

VERRUKKELIJKE VOUVRAY

Alhoewel de huidige topman de tiende generatie wijnbouwer is, bestaat Domaine d'Orfeuille pas relatief kort. Overgrootvader plantte aan het begin van de twintigste eeuw twee hectaren wijngaard. Vlak na de tweede wereldoorlog werd hij opgevolgd door zijn zoon, die er nog vier hectaren bijplantte. Op zijn beurt droeg hij het stokje over in 1983 aan de vader van de huidige eigenaar, Arnaud Herivault, die sinds 2000 de scepter zwaait.

TEKST EN BEELD NICO MCGOUGH

D'Orfeuille dankt haar naam aan een voormalig kasteel op een steenworp afstand van het domein. Hier woonde de lijfarts van François I. Het is een prachtig deel van Frankrijk, glooiend en groen. Niet voor niets vestigden zoveel schatrijke mensen zich in deze vallei. De grootse kastelen zijn werkelijk uniek en getuigen van de immense rijkdom van de eigenaren.

Arnaud Herivault studeerde wijnbouw in Amboise en later ook de financiële kant van de wijnwereld in Libourne. Toen hij in 2000 het domein overnam waren er vijftien hectaren, nu zijn dat er eenentwintig, van de in totaal 2400 hectaren binnen de Appellation. Er is een mooie verdeling tussen de percelen, die allemaal in een straal liggen van vijftienhonderd meter rond de kelder. De grondsoorten zijn grove kiezel, kalkhoudende klei en de beroemde vuursteen, in Frankrijk 'silex' genaamd.

Domaine d'Orfeuille is een klein bedrijf; er worden jaarlijks zo'n zeventig- tot tachtigduizend flessen gebotteld van het mooiste sap. De rest van de productie gaat naamloos naar de bulkhandel.

In 2010 was Arnaud op een bijeenkomst waar hij hoorde dat de wijnbouw slechts zeven procent beslaat van alle Franse land en tuinbouw.

Maar deze zeven procent verbruikt wel een overdonderende dertig procent van alle chemische bestrijdingsmiddelen. Hij besloot dat het anders moest en begon voortaan gifvrij te werken. In 2014 werden de eerste biologisch gecertificeerde wijnen gemaakt, en in 2016 is hij begonnen met alle percelen te verbouwen volgens de bio-dynamische leer.

Het spreekt haast voor zich dat alle werkzaamheden in de wijngaard handmatig zijn. Nadat het rijpe fruit is geplukt vindt er een kwaliteitscontrole plaats waarna circa de helft van de druiven worden ontleend; de andere helft verdwijnt als complete tros in een van de Bucherpersen. Perceel voor perceel wordt optimaal rijp geplukt en verwerkt. Arnaud gebruikt uitsluitend de natuurlijke, op de druif voorkomende gist. Als de persen zijn gevuld wordt de druk zo'n drie uur opgevoerd. Hieruit wordt ongeveer vijfendertig hectoliter per hectare geperst; de overige vijftien hectoliter gaan door naar de bulkhandel.

Het kersverse sap gaat, onder valdruk, naar de ondergelegen gistingruimte, waar ongeveer dertig rvs-tanks staan, benevens enkele betonnen kuipen. Alles is thermo-gereguleerd om te zorgen dat de temperatuur tijdens de gisting

wordt beheerst. De cuvee 'Silex' rijpt voor de helft in vaten waarvan jaarlijks een kwart nieuw wordt gekocht, de andere helft blijft in de rvs-tanks. Voordat de wijn op fles gaat vindt er een filtrage plaat via een 'state of the art' filtersysteem met een dichtheid van 0.2 micron. Het werkt zonder chemie en zonder zuurstof. Door de dichtheid worden alle gistcellen en bacteriën uit de jonge wijn gehaald. Het peperdure apparaat werd gekocht samen met twaalf collega's, die er om toerbeurt gebruik van maken.

Well of Wine vertegenwoordigt één van Frankrijks meest bijzondere wijnmakers, Jacky Blot. Zijn kelder staat in Montlouis, maar de druiven komen uit Vouvray, aan de overkant van de straat. En wat zegt de rigide Franse wijnwet? Dat mag niet. Dus moeten de wijnen van wereldklasse van Jacky Blot en zijn collega Francois Chidaine de wereld in als 'Vin de France', omdat de druiven in de ene herkomstbenaming staan en de kelder in de andere. Het zal de wereld een zorg zijn, want de wijnen zijn geniaal. Arnaud Herivault: "Ik heb liever één Blot of Chidaine, die schitterende Vouvray maken één meter buiten onze grens, dan veertig idioten die rotzooi produceren binnen de grenzen van de appellatie." Waarvan akte.



Arnaud Herivault.

EEN HEMELS HUWELIJK

Natuurlijk zijn er tradities die wij respecteren, maar één ervan mag wat ons betreft direct overboord. Dat bij kaas alleen rode wijn past is zo'n achterhaalde gedachte: witte wijn past er prachtig bij.

TEKST NICO MCGOUGH



Nabij de stad Tours, aan de Loire, ligt het wijngebied van Vouvray. Hier regeert de nobele chenin blanc. Sommige wijndruiven verschijnen in allerlei gedaanten, van strak droog en fris, via zacht mollig naar vol en weelderig zoet. Chenin blanc is zo'n druif met vele gezichten. Dat wordt bewezen in Vouvray waar zo'n honderd zestig wijnboeren ruim tweeduizend hectare wijngaard cultiveren. Het is een interessant gebied, want het ligt min of meer op de grens van het Atlantische en het continentale klimaat. In Vouvray worden uitsluitend witte wijnen geproduceerd. Domaine d'Orfeuilles, bij ons in het assortiment, is een mooi voorbeeld van superbe wijnbouw.

Vouvray sec

Dit is de droogste wijn uit deze regio. Frisse, slanke wijnen met fijne in de wijn opgenomen fruitzuren. Vouvray sec (€ 19,95) heeft altijd meer 'body' dan bijvoorbeeld Sancerre, die uit

sauvignon blanc-druiven wordt gemaakt. Vouvray past als een handschoen bij diverse Aziatische gerechten, maar zeer beslist ook bij een tarbot met beurre blanc. Bij kaas is het ook een aanrader. Serveer Vouvray Sec bijvoorbeeld bij jonge geitenkaas zoals Sainte-Maure. Maar ook bij Comté, Saint-Nectaire, Tome des Vosges, Camembert, pittige Goudse van een maand of twaalf oud, en de rijksmakende Brillat-Savarin.

De Vouvray Sec 'Silex'

Van de Vouvray Sec is er ook een wijn afkomstig van wijngaarden met vuursteen ondergrond, Silex genaamd. Een zeer fraaie wijn (€ 26,95) met diepte en klasse. Een bleek geel-groene kleur, gevolgd door een ingetogen, intrigerend aroma. Diepte en finesse. Heel fijn, haast weelderig, rijp geel fruit met een hint van tropisch fruit, maar ook een vleugje schil van citrus. Een fijne toon van gele honing en indrukken

van superfijne (Duitse) riesling. Prachtige, beschaafde, mondvullende wijn met heerlijk in de wijn opgenomen, frisse zuren. Een wijn vol nuance. Ieder glas is weer een beetje anders dan de vorige. Zeer elegant en complex.

Vouvray Moelleux

De werkelijke klasse van chenin blanc komt wellicht pas écht in het glas bij de weelderig zoete 'moelleux' versie (€ 26,95). Hier straalt de zon als goud in het glas. Intens zoet met prachtig, ragfijn zuur. Wijnen die nagenoeg het eeuwige leven lijken te hebben. Wijnen van dit kaliber en met deze concentratie passen heel goed bij kazen waar je tegenaan kunt leunen. Wat voorbeelden? Bleu d'Auvergne, Brebis Basque, Gruyère, Vacherin Mont d'Or, Roquefort, Fourme d'Ambert of Brillat-Savarin of stokoude boeren Goudse. Zet Vouvray voortaan hoog op uw lijstje als u wat moois gaat uitzoeken voor bij de kaas.