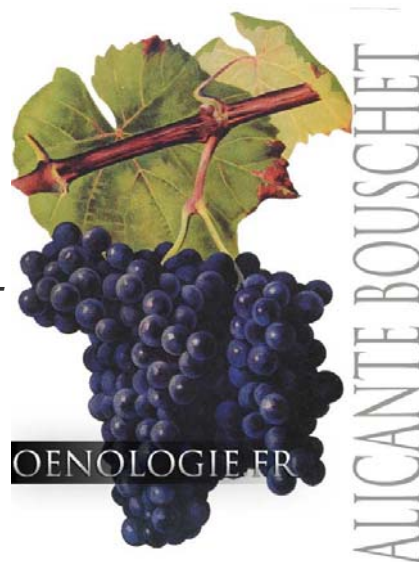


*Proefavond 17 oktober 2009  
Met medewerking van Luc Lybaert  
Verslag Patrick Brock*

## **ALICANTE BOUSCHET ... Wat zegt u?**

*“Deze teinturier, een blauwe druif met rood vrucht-  
vlees, is een kruising van de Petit Bouschet met de  
Grenache Noir. Hij heeft de reputatie karakterloze  
en nogal slappe wijnen te produceren.”*

Dit waren de weinig flatterende woorden waarmee  
deze tweede degustatie van onze wijnkring werd  
aangekondigd.



Synoniemen : Alicante Henri Bouschet, Alicante, Garnacha Tintorea, Alentejo

Een weinig gekende druif, zelfs onder wijnbouwers, getuige een uitspraak van een Franse wijnbouwer op het laatste salon des vins de terroir te Seclin (nov 2009) : *“est-que-ce n’est pas un cépage interdit? Les vins de ce cépage rendent fous!”* Ik denk dat hij verwarde met c’est un cépage qui donne des rendements fous.

## **Geschiedenis**

Van waar komt nu de Alicante Bouschet? Voor zijn origine moeten we teruggaan naar de vlaktes van de Languedoc waar men in de jaren 1800 wijnen vervaardigde die, omwille van hun hoge rendementen zowel kleur, intensiteit als alcohol misten. Grote schuldige hiervoor was de Aramon, een druivenras met rendementen tot wel 400 hl/ha (op vruchtbare gronden). Zijn enige merite is zijn resistentie tegen meeldauw. Wou men een deftige wijn, dan kon men niet anders dan deze Aramon met andere cépages te blenden.

Louis Bouschet de Bernard, bioloog aan de faculteit te Montpellier, nam in 1824 het besluit wijnstokken te gaan kweken die niet alleen druiven met dieprood vlees voortbrengen, maar dan ook nog enorme hoeveelheden daarvan, althans meer dan de toen gebruikelijke teinturiers plachten op te leveren. Zijn eerste poging leidde in 1828 tot de Petit Bouschet, een voor de hand liggende kruising van Aramon en de Tenturier de Cher, een zeer oud ras (17<sup>de</sup> eeuw) uit de regio van Orléans.

**Aramon**

+

**Teinturier de Cher**

=

**Petit Bouschet**

Het werk werd verdergezet door zijn zoon Henri, die enkele opmerkelijke successen behaalde, met als hoogtepunt de Alicante Bouschet uit 1855, een kruising van Petit Bouschet en Grenache Noir.

**Grenache**

+

**Petit Bouschet**

=

**Alicante Bouschet**

Wat de gestelde doelen – kleur en productiviteit – betreft was de Alicante Bouschet een voltreffer. De kleurintensiteit is 15 maal die van de Aramon en meer dan 2 maal deze van de Grand Noir de Calmette. Hij werd vooral populair toen Frankrijk en Europa midden de 19<sup>de</sup> eeuw werden getroffen door meeldauw en phylloxera plagen. Terwijl het grootste deel der wijngaarden werd vernietigd kon



men door de aanplant van deze druif, die toch ook rendementen van 200 hl/ha kan bereiken, het tekort aan wijn snel wegwerken. Omdat dit van alle teinturiers in Frankrijk de enige is die wordt gepropageerd, heeft hij geleidelijk aan, en op nogal angstaanjagende wijze, zijn territorium weten uit te breiden tot bijna 22.000 ha in 1979. Na de phylloxeraplaag werd de Alicante Bouschet over heel de wereld verspreid en geplant, ook in Californië. De wijnboeren die na de Drooglegging (van 1917 tot 1933) weer aan de slag wilden gaan, hadden net als de Franse wijnboeren rond 1860, behoefte aan snelle groeiers met veel opbrengst per hectare. Ook toen bood de Alicante Bouschet weer uitkomst. Met als gevolg dat er in Californië nog heel wat hectares te vinden zijn (12.120 ha in 1940). Thans groeit er in deze staat nog steeds meer dan 1.440 ha Alicante Bouschet, voor het overgrote deel in Central Valley, waar hij geliefd is bij lieden die menen dat wijn maken iets is wat in huiselijke kring dient te geschieden. Een klein aantal Californische wijnproducenten, zoals Ridge Vineyards (Sonoma Valley) en Joseph Filippi (Cucamonga Valley), verkopen ongemengde Alicante.

In Frankrijk is zijn territorium vrijwel beperkt tot de Languedoc en de Midi (Corsica 2.500 ha in 1979), waar de Grand Noir en diens gelijken snel terrein verliezen. Hij wordt ook verbouwd in Noord-Afrika (Tunesië, Marokko, Algerije) waar hij zowel voor rode als rosé wijnen steevast geassembleerd wordt met Cinsault, Carignan en Grenache. Verder vinden we Alicante in Zuid-Italië : Calabrië, Sardinië en Sicilië, waar hij sinds 26-09-2002 toegelaten wordt voor de VQPRD en IGT wijnen van Agrigento, Cagliari, Lucca, Oristano en Trapani. Alicante wordt op beperkte schaal verbouwd in Uruguay, ex-Joegoslavië (Kroatië en Servië), Cyprus en zelfs in Israël waar Harey Yehuda in de Shimshon regio een Kosher wijn maakt.

In Spanje mogen we de druif zeker niet verwarren met de gelijknamige provincie Alicante. Vandaar misschien dat hij er bekend staat onder de naam Garnacha Tintorera. Wij vinden hem terug in het zuiden, zuidoosten en in de provincie Galicië. Te Portugal is de Alicante Bouschet koning in de regio van Alentejo en dit zowel in assemblages of als monocépagewijn. Twee wijndomeinen springen hier uit de band en worden dan ook gepresenteerd tijdens de degustatie.

## DE DOMEINEN

### **Domaine Lous Grezès**

Voor deze degustatie deden wij beroep op Gentenaar Luc Lybaert en echtgenote Trees Claes, sinds 2003 de trotse eigenaars van het domein Lous Grezès te Ribautelles-Tavernes in de Gard en zelf ook producent van o.a. Alicante wijnen. Luc en Trees ken ik reeds jaren via de wijnclub Osiris. Naast zijn beroepsbezigheden als kinesist mag Luc ook als een gepassioneerde wijnliefhebber beschouwd worden. Al tijdens zijn kinderjaren kwam hij in aanraking met wijn en hij was niet alleen een

tijdje voorzitter van Osiris maar maakte er ook deel uit van de musketiers, een wijnreizend gezelschap dat jaarlijks op verkenning pleegt te gaan in een wijnregio, om deze vervolgens op een degustatieavond aan de clubleden te presenteren. Waar kennen we dit nog van?



Pionieren zit Luc in het bloed. Als kinésist zocht hij destijds reeds een nieuwe niche en specialiseerde zich in de manuele therapie. De aankoop van een wijngaard op een excellent terroir tussen Uzès en de Cévennes in 2002, een streek die hij al sinds de jaren '60 bezocht en kende van zijn vakanties, zag hij als de aanzet voor zijn tweede carrière. Een droom kwam aldus in vervulling. In zijn vrouw Trees vond hij de perfecte partner. Haar passie voor het combineren van ingrediënten en smaken in de keuken maakt van haar de ideale vrouw om in te staan voor de vinificatie en de assemblage, bij zoverre dat zij in 2005 besloten om zich niet langer te laten begeleiden door een oenoloog.

Luc en Trees trachten immers puur te werken wat wil zeggen: bio in de wijngaard en met zo min mogelijk ingrepen in de kelder. Hun motto en objectief: "goed en gezond begeleiden van gezonde druiven" om aldus pure terroirwijnen te kunnen produceren. "*Trees, tu prends les risques et moi j'apprend*" waren de woorden van de oenoloog Jean-François Vrinat toen zij beslisten hun wijnen te maken zonder toevoegingen van sulfiet en gistcellen.

De ± 15 ha wijngaarden liggen verspreid over de gemeentes Domessargues, Mauresargues, Montagnac en Sauzet. De zelf gevinifiëerde wijnen zijn enkel afkomstig van Domessargues (5 à 6 ha) en worden gecommmercialiseerd als Vin de Pays des Cévennes of Vin de Pays Duché d'Uzès. De overige opbrengsten worden verkocht aan de goed werkende Cave Coöperative van Cruviers Lascours. In hun gamma vinden wij wijnen van de druiven: Grenache, Merlot, Syrah, Cabernet, Tempranillo en Carignan, maar wij beperken ons - om evidente reden - tot deze van de Alicante bouschet.

<http://www.lousgrezes.com/>



Verder proeven wij ook wijnen van de domeinen :

### **Château Pech Redon (Frankrijk)**

Dit domein is gelegen tussen Narbonne en Narbonne Plage op de “La Clape” heuvel en is de thuisbasis van één der stuwende krachten en grote vernieuwers in de Languedoc: Jean Demolombe. Hij plantte namelijk viognier en mourvèdre in zijn wijngaarden, lang voor alle anderen. Sinds 1988 is Christophe Bousquet eigenaar van dit 42 ha groot domein. La Clape wordt gekenmerkt door een droog en zonnig klimaat (3.000 zonuren/jaar).

Christophe ploegt en ziet af van het gebruik van kunstmest en herbiciden. Hij werkt met biodynamische preparaten en gebruikt druifeigen gisten. De rendementen worden bewust laag gehouden, net als het sulfietgehalte.



### **Herdade do Esporão (Portugal)**

De 180 ha wijngaarden van dit domein zijn gelegen te Reguengos de Monsaraz, op ongeveer 180 km ten oosten van Lissabon en pal in het hart van de Alentejo regio. Sinds 1987 beschikt het domein over moderne kelders en in 1989 werd Esporão uitgeroepen tot één der beste Portugese wijnen. In 1995 werd de wijngaard verder gerenoveerd en werden nieuwe aanplantingen uitgevoerd. Een dam met een capaciteit van 4 miljoen m<sup>3</sup> water dateert uit 1996 en het water wordt gebruikt voor druppel-irrigatie op het domein. Het wijn maak proces wordt geleid door de Australiër David Baverstock, die in 1999 werd uitgeroepen tot wijnbouwer van het jaar.



## Herdade do Mouchão (Portugal)

Dit beroemde domein, gelegen zo'n 200 m boven de zeespiegel in de omgeving van Portalegre, dateert van 1901. De Alentejo regio, tussen Lissabon en de Algarve, werd zeer lang gedomineerd door kurkeiken en olijfbomen. Begin 19<sup>de</sup> eeuw werd Thomas Reynolds door de familie, vanuit Oporto, naar dit gebied gestuurd om te investeren in de kurkindustrie. Drie generaties later kocht zijn kleinzoon John er 900 ha grond en begon hij met de aanplant van wijnstokken. Dit landgoed wordt doorkruist door twee rivieren en de naam "Mouchão" verwijst naar een klein eiland in een rivier.

In de jaren 50, terwijl het domein (net zoals nu) zich verder bezig hield met de teelt van kurk, olijven, granen en de kweek van varkens en schapen, werd wegens groot succes ook het wijnareaal uitgebreid. In plaats van bulkwijnen te produceren ging men over op flessenverkoop, nieuwe aanplantingen werden uitgevoerd en het wijnmaak-proces als geheel werd gemoderniseerd.

In april 1974 werden de toenmalige eigenaars, de families Reynolds en Richardson, van hun domein verdreven door de militaire dictatuur. Pas in 1986 keerden zij terug naar hun 32 ha groot domein. Zij gebruiken moderne technieken, zoals water verneveling, om vorstschade te voorkomen.



Op dit domein wordt naar verluid de beste Alicante Bouschet wijn gemaakt, namelijk de Tonel 3-4, die een potentieel heeft om 50 jaar te bewaren. Spijtig genoeg was hij niet beschikbaar voor onze degustatie.

## DE WIJNEN

### **Chateau Pech Redon - Vin de Table 2000**

Wij vonden geen technische gegevens over deze wijn en een mailtje naar de wijnbouwer bleef onbeantwoord. Nochtans werd de wijn op het domein aangekocht door onze voorzitter, maar hij zal met zijn hoofd ergens anders gezeten hebben die dag. Uit zijn verhaal weten we wel dat deze wijn enkel in goede jaren vervaardigd wordt. Een degustatie ten huize Bruno leerde mij alvast dat deze wijn bewaarpotentieel heeft (wij proefden een schitterende 1997).

### **Herdade do Esporão - Alicante Bouschet 2005**

100% Alicante met een rendement van 40 hl/ha. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken bedraagt 10 jaar. Zij staan op een bodem van klei en leem op een ondergrond van graniet en leisteen rots. Het gistingsproces verloopt in stalen tanks. De wijn ondergaat gedurende één week een doorgedreven maceratie bij een strikte temperatuurscontrole. Ter afwerking krijgt de wijn 6 maanden vatlagereing op Amerikaanse en Franse eik.

### **Domaine Lous Grezès**

De Alicante wijnen van het domein Lous Grezès zijn afkomstig van twee burende velden met oude Alicante bouschet wijnstokken, volledig omringd door garrigues. Het zijn eigenzinnige velden die het hoogst gelegen zijn (120 m / niveau van l'Olivette) en die aan de basis liggen van een fijne Italotypische cuvée l'Alicante. Het terroir is argilo-calcaire met 'marne valanginien', een arme kalkhoudende grond die onder de zon een mooie aciditeit garandeert. Er wordt niet gemest, hoogstens wat compost, en de bodem wordt mechanisch bewerkt. De blootstelling aan tramontane en mistral zijn een gezondheidskuur voor de wijngaard waardoor de biologische werking een stuk makkelijker wordt! De temperatuurverschillen tussen dag en nacht zijn behoorlijk groot vanwege de nabijheid van de Cévennes en door hun noordelijke ligging in de Languedoc. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 15 jaar.

### **VDP des Cévennes 2004 – Cuvée Alicante**

Gemaakt van 60% Alicante Bouschet (rendement 25 hl/ha) en 40% Grenache (rendement 40 hl/ha). De wijn onderging een koude schilweking gedurende 4 à 5 dagen en fermenteerde op zijn natuurlijke gistcellen. Terwijl de Grenache op inox blijft volgt voor de Alicante, ter afronding, een lagereing van 12 maanden op Bourgondische vaten van 3 jaar.

### **VDP des Cévennes 2005 – Cuvée Alicia**

Gemaakt van 80% Alicante Bouschet (rendement 25 hl/ha) en 20% Grenache (rendement 30 hl/ha). Na een koude maceratie van 4 à 5 dagen en gisting met natuurlijke gistcellen en onder strikte temperatuursbeheersing (28 à 30°), kreeg de wijn een vatlagereing van 24 maanden (vaten van 3 jaar). De wijn werd daarenboven sulfietarm gemaakt.

### **VDP des Cévennes 2006 – Cuvée Alicia**

Hier treffen we een volledig sulfietloze wijn, gemaakt van 85% Alicante Bouschet (rendement 20 hl/ha) en 15% Grenache (rendement 30 hl/ha). De wijn kreeg een opvoeding van 30 maanden op vat (3 jaar) mee.

### **VDP des Cévennes 2007 (vatstaal)**

Wij proeven een vatstaal van 100% Alicante Bouschet. Vanwege de conversie naar bio gaat de wijngaard afzien en uit zichzelf minder produceren. Hier hebben we dan ook een rendement van slechts 15 hl/ha. De wijn verbleef tot op heden 24 maanden op vat (6 jaar) en zag geen sulfiet.

### **Herdade do Mouchão - Mouchão 2002**

In deze wijn treffen wij 70% Alicante Bouschet en 30% Trincadeira, geteeld op een klei bodem. De druiven, manueel geoogst, worden na een lichte persing gestockeerd in stenen recipiënten. Voor extra kleurextractie ondergaat de most tijdens de fermentatie tweemaal daags een pigeage met de voeten. Daarna gaat de wijn in 2.500 à 5.000 l grote vaten waar zowel de malo-lactische gisting als de verdere maturisatie plaats vinden. De beste wijnen worden vervolgens nog gedurende 6 maanden gelagerd op Franse eik.

### **Domaine Lous Grezès – Vin de table rosé 2008 - gRandiOSE**

Eindigen deden wij met een rosé van 100% Alicante Bouschet (rendement 15 hl/ha). Deze wijn werd vervaardigd volgens het principe “coulée direct” en fermenteerde op zijn natuurlijke gistcellen, gevolgd door een lagering van 12 maanden op inox. Ook hier kwam er geen sulfiet aan te pas. Het etiket voor deze wijn werd ontworpen door de cartoonist Kamagurka.

## **TOT SLOT**

Een speciaal woordje van dank zou ik willen richten aan de Heer André Coen uit Heusden voor het ter beschikking stellen van zijn eindwerk over Alicante Bouschet. Een werkstuk dat hij maakte ten behoeve van zijn examen “sommelier conseil”.