

CARINE VANDERWEGEN EN MICHEL DE WITTE



ZAAKVOERDERS

La Cave aux Bulles

Vieren, dat doe je met champagne. Een godendrank die al eeuwen tot de verbeelding spreekt.

Wie één keer voor champagne valt, is voor altijd in de ban van deze bubbels. Zo geschiedde ook bij Carine Vanderwegen en haar partner Michel De Witte. De liefde voor champagne was zo groot, dat ze samen La Cave aux Bulles oprichtten, een (web) shop gespecialiseerd in champagne.

“Met La Cave aux Bulles brengen we de joie de vivre van de Champagnestreek naar Vlaanderen”



36

“La Cave aux Bulles is eigenlijk begonnen als een uit de hand gelopen hobby”, begint Carine haar verhaal. “In ons vorig leven runden we een rustoord, Residentie Sorgvliet, en een kinderdagverblijf, Neverland. Toen Sorgvliet vijf jaar bestond, vierden we dat natuurlijk met champagnebubbels. Omdat het een tikkeltje extra mocht zijn, lieten we de champagnefles personaliseren met een etiket ontwikkeld door een personeelslid. De fles werd afgewerkt met een originele capsule. Het was het startschot van onze vele bezoeken aan de Champagnestreek.”

“Onze liefde voor champagne is blijven groeien omdat het zo’n puur en eerlijk product is. De Champagnestreek zelf, de mentaliteit die er heerst en alles wat erbij komt kijken, zijn uniek en zalig. Je kunt er vele champagnehuizen bezoeken en de champagne ter plekke degusteren. Met La Cave aux Bulles proberen we de typische sfeer van de Champagnestreek naar

Vlaanderen te brengen. Het mag bij ons meer zijn dan gewoon de fles te verkopen. Wij leggen het accent op het verhaal rond de champagne.”

“In 2015 zijn we gestart met een kleine opslag van champagne in Vlaams-Brabant. We organiseerden proefavonden om de klanten de verschillende smaken van champagne bij te brengen”, vult Michel aan. “Dat ging goed en in de loop der jaren speelden we met het idee om het wat grootschaliger aan te pakken. Daarvoor keerden we terug naar het bruisende Antwerpen, waarmee we allebei een band hebben. Toen we de ideale locatie vonden, recht tegenover het Red Star Line Museum, hebben we niet lang getwijfeld. In onze champagnewinkel vind je alles wat met champagne te maken heeft. Zelfs unieke juwelen met champagnecapsules. De winkel is geopend van woensdag tot en met zaterdag en, met de feestdagen ook

op zondag. Je degusteert er onze heerlijke champagnes terwijl je geniet van de unieke

“ONS DOEL, EN TEGELIJKERTIJD ONZE TROEF, IS HET VERKOPEN VAN CHAMPAGNE MET EEN VERHAAL”

locatie. Daarnaast organiseren we nog altijd proefavonden en tekenen we present voor tal van events.”

Wie aan champagne denkt, denkt in eerste instantie waarschijnlijk aan de bekende grote merken zoals Moët & Chandon of Pommery. “Maar die vind je bij ons niet”, verduidelijkt Carine. “Wij proberen samen te werken met kleinere, familiale champagnehuizen die zelf van A tot Z instaan voor het proces van champagne maken. Klein is relatief, want dan heb ik het nog altijd over huizen met zo’n twee miljoen flessen in stock. Het grote verschil met de grote huizen is dat zij vaak hun druiven inkopen bij de boeren en computermatig elk jaar dezelfde champagne op de markt brengen. Terwijl champagne net zoals andere wijnsoorten van jaar tot jaar kan veranderen. De prijzen bij de kleinere champagnehuizen zijn door hun aanpak democratischer dan bij de grote, waar de prijs kunstmatig wordt opgedreven. Bij ons vind je voor 25 euro al een heel kwaliteitsvolle fles champagne.”

Maar het blijft niet bij gewone champagnes bij Carine en Michel. “We brengen ook champagnes op de markt waar een stukje geschiedenis aan verbonden is, zoals de Red Star Line champagnes. Toen we onze winkel aan het Red Star Line Museum openden, waren we nieuwsgierig naar welke champagne op de schepen van de Red Star Line Company werd geschonken. Ik ben zelf geschiedkundig geïnspireerd en

met behulp van zowel het museum als de Archives de la Marne in Reims, ontdekte ik het verhaal achter de Red Star Champagne Vintage 1904. Met toestemming van beide instanties hebben we de authentieke etiketten en collerettes op de flessen van zowel de Hasen Red Star Champagne als de Red Star Champagne mogen gebruiken. Zo’n verhalen vind ik fascinerend en geweldig.”

“La Cave aux Bulles geeft enorm veel voldoening omdat we er mensen blij maken”, besluit Carine. “Zeker tijdens de degustatieavonden. Hoe leuk is het als mensen binnenkomen met de overtuiging dat ze geen rosé champagne drinken, en ze bij het buitengaan toch rosé hebben gekocht.”

“Ons doel, en tegelijkertijd onze troef, is het verkopen van champagne met een verhaal”, vult Michel aan. “Wij willen de liefde tonen waarmee de champagne gemaakt is. Onze historisch verantwoorde flessen zijn daar een perfect voorbeeld van. Carine en ik houden allebei veel van geschiedenis én van champagne. Dat we die twee kunnen combineren, dat is een droom.”



© Els Verbakel