Wijndomein Valke Vleug zorgt met zijn eigen wijnboetiek Vinetiq, gespecialiseerd in cool climate wijnen van over de hele wereld, voor perfect parende wijnen bij elk gerecht van de hand van Kobe.

EEN HEDONISTISCHE ERVARING

Wijndomein Valke Vleug is naast wijngaard ook een canvas voor unieke (wijn)belevingen. Van kunst tot design, van paardensport tot live muziek, van wijndegustaties tot gastronomische diners met sterrenchefs of opkomend talent. Wijndomein Valke Vleug is een bijzondere plek voor iedereen die houdt van puurheid, schoonheid en een goed glas wijn. De belevingen gebeuren steeds achter gesloten poort en volledig privé, het is dan ook een buitenkans om het domein te bezoeken.

EXCLUSIEVE KANS

Deze complete culinaire ervaring kost € 350 per persoon. Het volledige diner met aangepaste wijnen, alsook een blik achter de schermen van het wijndomein. Vinetiq Members betalen voor deze ervaring € 325.

Ontdek het Membership en de vele voordelen via www.vinetiq.eu/membership

Gezien de uitzonderlijke kans om de chef-kok aan het werk te zien in België en van zijn culinaire hoogstanden te genieten, wordt vroeg reserveren sterk aanbevolen. Boek jouw tafel tussen 2 en 13 augustus via www.vinetiq.eu

Beeld: www.valkevleug.be/visuals/
login: PinotNoir2023

Voor meer informatie of een interview,
kan je contact opnemen met Pieter
Raeymaekers via +32 475 85 39 18 of
pieter@vinetiq.eu

VALKE VLEUG

MEER OVER ONS

OVER WIJNDOMEIN VALKE VLEUG

Valke Vleug is een Belgisch wijndomein gelegen in Puurs-Sint-Amands. De eerste aanplant van de wijngaard dateert van 2016. Vandaag staan er zo'n 20.000 stokken op dit zandleem terroir van het Scheldeland. Goed voor 4,5 hectaren Pinot Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier. Valke Vleug wijnen ontleen hun karakter aan het lokale terroir, maar zijn ook een vertaling van de persoonlijkheid, gedrevenheid en stijl van wijnmaker Pieter Raeymaekers. De cuvées 2020, Pinot Auxerrois-Chardonnay en Pinot Auxerrois 'Acacia', zijn reeds uitverkocht. De Auxerrois 'Acacia' 2021 zal vanaf de zomer beschikbaar zijn, en de lancering van de eerste mousserende wijnen is voorzien voor het najaar van 2023. Naast wijnmaker is Wijndomein Valke Vleug de wijn(t)huis van Vinetiq. Een wijnboetiek gespecialiseerd in cool climate wijnen van over de hele wereld. Cool climate wijnen worden gevinifieerd in koelere gebieden, op grote hoogtes of verder van de evenaar.

—

OVER VINETIQ

Vinetiq is een wijnboetiek gespecialiseerd in cool climate wijnen, wijnen gemaakt op grotere hoogte of in koelere gebieden. Vinetiq zet in op premium kwaliteit en service via de webshop. Anderzijds ontwikkelt het een sterke offline aanwezigheid in culinaire experience en entertainment op locaties en op het eigen Wijndomein Valke Vleug te Puurs-Sint-Amands. Het assortiment van Vinetiq biedt vandaag ongeveer 1000 wijnen van 100 veelal kleine en exclusieve wijndomeinen uit de hele wereld. Het is een gezamenlijke investering van Jan Van Lancker, Pieter Raeymaekers en Johan Stoffels.

—

OVER KOBE DESRAMAULTS

Kobe Desramaults (°1980) is gekend van zijn voormalige gerenommeerde restaurants In De Wulf, de Superette en Chambre Separée. Hij staat bekend om zijn innovatieve kookstijl en wordt geprezen om zijn passie voor lokale en seizoensgebonden ingrediënten. In 2005 kreeg hij als vijftwintigjarige zijn eerste Michelinster met zijn restaurant In De Wulf, het restaurant dat in 2014 als beste van Europa werd verkozen door 'Opinionated about dining'. In 2008 werd hij verkozen tot Jonge Topchef van het Jaar. Desramaults focust zich op koken op open vuur, met een vaak wisselend aanbod van gerechten op basis van aanvoer en seizoensaanbod.

A VINEYARD & WINERY BY

VINETIQ