



De 'Abbys'-Champagne, gerijpt in de Atlantische oceaan.



Er wordt nogal wat geëxperimenteerd door de 'crazy pioniers' van het Champagnehuis.

DE ZON EN DE MAAN EN LECLERC BRIANT

Het bijzondere Champagnehuis Leclerc Briant maakt wijn volgens de regels van de biodynamie. Maar hun bevlogen wijnmaker Hervé Jestin gaat nog véél verder in zijn spirituele zoektocht.

TEKST LORENZO LEDEL

H

Het werkt, maar eigenlijk kan niemand precies vertellen waarom het werkt. De wonderwereld van de biodynamie is voor een gedeelte heel logisch (de werkwijze overlapt met biologische landbouw, maar voegt veel extra's toe), en voor een gedeelte haast onbegrijpelijk. Tenminste, voor hen die min of meer wars zijn van wat er meer is tussen hemel en aarde

dan wat je met het blote oog kan zien. En hoewel wij niet speciaal iets hebben met 'biologisch-dynamisch', hebben wij er natuurlijk ook niks tégen. De mensen die op die manier werken gaan buitengewoon zorgvuldig om met de natuur, hebben kennis van zaken en stoppen heel veel liefde in hun werk. En de visie van wijnmaker Hervé Jestin levert bij

Leclerc Briant ongelooflijk mooie en elegante wijnen op; geen stroeve 'natuurwijnen' waar baardige hipsters een gat van in de lucht springen.

De Champagne van Leclerc Briant wordt uitsluitend gemaakt van de eerste persing. De tweede en derde persing wordt verkocht aan andere producenten, en van de vierde persing



Wijnmaker Hervé Jestin heeft een bewierookte status in de Champagne.



Grote glazen bollen geleiden de 'energy flow' van de wijn.



Veertig meter onder de grond. Naar beneden lopen ging nog wel, naar boven hebben wij af en toe even gepauzeerd.

wordt Marc de Champagne gemaakt, het pittige en ultiem fruitrijke distillaat dat vroeger in de nachtelijke kou als hartversterkertje werd gedronken door de arbeiders die de druiven plukten.

Het gaat veel te ver om hier de grondbeginselen van de biodynamie uit te leggen, maar u heeft misschien wel eens gehoord van de met biodynamische preparaten gevulde koeienhoorns die in het voorjaar in de landbouwgrond worden begraven en waarvan de inhoud in de herfst, na een speciale biodynamische behandeling, als meststof dient voor het land. In de biodynamie zijn de stand van de zon en de maan, eb en vloed, en beweging in het algemeen een belangrijk gegeven. "Het heet nu biodynamisch, maar vroeger was het gewoon *common sense*," aldus Jestin. Neem van ons aan: het is bij Leclerc Briant nog maar het begin. De grote roestvrijstalen vaten waarin de

Champagne ligt te rijpen zijn *custom made* volgens de gulden snede – de esthetische en wiskundige 'goddelijke verhouding', bekend uit de kunst en de wetenschap – en hun wijnen worden pas gebotteld na de zonnwende

"HEB JIJ IN DE NATUUR WEL EENS EEN EI RECHTOP ZIEN STAAN?," VRAAGT HIJ. "NOU DAN."

(solstice). De zoektocht van de wijnmaker gaat echter nog verder. In de hypermoderne wijnkelder zagen wij diverse experimentele wijnvaten, waarmee Jestin wil onderzoeken wat die met de wijn doen. Zo staat er een titanium wijnvat, en een waarvan de binnen-

zijde is bekleed met achttienkaraats goud. "Goud is met energie geladen, en heeft een connectie met de zon, met de wereld en de kosmos," aldus Jestin, "ik zie in dat vat een bijzondere 'spanning' in de wijn ontstaan." Wijnvaten in de vorm van grote glazen bollen geleiden volgens hem de 'energy flow', en de ronde vorm verwijst naar de vorm van de druiven en van de aarde. Zoals tegenwoordig bij steeds meer wijnmakers, zien wij ook hier in de kelder grote betonnen eivormige wijnvaten, waarin door de vorm een continue beweging van het druivensap ('vortex') ontstaat. Met dit verschil, dat hier de vaten niet rechtop staan, zoals elders, maar liggen. "Heb jij in de natuur wel eens een ei rechtop zien staan?" vraagt hij. "Nou dan." Ook schijnt die beweging van de wijn in een liggend ei minder heftig te zijn dan als het rechtop staat. Omdat het bedrijf ook op andere vlakken begaan is met de natuur,

worden er geen nieuwe eiken wijnvaten gebruikt (waarvoor tenslotte bomen moeten worden gekapt), maar worden er vaten gekocht van bedrijven als het befaamde Château d'Yquem; u weet wel, die schier onbetaalbare edelzoete wijn uit Bordeaux. "Gebruikte vaten van topchâteaux geven een goede boodschap af aan de wijn," aldus de bevlogen wijnmaker, die overigens in niets lijkt op een verstrooide professor Zonnebloem, mocht u dat denken. De man wordt in de Champagne als een genie beschouwd en kan nog net zonder door bewonderaars lastiggevallen te worden over de chique Avenue de Champagne in Epernay lopen. Nog een fraai voorbeeld van de denkwijze en experimenteerdrijf van de wijnmaker betreft de exclusieve, 'Abyss' gedoopte Champagne, die een jaar lang op zestig meter diepte in de Atlantische oceaan mag rijpen. "Op zestig meter diepte is de druk zes bar, precies even-

veel als in de fles, waardoor er een balans ontstaat. Al het geheugen van de planeet is opgeslagen in de oceaan, en die miljoenen jaren aan informatie heeft interactie met de wijn. De wijn leeft, en ontvangt die bood-

"GEBRUIKTE VATEN VAN TOPCHÂTEAUX GEVEN EEN GOEDE BOODSCHAP AF AAN DE WIJN"

schappen van de natuur," aldus de wijnmaker. Wij hebben hem gedronken, uit de bijzondere met aanslag uit de zee bedekte flessen, en het is zonder meer een prachtige wijn. Maar dat sommigen in ons kleine gezelschap iets 'ziltigs' proefden gaat ons heel eerlijk

gezegd wat te ver. Al heeft Jestin daar wel een verklaring voor: zo'n honderdvijftig miljoen jaar geleden was het champagnegebied nog oceaan, en de kalkrijke bodem draagt daar nog steeds de sporen van. Het terroir van de Champagnestreek is sowieso een factor van enorm belang voor de smaak van de wijn. De Appellation is strikt afgebakend, en dat is ook een van de redenen dat Champagne zo exclusief is: er kan gewoon bijna niet meer worden gemaakt binnen de grenzen van het gebied. Al is het een publiek geheim dat er enkele grote wijnhuizen zijn die daar wat mee smokkelen en ook wel druiven kopen van net buiten de streek. Maar die zijn dan ook vaak meer bezig met marketing dan met het product zelf. Niks voor de 'crazy pioneers', zoals zij zichzelf wel gekscherend noemen bij Leclerc Briant. Zij zijn bijna obsessief begaan met hun wijn.