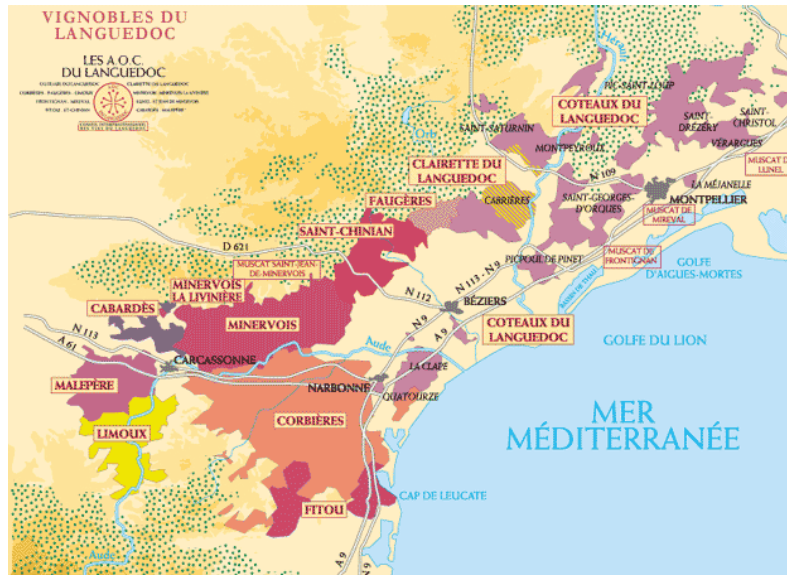


DOSSIER SAINT-CHINIAN / FAUGÈRES

Na mijn escapades in de Provence in de zomer van 2000, waarna jullie een eerste artikel in onze wijnpers mochten vinden, werd mij door het bestuur, wetende dat mijn bestemming in 2002 de Languedoc was, gevraagd of ik niet één of andere appellatie uit die regio ter studie kon nemen. Ik was daartoe wel bereid, maar hoe begin je aan zo iets. Vooreerst welke appellatie of appellaties moet ik kiezen, de Languedoc kent er immers 19.



Uiteindelijk opteerde ik voor **Saint-Chinian** en **Faugères**, twee aan elkaar grenzende gebieden die zowat het hart van de Languedoc vormen en waar men zich de laatste tientallen jaren bewust is van het potentieel om kwaliteitswijnen te produceren. Niettemin was de kous hiermee niet af. Welke wijndomeinen zou ik bezoeken?

Ik had natuurlijk enige voorkennis aangezien ik ook in 2001 reeds in de regio had vertoefd. Toch impliceerde het nog enig onderzoek. Diverse vakliteratuur werd nageslagen, websites geconsulteerd en uiteindelijk werd een eerste planning opgesteld. In elke regio had ik 4 domeinen in gedachten. Inmiddels was ook het idee gerijpt om, wanneer ik dan toch in de regio vertoef, maar meteen een volledige degustatie mee te brengen ten behoeve van de club. Omdat met een vrachtwagen op reis vertrekken mij weinig rooskleurig leek heb ik dan maar voor een aanhangwagen gezorgd. Nu nog enkel de reis daarheen en mijn echtgenote en kinderen overtuigen van het belang van mijn onderneming.



SAINT-CHINIAN

A.O.C. DU LANGUEDOC

De AOC Saint-Chinian is één der appellaties uit de Languedoc en situeert zich ten noordwesten van Béziers. Het leunt aan tegen de laatste uitlopers van de Cévennes, aan de voet van de Espinouse bergen die op hun beurt deel uitmaken van het Caroux massief. Ten westen wordt zij begrensd door de AOC Faugères en ten oosten door de AOC Minervois. Het productiegebied is beperkt tot 20 gemeenten : Assignan, Babeau-Bouldoux, Berlou, Causse et Veyran, Cazedarnes, Cébazan, Cessenon, Creissan, Cruzy, Ferrières-Poussarou, Murviel les Béziers, Pierrerie, Prades sur Vernazobres, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Saint-Chinian, Saint-Nazaire de Ladarez, Viéussan en Villesspassans, allen behorende tot het departement l'Herault en beslaat zo'n 3.000 hectares.

Geschiedenis :

Het zijn de Benedictijnen die, geleid door een hemelse hand, in de VIIIe eeuw de eerste wijngaarden hebben aangeplant op dit plateau dat doorsneden wordt door de rivieren Orb en Vernazobres. Saint-Chinian dankt zijn naam aan de monnik Saint Anian, stichter van het klooster Saint Laurent in 794. De bouw van dit klooster werd pas beëindigd in 1102 en kreeg vervolgens de naam van zijn stichter Sanch Anhan. Van dan af kende het gebied bloei maar nog meer verval door achtereenvolgens feodale conflicten, godsdienstoorlogen en de Franse revolutie. In 1875 worden de wijngaarden nagenoeg vernietigd door grote overstromingen. Bijgevolg werd hetgeen nog overbleef minder aangetast door de phylloxera dan in andere regio's. In 1945 is het de econoom Jules Milhau, burgemeester van Causses et Veyran, die begrijpt dat de toekomst van hun terroir ligt in het produceren van kwaliteitswijnen. Een herkomstbenaming als VDQS volgt aldus bijzonder snel en breidt zich ook uit naar de aangrenzende gemeenten onder de benaming Côtes de l'Orb et du Vernazobres. Het is baron Leroy, voorzitter van de INAO, die er in 1951 op aandringt dat een andere naam voor de appellatie zou gezocht worden. Kwatongen beweren dat hij schrik had voor concurrentie met zijn Côtes du Rhône. Saint-Chinian, een gemeente voorzien van een spoorweg en aldus een belangrijke afzetmarkt, produceert op dat ogenblik wijnen gekend onder de naam Vins de Saint-Chinian, wat de nieuwe herkomstbenaming voor de wijnen van die regio wordt. De wijnbouwers blijven gedisciplineerd en houden hun productie op het equivalent van een AOC waardoor de erkenning bijna als vanzelf volgt op 05 mei 1982.

Het Terroir :

Aanleunend tegen de uitlopers van de Cévennes, vormt de bodem van Saint-Chinian een geologische geschiedenis op zich.

In het noorden hebben we leisteen en opduikend zandsteen, afkomstig uit het Paleozoïcum (Perm, Carboon, Devoon, Siluur, ...). Een wat zurige bodem met sterke doorlaatbaarheid en als eigenschap dat hij 's nachts de warmte afgeeft die overdag wordt opgeslagen. Een factor die op de beschermde percelen voor een microklimaat zorgt. De wijnstokken dienen het water, dat relatief schaars is in deze regio, op grote diepte te gaan zoeken.

In het zuiden, de Vernazobres - een zijrivier van de Orb - volgend en zich verder uitstrekkend naar Faugères en de zee, hebben het Mesozoïcum (Krijt, Jura, Trias) en Tertiair tijdperk (Plioceen, Mioceen, Oligoceen, ...) voor een afzetting gezorgd van grijze en witte kalksteen, vermengd met zandsteen, bauxiet en klei/leem. Dit heuvelachtig landschap, waarvan de hellingen worden afgezoomd met pijnbomen en eiken, wordt vaak ingesneden door onverwacht onstuimige kleine riviertjes. Bepaalde ondergronden herbergen restanten van koraalriffen die aldus een natuurlijke waterreserve vormen, wat praktisch is in tijden van grote droogte. Het Kwartair of Pleistoceen tenslotte zorgde voor de afzetting van grote ronde strandkeien. De complexiteit van deze geologische geschiedenis zorgt er dus voor dat we kunnen spreken van een terroir "Saint-Chinian".

Het klimaat :

Wind en zon zijn de meesters van het spel. Een noordwestenwind blaast de ochtenddauw weg en zorgt voor een goede sanitaire staat van de wijngaarden. Zeewind uit het zuiden tempert de grote hitte, eigen aan het mediterrane klimaat.

Gemiddeld telt men er 80 regendagen per jaar. In 2001 waren er dit nog veel minder. Na een normale winter die ervoor zorgt dat de waterreserves worden aangevuld (60 à 80 mm neerslag per maand van december tot maart) neemt de neerslag stelselmatig af tot juli om dan, in de vorm van onweren, terug toe te nemen na 15 augustus. Net als voor de bodem gelden ook hier verschillen naargelang de sectoren. Deze zijn afhankelijk van de hoogte (variërend van 100 tot 300 meter), ofwel van hun bescherming tegen noordenwinden. Uiteindelijk treft men er ook microklimaten zoals dat van Roquebrun, dat met zijn sinaasappelbomen en mimosa's terecht de bijnaam "Petit Nice" verdient. Afhankelijk van het jaar kunnen dus verschillen optreden tussen het noordoosten, dat een maximale opslagcapaciteit heeft van 800 mm neerslag, en het zuidoosten met een opslagcapaciteit rond 600 mm.

De cépages :

Volgens het decreet van 1982, gewijzigd in mei 1996 en juni 2000, zijn het de Grenache, Syrah, Mourvèdre en Lladoner pelut (verwant aan Grenache) die de basis vormen voor de structuur van de AOC Saint-Chinian. Zij moeten minstens 60 % vertegenwoordigen met een minimum van 10 % voor de Syrah en Mourvèdre (samen of afzonderlijk) en 20 % voor de Grenache en Lladoner pelut (samen of afzonderlijk). Vaak worden zij aangevuld met Carignan afkomstig van "vieilles vignes" voor de rode wijnen en Cinsault voor de rosé.

AOC Saint-Chinian is dus een assemblagewijn waarbij elke cépage een rol te vervullen heeft. Carignan, de traditionele druif, is perfect aangepast aan de magere en droge gronden met een laag rendement. Hij brengt structuur en kracht in de wijn. Hij wordt zowel volgens de macération carbonique of, wanneer ontritst, klassiek gevinifieerd. Syrah en Grenache, beiden vroeger rijp, worden vaak geoogst voor de nachtevening (23 september). Syrah onderscheidt zich door zijn kwaliteit, de fijnheid van zijn tannine en met een smaakpatroon die afhankelijk is van de ondergrond (rood fruit, zoethout,...). Een Grenache op volle rijpheid geoogst brengt dat typisch mediterrane (kruidig) en een gevoel van rondheid. De laatrijpe Mourvèdre vervolledigt het evenwicht met zijn edele tannine en draagt bij tot het bewaarpotentieel van de wijn.

Technische commissie :

Het basisdecreet stipuleert dat er minimum 4.000 wijnstokken per ha moeten aangeplant worden en dat zij, met uitzondering voor de Syrah, kort gesnoeid moeten worden (6 tot 8 twijgen met 1 of 2 ogen). Een technische commissie bepaalt daarenboven de in de wijngaard te gebruiken toepassingen. Dit kadert in een globaal project dat moet leiden tot een beredeneerd landbouwbeleid. Zo bepalen zij de schadedrempel waarop met een behandeling kan worden gestart, rekening houdend met het bijzonder "climat" van Saint-Chinian dat hun toelaat het aantal behandelingen tot een minimum te beperken. Natuurlijke meststoffen en bepaalde grondbewerkingen worden aanbevolen teneinde te streven naar een permanente kwaliteit, met eerbied voor de omgeving.

Met betrekking tot de oogst werd het decreet in juni 2000 in die zin aangepast dat de druiven een minimum natuurlijk alcoholvolume moeten hebben van 12° i.p.v. 11,5°.

Op steile hellingen is een manuele oogst de basisregel. Voor Syrah en Carignan wordt zowel de traditionele vinificatiemethode (ontritsing en voorafgaande persing) als de macération carbonique (de volledige druiventrossen) toegepast.

Classificatie :

Actueel bestaat er een regionale appellatie Coteaux du Languedoc en een strikter afgebakend gebied Saint-Chinian. Twee terroirs binnen Saint-Chinian zijn echter zo uniek en brengen typische wijnen voort waarvan het karakter boven het gemiddelde uitsteekt, dat men stappen onderneemt om een afzonderlijke “gemeentelijke” classificatie in te voeren. Het nationaal comité INAO heeft in december 2001 het voorstel goedgekeurd om, voor de rode wijn, de gemeentelijke namen Berlou en Roquebrun toe te voegen. Een college van experts werd inmiddels aangesteld om de in aanmerking komende percelen af te bakenen en een afzonderlijk decreet op te stellen.

• **Project Saint-Chinian / Berlou**

- Een over 6 gemeenten afgebakend gebied (ongeveer 250 ha)
- Leisteen ondergrond, zuidelijk georiënteerd en gelegen op een hoogte van 150 à 400 m
- Wijnstokken van min. 10 jaar oud en een bedruiving van min. 30 % Carignan
- Korte snoei in gobelet of cordon de royat
- Manuele pluk aanbevolen en een max. rendement 40 hl/ha
- Vinificatie en botteling binnen het productiegebied
- Commercialisering vanaf 1 december, volgend op het oogstjaar.

• **Project Saint-Chinian / Roquebrun**

- Een over 5 gemeenten afgebakend gebied (ongeveer 400 ha)
- Leisteen ondergrond
- Wijnstokken van min. 5 jaar oud (10 jaar voor de Carignan)
- Korte snoei in gobelet of cordon de royat
- Manuele pluk verplicht en een max. rendement 40 hl/ha
- Assemblage van minimum 3 cépages waarbij Syrah, Grenache en Mouvèdre min. 70 % moeten vertegenwoordigd zijn en de Carignan max. 30 % mag bedragen. Daarbij moet het aandeel Syrah min. 25 % zijn en Mouvèdre en Grenache min. elk 20 %. Uitgesloten is het gebruik van Cinsaut.
- Vinificatie en botteling verplicht op het domein
- Commercialisering vanaf 1 januari van het tweede jaar, volgend op de oogst.

• **AOC Saint-Chinian blanc :**

Deze regio produceert sedert 1988 witte wijnen onder de appellatie Coteaux du Languedoc. In 1993 heeft het plaatselijk syndicaat bij het INAO een aanvraag ingediend ter erkenning van hun witte wijnen. Deze aanvraag werd in 1999 positief beoordeeld en het is thans wachten op de ultieme beslissing. Een AOC Saint-Chinian blanc zou aan volgende eisen moeten voldoen :

- Assemblage van minstens twee cépages, te selecteren uit Grenache, Marsanne, Roussanne en Vermentino
- Aanvullende cépages zijn Clairette, Bourboulenc, Maccabeu, Carignan blanc voor de percelen die reeds zijn aangeplant vóór verschijning van het decreet
- Minimum alcoholvolume 12° en een basisrendement van 45 hl/ha
- Dichtheid : 5.000 wijnstokken voor de nieuw aan te planten percelen

Economie :

Saint-Chinian is, samen met Faugères en Clairette du Languedoc, één der drie crus van de regionale appellatie Coteaux du Languedoc. Saint-Chinian telt 3.000 ha wijngaarden die worden bewerkt door 510 wijnboeren, onderverdeeld in 10 coöperatieven en 90 particuliere wijnbouwers. De gemiddelde productie, waarvan de coöperatieven zo'n 2/3 voor hun rekening nemen, ligt rond de 135.000 hl, zijnde 93 % rood en 7 % rosé.

Productie in 2000	
Corbières	647.585 hl
Coteaux du Languedoc	478.873 hl
Minervois	217.849 hl
Saint-Chinian	137.990 hl
Fitou	109.824 hl
Limoux	88.800 hl
Faugères	80.355 hl
Côtes de la Malepère	33.499 hl
Cabardès	26.696 hl
La Livinière	8.570 hl
Clairette du Languedoc	3.095 hl

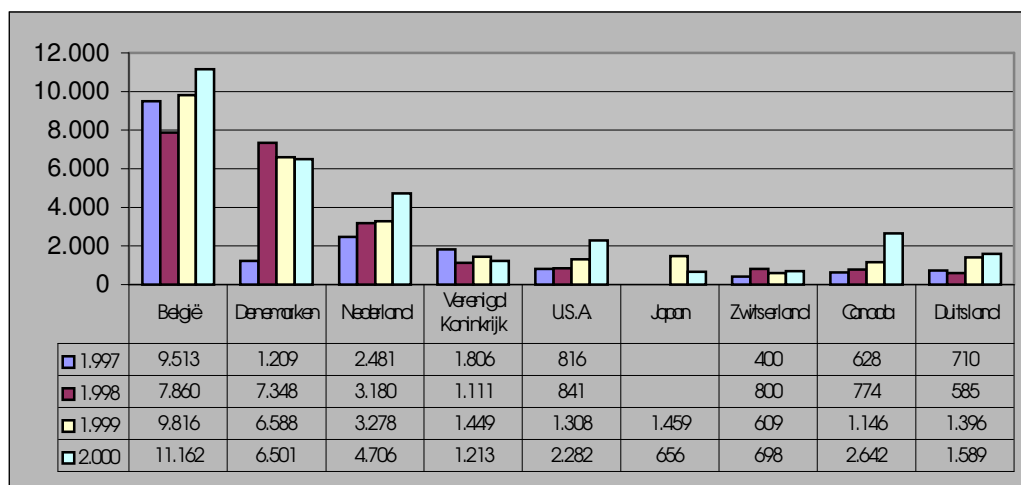
Deze toestand van algemene welvaart kwam er niet toevallig maar is de vrucht van arbeidsintensieve en kwalitatieve arbeid, de laatste 3 jaar nog versterkt door een verbeterde communicatie. De wijziging van het decreet heeft een snellere aanpassing van de bedruiving en een betere controle op de rijpheid der druiven te weeg gebracht. Vanaf de oogst 1998, moet 60% van de wijn bestaan uit Syrah; Grenache en Mourvèdre en sedert 1999 werd het minimum alcoholvolume opgetrokken van 11,5° naar 12°.

Het dynamisme van deze appellatie wordt ook gesymboliseerd door de ontwikkelingen in de botteling. Zowat 80 % van de wijnbouwers verkopen ter plaatse waarvan 44 % op het domein zelf. Ook in de export wordt een sterke evolutie waargenomen. In 2000 werd zo'n 30 % van de productie geëxporteerd. Dit is, in volume, een stijging met maar liefst 72 % ten opzichte van 1997. De stijging in omzet bedraagt zelfs 120 % en dit in een nochtans moeilijk marktsegment. De

drie landen die samen 70 % van het geëxporteerde volume voor hun rekening nemen zijn België, Denemarken en Nederland.

Export in volume +72 %

2000 :	31.936 hl
1999 :	30.722 hl
1998 :	24.047 hl
1997 :	18.476 hl



Dan volgt nu een sfeerbeeld en een overzicht van de bezochte wijndomeinen.



CLOS BAGATELLE (Cave des Quatre Vents) te Saint-Chinian

In 1623 verwerft Pierre Mercadier vanwege een gravin, wiens wapenschild nu nog steeds de etiketten siert, het buurtschap "Bagatelle". Pierre, een lakenwever uit Saint -Chinian, is er dadelijk verliefd op en start de ontginning van de tot dan ongecultiveerde gronden. Rondom het stuk grond maakt hij een omwalling, vandaar de naam Clos Bagatelle. Na een aantal jaren start hij met de aanplant van de eerste wijnstokken. Tijdens de revolutie staken zijn nakomelingen hun activiteiten in de weverij en leggen zich volledig toe op de wijncultuur. De wijnkelder wordt vergroot en zij verwerven nieuwe gronden. Zij starten ook met de commercialisering van hun wijnen in het departement Alpes de Haute-Provence, vanwaar hun bedovergrootouders afkomstig waren.

In 1963 zijn het Marie-Françoise en Henry SIMON die, gepassioneerd geworden door de Clos, zijn wijngaarden, zijn verleden en de volledige omgeving, het domein een nieuwe elan geven. Door herplanten en vertroetelen van de wijngaard slagen zij er in reeds na een 10-tal jaar een wijn te produceren, onvergelijkbaar in kracht. In 1999 wordt het domein overgenomen door hun zoon Luc en dochter Christine SIMON.



echtgenote van Luc SIMON

Het domein is 55 ha groot. Daarvan bevindt zich 27 ha op leesteenbodem (rendement 35 hl/ha) en 20 ha op klei / leem / kalksteenbodem (rendement 45 hl/ha) in de appellation Saint-Chinian. Verder hebben zij nog 8 ha Muscat te St Jean de Minervois (rendement 25 hl/ha). De wijnstokken zijn tussen de 5 en 80 jaar oud en er wordt manueel geplukt.

Voor hun "Tradition" werkt men met Carignan, Syrah en Grenache waarbij de Syrah vooral op Schistes en de Carignan op Argillo-Calcaire gronden geteeld wordt. De wijn gist in inox tanks gedurende 15 à 20 dagen.

De Cuvée "Gloire de Mon Père, die hun toproduct vormt, bestaat uit Mourvèdre, Syrah en Grenache. Deze wijn wordt integraal op nieuwe eik gelagerd.

Wij proeven de **Cuvée “Selection”** die bestaat uit 40% Syrah, 40% Mourvèdre en 20% Grenache. Het sap, afkomstig van de verschillende cépages en ondergronden, wordt afzonderlijk gevinifieerd en pas nadien wordt een assemblage gemaakt. De wijn rijpt 1 jaar op houten vaten waarvan deels nieuwe en een deel tot 5 jaar oud.

DOMAINE MARQUISE DES MÛRES te Roquebrun

Dit betreft een nog betrekkelijk jong domein van zo'n 25 ha groot, voornamelijk gelegen op leisteenbodem (75%) en wat kiezelzand (25%). De Carignan (20%) dateert er uit grootvaders tijd en de Grenache (30%) werd door vader aangeplant. De druiven werden eertijds verkocht aan de coöperatieve. Toen in 1992 de zoon **MAILHAC Jean-Jacques (foto)** het domein in beheer nam voegde hij daar nog 50% Syrah aan toe. Vanaf 1995 worden de wijnen in eigen beheer gemaakt. Gezien hijzelf geen wijnkundige opleiding heeft genoten wordt hij hierin bijgestaan door een vennoot en een oenoloog. De oogst vindt er gebruikelijk plaats begin september en duurt één à anderhalve maand. De diverse cépages worden steeds afzonderlijk gevinifieerd. Het rendement ligt rond de 45 hl/ha en de gisting vindt plaats in cementen en/of staal geëmailleerde cuves.



Hun cuvée “Reserve des Marquises”, waarvan slechts 4 vaten geproduceerd worden, bestaat voor 50 % uit Syrah, 25 % Carignan en 25 % Grenache. Merkwaardig is dat de Grenache en de helft van de Syrah ontritst worden en een lange macération ondergaan, terwijl de Carignan en andere helft van de Syrah niet ontritst worden en een macération carbonique ondergaan. Vervolgens rijpt de wijn gedurende één jaar op nieuwe eik.

Wij proeven **cuvée “Les Sagnes”**, die in de Guide Hachette van 2002 een “coup de coeur” haalde. Zij bestaat voor 60 % uit Syrah, 30 % Grenache en 10 % Carignan die, net als bij voorgaande cuvée niet ontritst wordt. De macération duurt 15 dagen à één maand waarna een assemblage gemaakt wordt en zo'n 40% op houten vaten gaat (vaten tot 3 jaar oud).

DOMAINE NAVARRE eveneens te Roquebrun

Wegens coup de cœur in de Guide Hachette 2001 en een bezoek aan het domein in de zomer van 2001, mocht het ook thans niet op mijn palmares ontbreken. De wijngaarden, nu 12 ha met 100 % leisteenbodem, liggen hoofdzakelijk in het buurtschap “Le Bouscadet” op een gemiddelde hoogte van 150 meter. **Thierry NAVARRE (foto)**, die in vaders voetstapen trad in 1988, werkt volgens het biodynamisch systeem. Chemische bestrijdingsmiddelen tegen onkruid en insecten worden gemeden als de pest. Het snoeien vindt plaats van januari tot maart en de grondbewerking in winter en lente gebeurt met een tractor op rupsbanden. In de zomer, die er veel te droog is, wordt de grond niet bewerkt om het bodemevenwicht niet te verstoren. Behandelingen met “bordelese pap” tegen meeldauw en “kope r-sulfaat” tegen oïdium worden tot een minimum beperkt. De oogst wordt manueel binnengehaald door een ploeg van 8 à 10 man. Een eerste triage gebeurt reeds in de wijngaard, waarna de druiven intact en in kleine mandjes naar het domein worden getransporteerd alwaar zij worden geperst met een membraanpers. Het lek en perssap wordt afzonderlijk ge-

vinifieerd. Het rendement ligt er, mede door de natuurlijke omstandigheden, rond de 25 à 30 hl/ha. De temperatuur geregelde gisting wordt op gang gebracht met eigen gekweekte gistcellen en duurt naargelang de gewenste cuvée een 20 à 25 dagen. Hoewel Thierry NAVARRE het grootste deel van het werk zelf doet, wordt hij voor zijn technische en chemische analyses bijgestaan door de oenoloog Jean-Philippe ESCORNE.

Bedruiving :

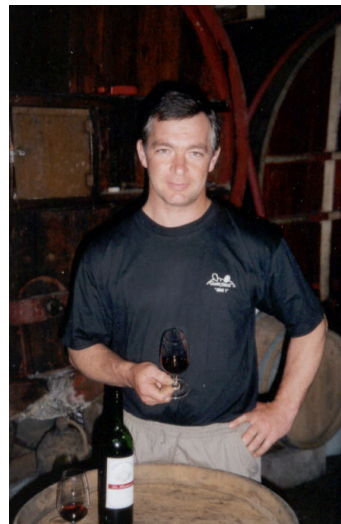
Carignan	2,8 ha	68 jaar
Grenache	2,5 ha	26 jaar
Syrah	1,6 ha	16 jaar
Cinsaut	2,4 ha	31 jaar

Verder zijn er nog jongere aanplantingen van Syrah, Merlot en Tempranillo.

Voor de witte wijnen beschikt men over

Muscat à petits grains	1,9 ha	21 jaar
Muscat d'Alexandrie	0,2 ha	20 jaar
Terret	0,4 ha	25 jaar

en 1 ha Jachères



Ik proefde er onder andere ‘Le Laouz il’, een cuvée afkomstig van een speciaal microklimaat, waarin 60% Grenache, 35% Carignan en 5% Syrah verwerkt zat. Na de macération gaat deze wijn gedurende 17 maanden op grote houten vaten (fouders).

Voor jullie heb ik meegebracht zijn **cuvée ‘Olivier’** in de jaargang 2000. Zij bevat 33% Syrah, 33% Grenache vieilles vignes en 33% Carignan vieilles vignes. Deze wijn krijgt 12 maanden vatlagering op Franse ‘Merrain’ eik, waarvan 10% nieuw.

CHÂTEAU CAZALVEL te Cessenon sur Orb

Helemaal in het zuiden van de appellatie op een hoogte van zo'n 280 meter en daarmee de vallei van de Orb dominerend, vinden wij het domein Casal Viel. De wijngaarden zelf liggen op een hoogte van 100 à 280 meter en met hun 73 ha vormen zij het grootste domein binnen de appellatie. Het is ook het enige domein dat volledig op argilo-calcaire ondergrond is gelegen. Door deze unieke combinatie van argile (ronde keien en fossielen) en calcaire (dolomiet en zandsteen) die dateren van verschillende geologische periodes zouden de wijnen van dit domein een grotere variëteit in karakter kennen. Het domein, dat in zijn wijnen voornamelijk het fruit wenst te accentueren, werkt voor zijn topproducten hoofdzakelijk met Syrah waaraan, om de AOC Saint-Chinian te mogen dragen, een klein beetje Carignan (1%) wordt toegevoegd. De pluk geschiedt enkel 's nachts en is volledig machinaal.

Het domein kent een eeuwenoude geschiedenis, getuige de restanten van twee Romeinse villa's en een 2.000 jaar oude waterput. In de Middeleeuwen werd het zeer gegeerd en was het het voorwerp van een hardnekkige tweestrijd tussen de Bisdommen van Narbonne en Montpellier. Vanaf 1202 zijn het de broeders van de Abdij van Fontcaude die het domein

beheren. Tijdens de Franse revolutie worden de goederen van de geestelijken verkocht en alzo komt het domein in 1791 in handen van de familie MIQUEL, van wie de huidige eigenaar Henri MIQUEL (sedert 1979) een rechtstreekse afstammeling is.



Ter plaatse proefde ik achtereenvolgens de Vieilles Vignes : 60% Syrah, ± 20% Grenache, ± 20% Mourvèdre en een klein beetje Cisaut. Het rendement voor deze wijn ligt rond de 45 hl/ha. Er wordt op traditionele wijze gevinifieerd, de élevage gebeurt deels in inox citernes en voor 35% (Syrah) op Amerikaanse eik.

“Cuvée des Fées” wordt voornamelijk van Syrah, afkomstig van het buurtschap “Bardou” gemaakt. Zij wordt ook op traditionele wijze gevinifieerd, de élevage geschiedt in inox tanks en alvorens de wijn op flessen wordt getrokken ondergaat zij een lichte filtering met eiwit.

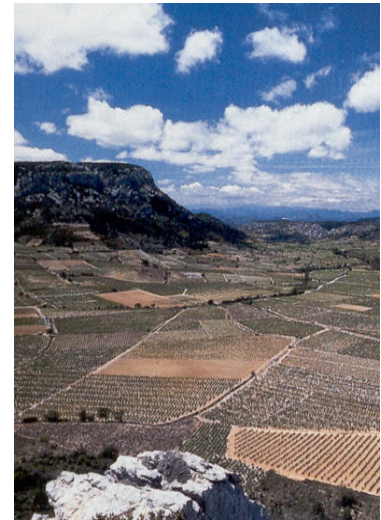
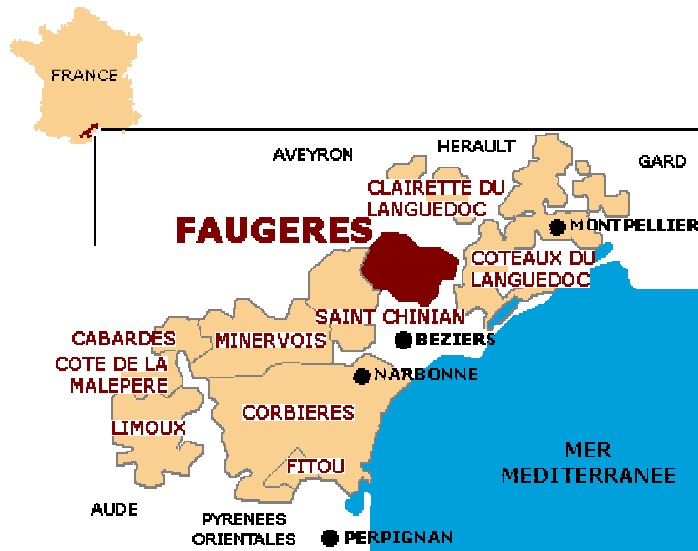
Isabelle MIQUEL (dochter)

Voor u meegebracht : ‘**L’Antenne**’ die verbouwd wordt op het gelijknamig buurtschap dat zijn naam kreeg vanwege een zendmast. De dominantie, zomet 100%, is andermaal Syrah. De druiven worden ontritst en ondergaan een lange, temperatuur geregelde, fermentatie. Vervolgens wordt de wijn gedurende 12 maanden gelagerd op nieuwe Franse en Italiaanse eiken vaten. Tijdens het op flessen trekken ondergaat de wijn nog een lichte filtering.

Voor de happy few hebben zij nog ‘Larmes des Fées’. Deze cuvée dankt zijn naam aan een grot die op het domein gelegen is en zich bevindt tussen de gemeenten Cessenon en Cazouls. Tot het eind van vorige eeuw werd deze, omwille van een natuurlijke bron, geregeld bezocht door de veldarbeiders (lavendel) van beide gemeenten. De legende wil dat hun onophoudelijk geruzie en gekibbel veel tranen aan de feeën hebben onttrokken. Het is ter hunne ere, als aandenken aan een vervlogen verleden, dat Henri MIQUEL zijn uitzonderlijke cuvée aldus gedoopt heeft. De druiven, net zoals voor de cuvée L’Antenne nagenoeg 100% Syrah, worden per perceel geselecteerd en op identieke wijze gevinifieerd. Nadien ouderen ze nog gedurende 16 maanden op nieuwe Franse eik uit de Vogezen. Het rendement ligt gemiddeld rond de 35 hl/ha en de productie is beperkt.



De AOC Faugères ligt eveneens in de schaduw van de Cévennes, de laatste natuurlijke barrière alvorens we de Middellandse zee bereiken. Meer bepaald in de Haut-Languedoc, in het centrum van de driehoek gevormd door de steden Béziers, Bédarieux en Pézénas (stad van Mollière). De nobele wijngaarden van Faugères zijn zuidelijk geëxposeerd, op scherpe hellingen die worden gedomineerd door de 700 meter hoge berg ‘La Coquillade’. In het westen wordt zij begrensd door Saint-Chinian, in het oosten door Clairette du Languedoc.



De appellatie beslaat zo'n kleine 2.000 hectaren en wordt gevormd door 7 gemeenten, te weten :

Autignac, Caussiniojouls, Fos, Faugères, Laurens, Roquessels en Cabrerolles met zijn gehuchten Lenthéric, La Liquière en Aigues-Vives



Geschiedenis :

De wijnstokken hebben hier later hun intrede gedaan dan aan de kust, waar zij reeds in de 6de eeuw voor Christus door de Phoeniciërs werden aangeplant. Bepaalde buurtschappen (La Jasse, Mont-Marcou, Montabiau, Colombelle,...) roepen thans nog steeds herinneringen op aan de Romeinen. Het gewest verviel echter na de val van het Romeinse Rijk en dit bleef aanhouden tot de late Middeleeuwen. Aangetast door de inval van de Barbaren in 405 herstelde het zich pas vanaf 1200, wat toevallig samenviel met een algemene economische en demografische bloei in grote delen van Europa.

Faugères kende niet het profijt van de aanwezigheid der Benedictijnen, zoals aangrenzende appellaties wel hadden. Het is pas in de 8^{ste} eeuw, met de bevolkingsaanwas, dat de ontginning van de gronden zich verder ontwikkelde tot aan de voet van de bergen. Getuige hiervan zijn de ontelbare stenen muurtjes waarmee terrassen werden aangelegd. Tot de 9^{de} eeuw produceerde dit gebied kwaliteitsvolle rode wijnen en een gerenommeerde eau-de-vie onder de benaming "La Fine de Faugères".

Met de komst van de massaproductie en vervolgens de Tweede Wereldoorlog werd andermaal het verval van de wijngaard ingezet. Tenslotte waren het enkele koppige wijnboeren, meer gepassioneerd en vooruitziend dan de anderen, die onder leiding van Jean VIDAL - burgemeester van Cabrerolles - beslisten weerstand te bieden aan de verlokking van het geldgewin en zich engageerden om kwaliteitsvolle wijn te produceren. Het is dank zij hen dat Faugères op 18 mei 1955 het statuut VDQS bekomt en op 05 mei 1982, net zoals Saint-Chinian, wordt opgewaardeerd tot AOC.

Het Terroir :

De oude steile hellingen van de "Montagne Noir", die de wijngaarden van Faugères herbergen, zijn slechts oppervlakkig geërodeerd. Dit verklaart meteen de aanwezigheid van ontelbare terrasvormige aanplantingen op diverse hoogtes. Het voordeel van deze vorm van aanplantingen is dat het de mechanisatie vergemakkelijkt, de bodemerosie beperkt en beter water vasthoudt. Niettemin heeft deze appellatie één der meest homogene structuren. Immers, geschat wordt dat 80 % van de bodems (lei- en zandsteen) dateert uit het Paleozoïcum (Viseen). Zij worden gerekend tot de oudste bodems van Frankrijk en bestaan in feite uit zandsteen en maritieme afzettingen die, in verloop der eeuwen, onder enorme druk van de continentale platen en extreme temperaturen werden omgezet tot hun huidige vorm.

Het woord "Schiste" (leisteen) is afgeleid van het latijn *Schistus* en het Grieks *Skistos* wat betekent : iets dat kan splijten. Het heeft dezelfde oorsprong als de ziekte schizofrenie.

Schiefer, met zijn geur van buskruit, houdt vaak onze blik vast door het intrigerende spel van licht dat er door weerkaatst wordt. De kleur varieert van blauw (lei), doordat het oorspronkelijke klei/leem verrijkt werd met organische afzettingen, over rood (ijzerhoudend) en nog het meest : bruin, groen en beige. Deze kiezelhoudende rotsgrond is rijk aan aluminium en ijzer (60 % kiezel – SiO₂, 15 % aluminium – Al₂O₃) alsook wat potassium (K) en calcium (Ca). Het kalksteenhoudend deel bestaat voor 90 % uit calciumcarbonaat (CaCO₃). Dergelijke droge en zure bodems verplichten de wortels van de wijnstok zeer diep te gaan. Doordat het bovendien tweemaal zoveel warmte kan opslaan als kalksteen en het vervolgens de opgeslagen warmte zeer langzaam afgeeft, zeggen de wijnbouwers dat hun druiven er 's nachts rijpen. Dit alles resulteert in lage rendementen en geconcentreerde aroma's.

Het klimaat :

Ook hier treffen we een typisch Middellands zeeklimaat, zeer droog in de zomer en met een jaarlijkse neerslag die zich concentreert van november tot april en zelden de 700 mm overschrijdt. De dominante wind komt uit het noorden en bevordert de sanitaire staat van de wijngaarden.

De cépages :

Volgens het decreet van 1982 moeten volgende druiven in een AOC Faugères aanwezig zijn : Carignan – max. 40 %, Cinsault – max. 20 %, Grenache – min. 20 %, Syrah en/of Mourvèdre – 15 % waarvan minimum 5 % Mourvèdre.

Ook dit decreet werd echter aangepast waardoor vanaf het oogstjaar 1998 Grenache, Syrah en Mourvèdre samen voor minstens 40 % moeten aanwezig zijn en vanaf het oogstjaar 2005 wordt dit 50 %. De wijnstokken moeten minstens 4 jaar oud zijn alvorens de druiven tot wijn mogen verwerkt worden.

Het gedrag van enkele traditionele cépages zoals Carignan en Cinsault, meer bepaald wanneer het oude wijnstokken betreffen, verdient zeker onze aandacht wanneer zij in Faugères worden verbouwd. Vaak brengen zij exceptionele en wonderbaarlijke producten voort. De voor Faugères en zijn schiste typische aroma's zijn : vuursteen (mineraal), garrigue of rotsheide (tijn, jeneverbes, ..), klein rood fruit, zoethout en peper.

- **Rosé** :

90% van de Cinsault die wordt verbouwd in Faugères wordt gebruikt voor de rosé. Deze druif brengt finesse en geeft florale toetsen. Hij wordt aangevuld met Grenache voor wat rondheid, Syrah (maximum 5 à 10 %) voor het fruit en de kleur, of Mourvèdre als anti-oxidant.

- **Rood** :

De Grenache brengt fruit en kruidigheid in de wijn en draagt in belangrijke mate bij tot het alcoholgehalte. De Carignan die, ontritst en een traditionele of - zoals in Saint-Chinian een koolzuurgisting ondergaat om de wat astringente tannine's te verzachten, vormt vanwege zijn laag rendement een ideale basisdruif. Het aromatisch register van de Syrah ligt eerder in het florale (viooltjes) of klein rood overrijp fruit en de tannine's zijn van een grote finesse. De Mourvèdre is gerenommeerd om zijn kwaliteitsvolle tannine en draagt bij tot de houdbaarheid van de wijn. Vaak geeft hij aan de wijn een animaal (leder) karakter.

De assemblage van deze vier druivenrassen vertaalt zich in een complexe fijne neus die zich nooit toespitst op één enkele cépage.

Classificatie :

Net als in Saint-Chinian dragen enkel de rode wijnen en de rosé de AOC Faugères.

- **AOC Faugères blanc** :

Ook hier worden witte wijnen verbouwd op basis van Marsanne, Roussanne, Grenache blanc en Rolle (Vermentino). Het dossier ter erkenning ligt ter studie bij de INAO.

- **Eau de Vie Faugères** :

Decennia lang gekend onder de benaming "Fine" wordt hij sedert november 2000 opnieuw gestookt. In de jaren 1900 had enkel de "Fine" recht op een AOC. Het basissap van deze nobele drank diende zo wit mogelijk te zijn. Vandaar dat er in die tijd meer witte (Terret, Carignan Blanc en Clairette) dan rode cépages waren aangeplant in deze regio. In tegenstelling tot de overige Eaux de Vie uit de Languedoc gebeurt de distillatie te Faugères net zoals ze reeds in het begin van de 20^{ste} eeuw werd toegepast, namelijk bij middel van een allambic Charentais (à repasse). Dit procédé dat niet alleen langer duurt maar ook duurder is, levert een excellente kwaliteit en een grote finesse. De eerste flessen Eau de Vie de Faugères zullen gecommmercialiseerd worden in 2004.

- **Cuvée Trois Tours** :

Met de "Trois Tours" bedoelt men de Romeinse uitkijktorens die het stadje Faugères domineren. In de XVI^{de} eeuw werden zij tot windmolens getransformeerd. Thans gerestaureerd, vormen zij het embleem van de appellatie.

De eerste flessen van deze cuvée werden gecommmercialiseerd in 1997 en zijn afkomstig van het oogstjaar 1995. Met dit product streeft men een hoge kwaliteit na door :

- manuele pluk van de oude wijnstokken
- gezonde staat van de wijngaarden en installatie
- lage rendementen, enz ...

Enkele domeinen die deze cuvée ‘Trois Tours’ produceren zijn :

- Château de la Lignière : Cistus
- Château Haut Lignière : Carmina Butis
- Cave Coopérative de Faugères : Les Tourelles
- Cave Coopérative de Laurens : Barron Ermengaud
- Domaine Ollier-Taillefer : Castel Fossibus
- **Domaine du Météore : Réserve**
- Château de Grezan : Schistes dorés.

Economie :

Faugères is, met zijn 1.866 ha verspreid over 7 gemeenten, één der kleinste wijnproducerende gebieden binnen de Languedoc. Het kent 3 coöperatieve wijnkelders (Autignac, Faugères en Laurens) en 37 particuliere wijnbouwers, waarvan 80 % ook direct op het domein verkopen.

Evolutie van de productie : AOC Faugères (rood en rosé)

1982	39 362 hl	1989	60 000 hl	1996	72 500 hl
1983	47 493 hl	1990	70 000 hl	1997	82 000 hl
1984	53 331 hl	1991	65 000 hl	1998	76 000 hl
1985	53 380 hl	1992	60 000 hl	1999	84 000 hl
1986	50 000 hl	1993	49 000 hl	2000	83 490 hl
1987	57 000 hl	1994	64 500 hl	2001	?
1988	55 000 hl	1995	73 600 hl		

Gemiddeld wordt zo'n 20 % van de productie of/te 17.000 hl geëxporteerd. De belangrijkste afnemers zijn : Benelux, Japan, Groot-Brittannië en Duitsland.

Bij meer dan 30 % van de wijnbouwers in Faugères ligt de leeftijd onder de 35 jaar. Daarmee heeft dit wijngebied een gemiddelde leeftijd die het laagst is van alle Franse regio's.

CHÂTEAU DES ADOUZES te Roquessels

Van de 3 wijndomeinen die Roquessels rijk is steekt het Château des Adouzes er, mede door het behalen van diverse medailles op nationale en internationale concours en vermeldingen in de Guide Hachette, er toch wel bovenuit. De familie ESTEVE is reeds eigenaar van het domein sedert de tweede helft van de 19^{de} eeuw. De wijngaarden van Jean-Claude ESTEVE (huidige eigenaar) liggen op een hoogte van 2 à 300 meter en zijn allen zuidelijk georiënteerd. Per hectare staan tussen de 4 à 5.000 wijnstokken. Naast Syrah, Grenache, Mourvèdre en Carignan, cépages die aangepast zijn aan het droge klimaat, heeft hij ook wat Cinsaut, die uitsluitend voor de rosé gebruikt wordt. Het rendement ligt tussen de 30 à 35 hl/ha. De wijnen die tot voor kort enkel op de Franse markt gecommmercialiseerd werden vinden thans, door de talrijke onderscheidingen die ze inmiddels hebben gekregen, steeds meer hun weg naar andere delen van Europa, Amerika en Canada.

Bij het proeven beperkte ik mij tot die wijnen die op hout werden gelagerd. Niettemin mocht ik mijn keel vier maal smeren met dit heerlijke vocht.

De Faugères 1998 bestaat uit 60 % Syrah en 40 % Carignan (meer dan 50 jaar oud).

De **Faugères 1999**, die ten behoeve van deze degustatie werd aangekocht heeft 50 % Syrah en 50 % Carignan.

De Faugères 1996, cuvée 2000 genoemd, heeft 75 % Syrah, 20 % Carignan en 5 % Mourvèdre.

De Faugères 1998 cuvée Elegance, 60 % Syrah – 40 % Carignan, rijpt 7 maanden op nieuwe eik.

Jean-Claude ESTEVE



<http://www.a-21.com/Adouzes/> en <http://www.glad.fr/pagesite/adouzes01.html>

DOMAINE DU METEORE te Cabrerolles

Het domein du Météore ontleent zijn naam aan een krater van 220 meter diameter die zijn oorsprong zou vinden in een meteorietinslag zo'n 10.000 jaar geleden. Studie's om deze theorie te bewijzen zijn nog steeds aan de gang. Regelmatig komt men er bodemstalen nemen. Alluviale afzetting door de eeuwen heen zorgen er echter voor dat, tot op een diepte van 30 meter, nog geen ijzerhoudende sporen van een meteoriet werden gevonden.



Meteoriet of niet, de beminlijke Geneviève COSTE-LIBES, die 22 jaar geleden in vaders voetsporen trad, en haar echtgenoot Guy zullen u zeker met open armen ontvangen op hun 20 hectaren groot domein.

Ook zij zijn aanhangers van het charter : “*Beredeneerde teelt – Beschermdde omgeving*”. Zij gebruiken dan ook geen chemische bestrijdingsmiddelen in de wijngaard en trachten op een oordeelkundige wijze de grondstructuur te verbeteren.

Geneviève COSTE-LIBES

Voor de Faugères Tradition gebruiken zij de cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre en Carignan (elk 25 %). Het rendement ligt maximum rond de 40 hl/ha. Wegknippen van nog groene druiventrossen om het rendement te beperken gebeurt enkel op wijnstokken jonger dan 5 jaar.

Wij proeven de **cuvée ‘Réserve’** die gemaakt wordt van 70 % Syrah, 15 % Grenache en 15 % Mourvèdre. Gezien de wijnstokken allen ouder zijn dan 20 jaar bedraagt het rendement voor deze wijn slechts 30 hl/ha. Bij de vinificatie worden de druiven eerst ontritst, vervolgens ondergaan zij een zeer lange fermentatie (80 dagen in 2001 / 45 dagen voor de 1999) in geëmailleerde cuves. Vervolgens gaat de wijn gedurende zo'n 14 à 16 maanden op ‘Allier’ eiken vaten van 250 liter. Deze vaten zijn voor 1/3 nieuw en maximum tot 4 jaar oud.

<http://www.glad.fr/pagesite/meteore01.html>

CHÂTEAU DES ESTANILLES te Cabrerolles (Lenthéric)

Michel LOUISON, in een vorig leven elektricien en landbouwer, kwam zich in 1976 in deze streek vestigen. Hij bezit thans één van de mooiste terroirs in de appellatie Faugères en zijn domein is, van deze die ik bezocht, één van de modernst uitgeruste. Het domein is 35 hectaren groot en ontleent zijn naam aan de percelen ‘Estagnols’ en ‘Font anilles’. Voor de rode wijnen wordt hoofdzakelijk gewerkt met Syrah, Mourvèdre, Grenache en in mindere mate Cinsault en Carignan. De witte worden vervaardigd van Marsanne en Roussanne.

Hoe modern het Château des Estanilles ook mag wezen, chemische onkruidverdelgers komen er niet in. Om zo min mogelijk de bodemstructuur te verstoren wordt de grond bewerkt met tractoren op rupsbanden. Dit is trouwens het enige toestel dat de flanken van de ‘Clos du Fou’ op kan, een mythisch perceel dat zuidelijk is georiënteerd en met Syrah is aangeplant. In de zomermaanden is het domein makkelijk te herkennen. De wijnstokken worden er in ‘Guyot’ gesnoeid en langs draden aangebonden. Om, indien het nodig mocht blijken, het rendement te beperken wordt een vendanges vertes toegepast waarbij nog slechts 6 à 7 trossen aan de wijnrank worden gelaten.



Michel LOUISON

Tijdens de oogst worden de druiven manueel geplukt en in bakjes van 40 kg naar het domein getransporteerd.

Daar worden ze geselecteerd, ontritst en vervolgens zachtjes geperst met een membraanpers. Syrah en Mourvèdre worden er afzonderlijk gevinifieerd. De overige druiven, Grenache, Carignan en Cinsault, samen. De druiven ondergaan een lange maceratie (tot 40 dagen voor de Syrah) in inox cuves waarbij het sap regelmatig wordt opgepompt om een maximum aan kleur- en andere noodzakelijke stoffen te onttrekken aan de most. Uiteindelijk zorgt een lagering op vat voor nog meer complexiteit en zij verzacht enigszins de bijzonder krachtige Syrah en Mourvèdre.

Ter plaatse proefde ik de ‘cuvée Tradition’ (de 5 cépages – elk 20%), de ‘cuvée Prestige’ gemaakt van 40% Syrah, 40% Grenache en 20% Mourvèdre die gedurende 13 maanden op vat ouderen en tenslotte, waar ik ondanks de niet onaardige prijs allerm minst aan kon weerstaan, ‘Château des Estanilles’. Deze wijn kent een Syrah dominantie en oudert eveneens gedurende 13 maanden op vat, waarvan 1/3 nieuw en de overige tot maximum 5 jaar oud.

DOMAINE LEON BARRAL te Cabrerolles (Lenthéric)

Dit domein stond aanvankelijk niet op mijn programma, doch werd mij aangeraden door Issabel MIQUEL van Château Cazal Viel. De wijnbouwer zou een jong en gepassioneerd persoon zijn. Op het domein aangekomen, dat trouwens schuin over Château des Estanilles ligt, wordt ik opgewacht door een wat oudere dame. Ik stel mij voor, zeg door wie ik gestuurd werd en wat de aard van mijn bezoek is. Zij verzekert mij dat er op het domein niet kan gedegusteerd worden maar, onder de indruk van mijn charme, belooft zij het aan haar zoon te zullen vragen. Wanneer zij na een 5-tal minuten terugkomt zonder zoonlief vrees ik het ergste. Toch moet ik een goede impressie hebben gemaakt want ik word binnengelaten in het heiligdom. Zij laat mij alvast, in afwachting van haar zoon, de witte wijn proeven die 12 maanden vatlagering krijgt en wordt gemaakt van Terret, Viognier en Roussanne. Zij beantwoordt ook enkele algemene vragen. Zo kom ik aan de weet dat haar schoonvader Léon en vervolgens haar echtgenoot de zaak runden tot 1993. De druiven werden toen niet op het domein gevinifieerd maar verkocht aan de coöperatieve. Sinds het domein werd overgenomen door zoon Didier is het uitgegroeid tot zo'n 23 hecta ren.

Inmiddels is Didier in de wijnkelder toegekomen en trekt moeder zich tactisch terug. Vervolgens word ik er gedurende twee volle uren onderhouden door betrokkene. Dat hij gepassioneerd zou zijn door de wijn is te licht uitgedrukt. De man is waarlijk bezeten. Hij vertelt mij dat de meeste wijnboeren op inspectie gaan in hun wijngaarden aan het stuur van hun landrover, laatste nieuw model. Zij hebben niet de tijd of het verlangen om hun druiven te bekijken, de grond te betasten, en wanneer het de periode is dat meeldauw kan optreden belasten zij hun perceel met tonnen kopersulfaat. Didier is duidelijk een natuurlief. Chemische bestrijdingsmiddelen zijn absoluut uit den boze en had hij mijn beroep gekend, hij zou mij zowaar een huiszoeking hebben laten doen. Hij verzekert mij dat hij tot op heden nog maar één behandeling met kopersulfaat en één met Bordelese pap heeft uitgevoerd, daar waar de anderen thans reeds 6 of meer behandelingen achter de rug hebben. Hij houdt rekening met de getijden, de stand van de maan en bewerkt regelmatig de grond, zonder de bodemstructuur te verstoren. Hij maakt dan ook gebruik van een tractor met rupsbanden en bewerkt de wijngaard niet met de helling mee, wat bij hevige regenval voor erosie zorgt, maar in dwarsrichting. De geultjes die aldus door de rupsbanden gevormd worden vormen een natuurlijke barrière en houden het water langer vast zodat het in de bodem kan dringen. Het predikaat "bio" wil hij echter niet omdat dit een passe-partout is om de wijnen duurder te verkopen. Hij beschouwt zichzelf meer landbouwer dan wijnbouwer. Zijn wijnstokken knipt hij laag bij de grond zeer kort in "Gobelet". Dit zorgt ervoor dat het rendement sterk wordt beperkt en er dus geen vendanges vertes moet uitgevoerd worden. Tevens zorgt dit ervoor dat hij ruim één week tot 15 dagen voor alle anderen kan oogsten. Dit heeft ook het voordeel dat de druiven een voldoende hoge natuurlijke aciditeit hebben en aldus een malo-lactische gisting, wat bij sommige wijnboeren geblokkeerd wordt, kunnen ondergaan. Er wordt manueel geoogst en de druiven worden in bakjes van 30 kg naar het domein gebracht. Daar worden ze met een zeer oude horizontale houten pers, zoals enkele decennia geleden gebruikt in de Champagnestreek, zeer zacht en langzaam geperst.

Tijdens deze uiteenzetting proef ik vatstalen van zijn cuvée Tradition 2001 die bestaat uit Syrah en Grenache (rendement 35 hl/ha), een 100% oude Grenache en vervolgens nog een mengeling Grenache, Carignan Cinsault. De producten zijn, hoewel vatstalen, stuk voor stuk schitterend. In vertrouwen deelt hij mij mee moeite te hebben om de AOC Faugères te

krijgen voor zijn wijnen daar zij, door hun uitzonderlijk karakter, dermate afwijken van de algemene standaard. Wanneer ik hem vraag om ook de wijnen te mogen proeven die hij te koop heeft zakt mij de moed echter in de schoenen.

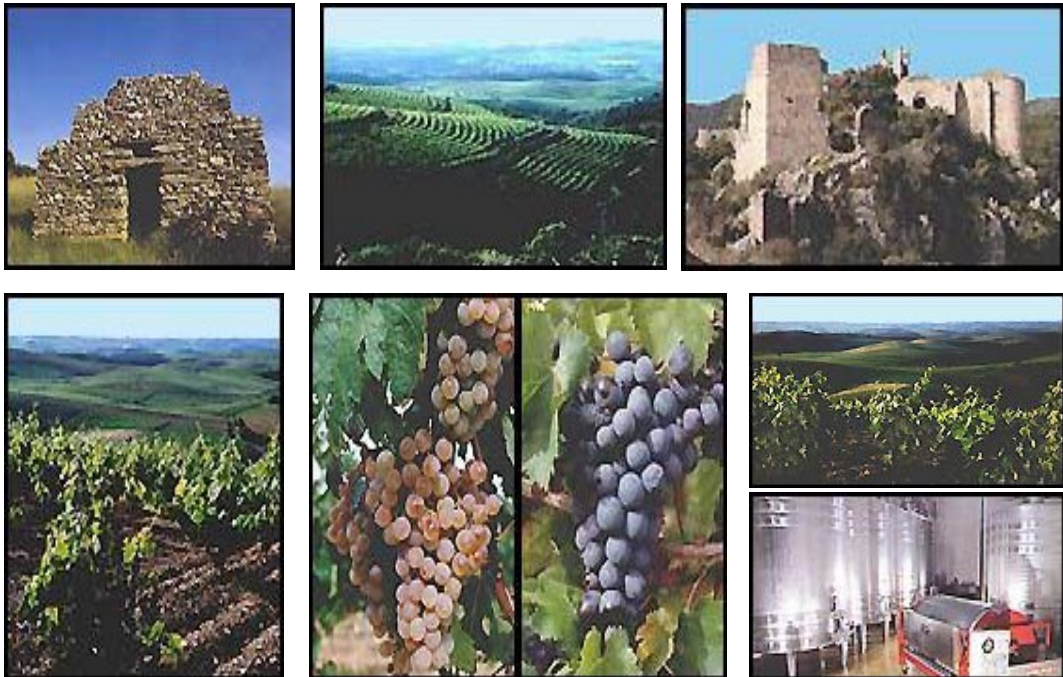


Didier blijkt geen wijnen te verkopen op het domein en kan ze ook onmogelijk laten proeven. Hij geeft mij twee adressen van invoerders in België die ik, overtuigd van zijn wijnen, nog dezelfde dag contacteer.

Zo komt het dat de “**cuvée Jadis**”, volgens een vorig jaar gepubliceerd artikel in culinaire ambiance de “Château Petrus van de Languedoc”, mij uiteindelijk hier in België wordt geleverd. Een cuvée die hij maakte als eerbetoon aan zijn grootvader Léon en waarin hij de authenticiteit ten volle wil laten primeren.

Ervan overtuigd dat Didier BARRAL, bezeten als hij is, zijn handen meer dan vol heeft met zijn 23 hectaren groot domein en dus geen tijd teveel heeft om bezoekers te ontvangen, beschouw ik mijzelf zeer bevoorrecht voor die 2 onvergetelijke uren die hij mij bezorgde.

Tot slot wens ik jullie niet te onthouden van enkele sfeerbeelden uit deze prachtige regio.



Uw “wijn”reizend bestuurslid : **Patrick BROCK**