

CÔTES DE BERGERAC



IK DRINK, DUS IK BESTA FILOSOFEREN IN BERGERAC

NAAST WIJNSTREEK BORDEAUX LIGT BERGERAC, DAT EEN BEETJE LAST HEEFT VAN HET CALIMEROCOMPLEX. TERECHT: HET IS NIET EERLIJK DAT BORDEAUX ALLE AANDACHT NAAR ZICH TOETREKT! MAAR NU KRIJGEN DE WIJNMAKERS VAN BERGERAC DE BEURT. OM HUN FILOSOFIEËN TE DELEN, EN NATUURLIJK HUN WIJN.

TEKST RENÉE SALOME | BEELD VINS DE BERGERAC DURAS

Die lui in Bordeaux denken altijd dat zij de zoete botrytiswijn hebben ontdekt. Mooi niet! De waarheid is, dat aan het begin van de 17^e eeuw een kasteelheer uit onze streek vanwege de godsdienstvrijheid naar Amsterdam toog. Daar werd hij stapelverliefd op een mooie Amsterdamse. Hij bleef veel langer weg dan gepland was. En toen was het tijd voor de oogst. Maar ja, de liefde... De heer vermaakte zich in de Hollandse bedstee en dus lieten ze de druiven maar hangen. Toen hij eindelijk weer terug was, was het al te laat. De verschrompelde druiven hingen zielig aan hun trossen. Ze besloten toch maar te oogsten. En daarmee

produceerden ze in Monbazillac de eerste edelzoete wijn in de wereld! Aldus de goedlachse wijnmaker Laurent de Bosredon van Château Bélingard. Hij snapt heel goed dat wijn en verhalen onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn.

PRINSESSEN EN PROTESTANTEN

Monbazillac is een van de appellations in Bergerac en Duras. Hier worden van *sémillon*, *sauvignon* en *muscadelle* de heerlijkste dessertwijnen gemaakt. Nou ja, dessertwijnen; hier in de streek drinken ze deze wijn het liefst als aperitief.

Alleen wijn van druiven die door *pourriture noble*, edele rot (veroorzaakt door de grijze schimmel *botrytis cinerea*), zijn aangetast mogen verkocht worden onder deze appellatie. De schimmel onttrekt water aan de druif en dat maakt de suikers geconcentreerder. De wijn is vergelijkbaar met Sauternes, maar heeft verhoudingsgewijs meer muscadelle in de blend. Monbazillac wordt gedomineerd door het Château de Monbazillac, het type sprookjeskasteel waar Disneyprinsessen in gezang uitbarsten met de vogeltjes en de hertjes. Hier woonden echter geen prinsessen, maar protestanten. In de huidige 'protestantse zaal', die nu dienst doet als een soort religiemuseum, werden

HET GEBEURT IN DE WIJNGAARD, NIET IN DE KELDER

vroeger diensten gehouden. In 1685 heriep koning Lodewijk XIV, een devoot katholiek, het godsdienstvriendelijke verdrag van Nantes, met als gevolg dat duizenden protestanten (hugenoten) moesten vluchten naar Amsterdam. De ramp voor de protestanten was een geluk voor ons, want de wijnen van Monbazillac stroomden met ze mee. Er ontstond een levendige wijnhandel tussen Bergerac en Holland en er waren zelfs speciale 'marques hollandaises'. Sommige wijnbouwers reserveerden zelfs hun hele export voor Holland!

'QUE SAIS-JE?'

En dan te bedenken dat de gloedvolle wijnen van Monbazillac nog maar één stijl in Bergerac vertegenwoordigen. In wijnstreek Bergerac, dat dertien appellations telt, worden witte wijnen gemaakt van sauvignon, sémillon en muscadelle en rode van merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc en malbec. Inderdaad, net als bij buurman Bordeaux. Die heeft de naam, maar ook in Bergerac kunnen ze er wat van. Neem nou AOP Montravel. Het gebied(je) grenst aan Saint-Émilion, en haar wijnen doen daar beslist ook aan denken. Het verschil merk je misschien nog wel het meest in je portemonnee...

En nergens ter wereld komen wijn en filosofie zo mooi samen als in dit wijngebied. Hier staat namelijk het Château de Montaigne, het kasteel van de beroemde Franse filosoof Michel de Montaigne (1533-1592). Zijn bijdrage aan de westerse filosofie is immens te noemen, maar als je makkelijk wil scoren hoef je alleen die ene uitspraak van hem maar te onthouden: *Que sais-je?* En inderdaad: wat weet je nou helemaal? Een bezoek aan zijn kasteel is absoluut intrigerend. Michel de Montaigne bracht het gros van zijn leven door in een toren.

DE ZOETE WIJNEN VAN MONBAZILLAC STROOMDEN IN DE 17^E EEUW MET DE HUGENOTEN MEE NAAR HOLLAND

Daar ijsbeerde hij de hele dag door een kleine kamer en zei hardop wat hij allemaal dacht. Die uitspraken werden vervolgens genoteerd door Marie le Jars de Gournay. Geen liefje, maar 'gewoon' een superintelligente vrouw die het heeft gepresteerd om in het 16^e-eeuwse Frankrijk niet te trouwen, maar wel een reeks levensbeschouwelijke essays te publiceren, over zaken als kindereducatie en gelijkheid van mannen en vrouwen.

Rondom het Château de Montaigne liggen vanzelfsprekend mooie wijngaarden, waarvan wijnen worden gemaakt die onder de AOP Bergerac worden verkocht. De enthousiaste wijnmanager Sébastien Benoît laat ze ons proeven. Na een krachtige rosé schenkt hij een glas rood vol kers, bosbes en braam. Sébastien: 'We zijn in Bergerac, dus mag je een zeer behoorlijke wijn verwachten zonder die absurde prijzen van Saint-Émilion!' De jongere, frissere rode wijn is gemaakt in samenwerking met de beroemde 'flying winemaker' Michel Rolland. Ook maken ze hier een fijne droge Sauvignon Blanc, en dat is waar wijnmakers in Bergerac steeds meer op inzetten.

BERGERAC EN DURAS

12.000
hectare wijngaard

550.000
hectoliter per jaar

2,4%
van het Franse
wijnbouwareaal

13
appellations

13%
biologisch



BIODYNAMISCHE LEER

Een van die wijnmakers is de vriendelijke en bescheiden Grégoire Rousseau. In 2006 kocht hij vijf hectare wijngaard om biodynamisch te bewerken. Waarom biodynamisch? Grégoire, droogjes: 'Dat levert betere wijnen op.' Inmiddels heeft hij tien hectare wijngaard. En waarschijnlijk een maagzweer. 2017 was namelijk een rampjaar voor wijnmakers in het hele land, en ook Bergerac is zwaar getroffen door de late vorst. Grégoire misschien nog wel het zwaarst; hij verloor zijn hele oogst. Toch legt hij ons geduldig zijn missie uit. 'Ik maak geen wijn, ik laat wijn groeien. Het gebeurt in de wijngaard, niet in de kelder.' Grégoire wil graag terroirwijnen maken, en daarvoor moet er veel leven in de grond zitten. Het is een hels karwei om de wijngaarden bij te houden. Grégoire: 'Als je in mijn wijngaarden komt, zie je hoe onregelmatig alles groeit. Dat moet allemaal handmatig verwerkt worden.'

We proeven enkele wijnen van zijn Domaine Coquelicot - het klinkt als de roep van een haan maar betekent 'klaproos'. Allemaal rood, maar,

geeft Grégoire aan, binnenkort gaat hij witte druiven planten: sémillon en sauvignon blanc. 'Het is heel moeilijk om hier sauvignon te laten groeien. De druif moet rijp worden, maar niet té. De zuurbalans is heel belangrijk. Het is echt een uitdaging, maar als het lukt ontzettend de moeite waard!' Zo ver is het echter nog niet, eerst maar de rode proeven. De Chant 2015 is een *vin nature* van cabernet franc en merlot, vol aardse geuren en smaken maar toch ook fris en fruitig. De Fusain een onherkenbare Merlot, gerijpt in licht verbrande vaten. Heel bijzonder!

IN VINO VERITAS

Het tegenovergestelde van de bescheiden biodynamische wijnmaker Grégoire is de grote, bulderende Pascal Cuisset van Château des Eyssards. 48 hectare telt dit château, dat gebruik maakt van de modernste vinificatietechnieken. Ook Pascal roept uit dat wijn niet in de kelder wordt gemaakt, maar in de wijngaard. 'Maar,' zegt hij, 'ik geloof niet in terroir. Ik geloof in hard werken in de wijngaard, en dat het klimaat belangrijk is, meer nog dan de bodem.' Pascal houdt het graag simpel: 'Wijn moet leuk zijn. Dat is mijn filosofie. Het moet plezier brengen. Mijn wijn is makkelijk drinkbaar en deel je met je vrienden.' Lol maken, daar draait het om in het leven van Pascal, die in zijn vrije tijd sousafoon speelt, een grote tuba, in fanfarekorps In Vino Veritas Banda.

Zijn wijnen weerspiegelen zijn levensfilosofie. Feesten maar! Er is hiervoor een uitgebreid assortiment; van een frisse Sauvignon-met-een-beetje-sémillon tot een krachtige, volle blend van merlot, cabernet franc en cabernet sauvignon. Zeker, typisch Bordeaux. Maar dat neemt niet weg dat Pascal ook dol is op experimenteren. Zo plantte hij de Spaanse verdejo aan, droomt hij van pinot noir en staat hij op het



DE STRENGE AOP-REGELS WORDEN SOMS RUIM GENOMEN

CHÂTEAU BÉLINGARD



punt een 100% Cabernet Franc te maken. Waarom niet? De strenge AOP-regels kunnen zijn rug op.

REGELTJES AAN JE LAARS LAPPEN

Tja, die regels. Ook wijnmaker Hugh Ryman probeert er zijn weg in te vinden. In 1973 kocht zijn vader Nick Ryman, een Brit die fortuin had gemaakt in de papierwaren, Château de la Jaubertie om 'de Fransen te laten zien hoe dat nou moest, wijn maken'. Dat ging met vallen en opstaan, en nu zwaait Hugh er de scepter. Hij maakt soms wijnen die 'eigenlijk niet kunnen', regeltechnisch gezien, maar ach, we zijn in Frankrijk en er bestaat zoiets als 'French administration'. Iets met dingen oogluikend toestaan... En je kunt altijd je wijn nog uitbrengen als een Vin de France, een tafelwijn.

Zo proeven we bijvoorbeeld een fijne Chardonnay. Dat is leuk, maar niet zo leuk als de andere pareltjes van Hugh. Zoals de Cuvée Vieilles Vignes Moelleux, van 100% muscadelle. Een lichtzoete, frisse witte wijn met veel exotisch fruit, zoals meloen. En de Cuvée Mirabelle Monbazillac. Die is rijk en complex met een ellenlange afdronk. En dan de Crème de Tête: er is maar één vat van dit fantastische en daadwerkelijk crèmige goedje gemaakt, en we fantaseren er lustig op los welke gerechten we hierbij willen eten. Een harde geitenkaas of liever een tarte tatin?

Hugh verwondert zich – en hij is beslist de enige niet! – over de Nederlandse vakantiegangers die al decennialang de oevers van de Dordogne overspoelen. De Bergeracwijnen worden dan gretig gedronken, maar eenmaal thuis wordt er toch maar weer een Bordeaux opengetrokken. Zijn oplossing voor het lokale imago-probleem: 'Wij moeten onze wijnen duurder maken.'

DURAS ≠ BERGERAC

Niet ver van de stad Bergerac ligt een schattig dorpje met de naam Duras. Er staat een kasteel, niets bijzonders hier, en er liggen wijngaarden omheen, ook al zo gewoontjes. Hoewel het niet in de Dordogne ligt, heeft men besloten de wijnregio Duras in één adem te noemen met Bergerac. Er worden rode, witte en roséwijnen gemaakt van de bekende druiven. Wij hebben geluk: we proeven een witte Duraswijn terwijl we in het pikkedonker kijken naar een film die geprojecteerd wordt op het 12-eeuwse kasteel. Werkelijk spectaculair, en dat alles ter gelegenheid van de tachtigste verjaardag van de AOP Côtes de Duras.

ZONNEGOD

Staande op een heuvel naast zijn Château Bélingard kijken we samen met wijnmaker Laurent de Bosredon uit over de vallei waar zijn druiven groeien. 'Hier,' vertelt Laurent met zichtbaar plezier, 'begon de Honderdjarige Oorlog. Echt waar! In 1345 vochten de Engelsen onder leiding van de Graaf van Derby tegen de Fransen. Die hadden zich verschanst in Bergerac en waren trouwens ook zwaar in de meerderheid, maar daar lieten de Engelsen zich niet door tegenhouden. De Graaf van Derby gaf zijn soldaten gewoon heel veel wijn! De volgende dag vielen ze Bergerac aan, wonnen de slag en dat was het begin van de Honderdjarige Oorlog...'

En zo vertelt Laurent het ene na het andere verhaal. Wisten we al dat zijn wijngaarden tot de oudste ter wereld behoren? Hij kan het bewijzen! Keltische druïden maakten hier al een heilige alcoholische drank ter ere van hun zonnegod. En die steen die daar ligt, dat is hun offertafel, meer dan tweeduizend jaar oud. We zijn van harte welkom om naar de jaarlijkse onthoofdingsceremonie te komen, grapt Laurent. Maar wij gaan liever naar de *apéros* die Laurent en zijn echtgenote Sylvie hier 's zomers voor gasten organiseren. Of naar de jazzvoorstellingen in de wijnkelder. Of naar een van de andere feestelijke bijeenkomsten die hier regelmatig plaatsvinden. Want de filosofie van dit vrolijke paar luidt toch wel: genieten. Van goed gezelschap, van het schitterende landschap, van mooie verhalen en van wijn.

We proeven enkele flessen tijdens een lunch op de veranda in hun achtertuin. Zoals de licht koperen rosé van de lijn Les Vins Plaisirs van Château Bélingard; cabernet sauvignon en merlot in een fruitige blend. Past fantastisch bij de charcuterie! Een tikje serieuzer is de witte, houtopgevoede (en dat ruik je) Réserve van sauvignon en sémillon, die onder de lijn Les Incontournables valt: de onvermijdelijken. Mooi met gerookte forel. En natuurlijk mooi met het uitzicht. Ah, dat uitzicht... Alleen Sylvie de Bosredon kan er niet zonder meer van genieten: 'Ik zie vooral wat we allemaal nog moeten doen!' ■

'WE ZIJN IN BERGERAC, DUS MAG JE EEN ZEER BEHOORLIJKE WIJN VERWACHTEN ZONDER DIE ABSURDE PRIJZEN VAN SAINT-ÉMILION!'

BERGERAC THUIS

Doe eens gek en kies voor een calimerowijn, goed verkrijgbaar in Nederland in elke kleur en stijl.



CHÂTEAU DES EYSSARDS | SAUVIGNON BLANC SÉMILLON 2016

Frisse, gulle, klassieke blend van de witte Bergeracdruiven. Veel minder aanwezig dan de forse wijnmaker Pascal Cuisset, maar zeker niet opzij te zetten.

€ 7,49 | PERFECTEWIJN.NL



MIRABELLE DE LA JAUBERTIE | MONBAZILLAC 2015

Rijke, complexe zoeterik, met veel tropisch fruit. Doe als de Bergerackers en drink 'm eens als aperitief.

€ 10,95 (50 CL) | JAUBERTIE.NL



DOMAINE COQUELICOT | LILAS 2015

Soepele, fruitige natuurwijn van de bedachtzame Grégoire Rousseau. 100% merlot. Wel even karaffen voor gebruik.

€ 17,60 | ATASTEAFFAIR.COM



CHÂTEAU BÉLINGARD | ROUGE 2015

Vraag: wat kan je over deze wijn vertellen? Antwoord: hij is goed met pizza! Laurent de Bosredon is wars van wijngeneuzel. Blend van merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc en malbec. Soepel met veel bessenfruit.

€ 7,23 | DRANKEN.NL