



Guillaume Drouin.

L'HISTOIRE DE LELOUVIER

Wijn- en gedistilleerdhandelaar André Lelouvier begon in 1933 zijn eigen bedrijf in het plaatsje Briouze, Normandië. Kort daarna begon hij met het laten rijpen van calvados en bier. In de jaren zestig van de vorige eeuw was André Lelouvier een van de leidende experts op het gebied van gerijpte calvados. In de jaren zeventig stichtte hij 'Calvados Lelouvier' met als bedoeling het te zijner tijd te kunnen overdragen aan één van zijn kinderen. Uiteindelijk nam zoon Christian Lelouvier het roer over – tot zijn overlijden in 2016.

TEKST EN BEELD NICO MCGOUGH

Voor de tweede maal in mijn carrière bezocht ik Normandië: smaragdgroene hellingen bezaaid met boomgaarden, afgewisseld met golvend gele graanvelden en vredig grazende koeien. Rurale dorpjes met kronkelige straatjes en vakwerkhuisen. De eerste keer was ik er om kennis te maken met Calvados-'god' Roger Groult. Nu was het de beurt voor een bezoek aan *upcoming superstar* Guillaume Drouin (1978), zoon van Christian Drouin, een topnaam in de wereld van calvados.

Drouin was door grootvader Christian's inzet al een gevestigde naam in Calvados en Christian junior zorgde er op zijn beurt weer voor dat zijn zoon Guillaume een gedegen opleiding kon volgen. Niet alleen is hij gediplomeerd oenoloog, maar hij plakte er ook een studie management achteraan. Vervolgens ging hij als wijnmaker aan het werk in Zuid-Afrika, Australië en Tasmanië. Ook deed hij praktijkervaring op in de Languedoc en mocht hij meekijken op Haïti tijdens het stoken van rum.

In het plaatsje Domfront werd het kleine, maar gespecialiseerde handelshuis Comte Louis de Lauriston overgenomen, toen in 2016 Christian Lelouvier overleed. Drouin nam ook dát bedrijf

over en alle activiteiten werden samengebracht in Domfront. Daar rijpen nu zo'n 350 vaten van verschillende formaten. Er wordt veel gewerkt met gebruikte wijnfusten. Die worden eerst uit elkaar gehaald, schoongemaakt en opnieuw in elkaar gezet, waarna de binnenzijde van de vaten boven vuur worden 'getoast'. Drouin kiest voor 'medium toast' en slechts in

**GOEDE CALVADOS KAN
ALLÉÉN KOMEN VAN
GOEDE CIDER, IN HET
GEVAL VAN LELOUVIER
DEELS VAN APPEL, DEELS
VAN PEER GEMAAKT.**

een enkel geval voor 'heavy toast', dat een op gebrande koffie lijkende geur- en smaaktoon kan meegeven aan de calvados.

André Lelouvier, die de koosnaam 'de juwelier van Calvados' kreeg, was decennia achtereenvolgend bezig met het selecteren en laten rijpen van topkwaliteit calvados. André was een meester, niet alleen in het opsporen van superbe, jonge calvados, maar ook in het vinden van de juiste

vaten voor verdere rijping. Dit herkennen wij ook in de werkwijze van tophuizen als Michel Couvreur (malt whisky), A.E. Dor (cognac) en Laberdolive (armagnac). Na de rijpingsperiode had André Lelouvier nóg een specialisme dat hem tot de topper uit de regio maakte: het assembleren van de verschillende vaten tot één nieuw geheel. Zijn echtgenote Cécile was een extreem goede proever en kreeg van André altijd het laatste woord als er een partij jonge calvados moest worden ingekocht.

Goede calvados kan alléén komen van goede cider, in het geval van Lelouvier deels van appel, deels van peer gemaakt. De peren zijn kwetsbaar en worden direct geperst en gestookt, de appels daarentegen worden nog even weggelegd om verder te rijpen. Het fruit wordt machinaal geperst en deze pulp wordt vervolgens zachtjes geklaard waarna de gisting van start gaat. Er wordt uitsluitend het van nature op het fruit voorkomende gist gebruikt. Na vijf tot zes weken wordt de fruitpulp geperst waarna de gisting verder gaat, maar dan in een lager tempo. Die gisting kan in totaal wel vijf tot zes maanden duren, veel langer dus dan in de wijnbouw het geval is.

Calvados	Fine	€ 29,95	Calvados	Millésime	1977	€ 310,00	
Calvados	Vieux	€ 42,95	Calvados	Millésime	1976	€ 325,00	
Calvados	Hors d'Age	€ 79,95	Calvados	Millésime	1975	€ 335,00	
Calvados	Millésime	2002	€ 89,95	Calvados	Millésime	1974	€ 350,00
Calvados	Millésime	2000	€ 99,50	Calvados	Millésime	1972	€ 375,00
Calvados	Millésime	1999	€ 105,00	Calvados	Millésime	1971	€ 385,00
Calvados	Millésime	1998	€ 109,95	Calvados	Millésime	1970	€ 395,00
Calvados	Millésime	1996	€ 119,95	Calvados	Millésime	1968	€ 425,00
Calvados	Millésime	1992	€ 145,00	Calvados	Millésime	1967	€ 440,00
Calvados	Millésime	1988	€ 175,00	Calvados	Millésime	1964	€ 475,00
Calvados	Millésime	1987	€ 185,00	Calvados	Millésime	1962	€ 520,00
Calvados	Millésime	1984	€ 220,00	Calvados	Millésime	1961	€ 550,00
Calvados	Millésime	1982	€ 245,00	Cider Brut		€ 7,95	
Calvados	Millésime	1981	€ 255,00	Pommeau		€ 19,95	
Calvados	Millésime	1980	€ 265,00	<i>Genoemde prijzen zijn consumentenprijzen.</i>			
Calvados	Millésime	1979	€ 280,00				



wordt verdund tot ongeveer 65% alcohol als het voor zeer lange rijping is bestemd. Voor iets kortere vatrijping wordt tot 55% verdund, telkens met gefiltreerd, zuiver water. Geen mineraalwater, want dat zou de calvados troebel maken. Heel langzaam verdampt het alcoholpercentage in de koele kelders. Zo'n vier procent verdampt er jaarlijks: 'het deel voor de engelen'. Ook wordt met regelmaat de jonge calvados 'overgestoken' van het ene vat naar het andere, om oxidatie te bevorderen. Zelden of nooit zijn dit dus nieuwe vaten

**DE BOOMGAARDEN ZIJN
EEN LUST VOOR HET OOG
MAAR VERGEN VEEL
ONDERHOUD, WAAR
KUDDES KOEIEN VOOR
WORDEN INGEZET; DE
DAMES HAPPEN GRAAG
EEN APPELTJE WEG.**

Volgend op de gisting en eerste rijping is de cider compleet uitgegist en dus droog. Hierna kan het worden gestookt. De cider wordt in één keer gedistilleerd door middel van de zogenoemde 'column still', hoge zuilvormige rvs-ketels. Het procedé lijkt makkelijk maar vergt erg veel vakkennis. Door verwarming verdampt als eerste de alcohol, die wordt afgevangen. Uitsluitend het 'hart' van het distillaat wordt gebruikt; de voorloop en de naloop worden niet gebruikt. Het distillaat wordt gekoeld waardoor een glasheldere drank ontstaat. Dit jonge, vurige distillaat met 70%

tot 72% alcohol wordt 'Blanche' genoemd. Vaak wordt hiervoor een mobile distilleerketel ingezet, waarmee van fruitbedrijf naar fruitbedrijf wordt gegaan om de cider van het jaar ervoor te stoken. Net als in andere gebieden was in het verleden de illegale stook een pijler van de lokale economie, tegenwoordig is alles dat met de productie van distillaten verband houdt gereguleerd. Hierna volgt de periode van rijping, variërend van drie jaar tot vele decennia. De Appellation Calvados eist een minimale vatrijping van vierentwintig maanden. De Calvados 'Blanche'

zoals in de wijnwereld gebruikelijk is. De kwaliteit van de rijping wordt positief beïnvloed door de juiste luchtvochtigheid en beheerste temperaturen. Samen met hout, natuurlijke verdamping en zuurstof zorgt dat voor prachtige, amberbruine calvados. Bij Lelouvier wordt er alles aan gedaan om de zuivere fruittonen te bewaren. Opvallend is dat er bij de alleroudste vaten een vorm van 'zuur' (rancio) lijkt te ontstaan, vergelijkbaar met dat in stokoude, vatgerijpte wijnen als rivesaltes, port of madeira. Als door natuurlijke verdamping het alcoholpercentage in de calvados onder de 40% komt wordt het niet meer als calvados verkocht maar als 'eau de vie de cidre'. Meestal wordt er een ander vat met een iets hoger alcohol-percentages bijgemengd



om boven de 40% te blijven; calvados bevat altijd tussen de 40 en 72% alcohol.

Lelouvier betreft zijn fruit van zo'n tien telers. René Brunet is één van hen. Zijn ruim twintig hectaren boomgaarden zijn één geheel met moeder natuur, er wordt in het geheel niet met chemische stoffen gewerkt. Hij heeft gemiddeld twintig apperassen in één boomgaard, niet alleen goed voor de complexiteit van de cider (en daarmee de latere calvados) maar ook om te voorkomen dat één zieke boom alle anderen aansteekt. Tussen de appelmomen toeren de hoge perenbomen uit, die tot wel driehonderd jaar oud zijn. Ter plaatse zegt men dat je honderd jaar moet uittrekken voor de groei, honderd jaar kan oogsten, waarna de boom in honderd jaar afsterft.

De boomgaarden zijn een groene lust voor het oog maar vergen veel onderhoud, waar kuddes koeien voor worden ingezet. De dames zijn dól op het sappige, onbespoten gras, maar happen

ook graag een sappig appeltje weg. Opvallend is dan ook dat alle appelboomstammen exact 'een koe' hoog zijn. De onderste takken zijn dan voor de koeien. Ook ruimen zij alle op de grond liggende appels op. Dit zijn nooit de beste van de boom en is er dus een natuurlijke selectie. Overigens worden bij de perenoogst de koeien op stal gehouden. Een perenboom van driehonderd jaar oud is te hoog om met de hand te worden geoogst. Zodra de rijpe peren vallen worden zij direct van de grond gehaald en verwerkt.

In het productiegebied van calvados had in het verleden nagenoeg elk dorpje haar eigen herkomstbenaming. In de jaren tachtig van de vorige eeuw werd ook dit aspect gereguleerd. De uit 1942 daterende benaming 'Calvados du Pays d'Auge' bleef bestaan, maar alle andere namen werden bijeengebracht binnen de Appellation Contrôlée 'Calvados'. Met als enige uitzondering de in 1997 in het leven geroepen 'Calvados Domfrontais'.

VAN CALVADOS LELOUVIER VOEREN WIJ:

- **Calvados Fine**
Jonge, fruitige Calvados van twee tot drie jaar oud.
- **Calvados Vieux**
Gerijpte Calvados van drie tot vijf jaar oud.
- **Calvados Hors d'Age**
Lang gerijpte Calvados, ouder dan twaalf jaar.
- **Calvados Millésime**
Onvermengde Calvados van topkwaliteit van één enkel oogstjaar.

VAKANTIE TUSSEN DE APPELBOMEN

La Ferme de la Prémoudière
Marie et Pascal Brunet
61330 Saint-Denis-de-Villenette
T 00 33 233 37 23 27
lapremoudiere@orange.fr
www.lapremoudiere.com