

MODERNE MOSEL

In de Mosel lijkt alles altijd bij het oude te blijven, maar schijn bedriegt. Zo trekken steeds meer autochtonen weg, omdat het zware werk op de steile hellingen ze niet aantrekt. Hun plaats wordt hier en daar opgevuld door wijnmakers van buiten de streek met nieuwe visies. De Nederlandse Philip Lardot is er daar een van.

TEKST: MAGDA VAN DER RIJST FOTO'S: INEZ AGNESE, PHILIP LARDOT

De Mosel is een begrip. Een van de grote klasieke wijngebieden, met druivenstokken op extreem steile hellingen langs de rivier die door het landschap kronkelt. De tijd lijkt er stil te staan. Nieuwe generaties zetten met respect voor traditie het werk van de voorouders voort. Natuurlijk wijzigt er hier en daar weleens iets, maar radicale veranderingen komen vooral van mensen die van oorsprong niet uit de Mosel komen, zoals Philip Lardot. Ooit was hij een Amsterdammer, die, vertelde hij tijdens het gesprek, vijftien jaar geleden wat bijverdiende op *Perswijn*-evenementen.

FASCINATIE

Al tijdens zijn studie aan de Haagse Hogere Hotelschool wist Philip dat hij in de wijn wilde werken. Niet als sommelier, misschien wel als importeur. Hij werkte bij de Wijnbeurs en Wijnimport J.

Bart, leerde er veel over wijn en wijn verkopen, maar vond zijn draai pas toen hij in 2013 in de Bourgogne voor het eerst ging oogsten. Daarna trok hij met andere plukkers mee naar de Mosel om bij Clemens Busch in de Terrassenmosel te helpen. Philip: 'Ik zou een weekend gaan, maar heb al mijn vakantiedagen opgenomen om er zo lang mogelijk te blijven. Uiteindelijk heb ik een jaar bij Clemens gewerkt en daar geleerd hoe verschillend Rieslings kunnen zijn. Er lagen 25 à 30 wijnen in de kelder, allemaal op dezelfde manier gemaakt en allemaal anders door minimale verschillen in de positie van de wijnstokken. Dat trok me enorm aan.'

FRANSE WIJN UIT DUITSLAND

Voordat Philip zich in de Mosel vestigde, werkte hij nog twee jaar in de Loire. Via via kwam hij in Cochem bij een Australische wijnmaker terecht, die

iemand voor de wijngaard zocht. Philip: 'Het kwam erop neer dat ik in mijn eentje zijn wijngaard deed. Zo ervaren was ik nog niet en dus ik heb fouten gemaakt, maar vooral veel opgestoken. Alleen, zijn wijnen waren niet mijn stijl. Alles rvs, toevoegen van gisten, technisch correct, maar ik zat meer in de natuurwijnhoek of anders gezegd: ik wilde toen al zo min mogelijk ingrijpen bij de vinificatie. Hoewel er genoeg uitzonderingen zijn, wordt de meeste Duitse wijn in de kelder gemaakt. Daar zijn de wijnmakers ook erg goed in. Zo leren ze het. Ik begon zelf aan de *Winzer*-opleiding in Bernkastel, maar hield het er letterlijk een dag uit. Biologisch vonden ze flauwekul en langer inweken dan een paar uur complete onzin. Nee, daar hoorde ik niet. Ik wilde Duitse wijn op z'n Frans, zoals ik in de Loire met chenin had gezien. Nadruk op de wijngaard en minimale interventie. Ik wilde mijn eigen wijn maken, maar had in 2017 nog niets.'

DEELKELDER

Philip kwam in contact met Peter en Ulli Stein van Stein Wein in Bullay. Zij zochten een medewerker voor de productie van hun wijnen en boden Philip de mogelijkheid om in hun kelder ook aan zijn eigen wijn te werken. Philip: 'Ulli leerde me van alles. Hij was al in de zeventig toen ik er begon, maar experimenteerde volop. In 2016 maakte ik naast hun wijnen ook mijn eerste eigen wijn. Tot 2022 werkte ik er twee dagen en daarna hebben we het langzaam afgebouwd, want inmiddels had ik zelf 5 hectare, verdeeld over 26 percelen in zes dorpen.

Vanaf het begin dat ik bij Stein werkte, kocht ik druiven en dat doen we nog steeds. We produceren jaarlijks zo'n 30.000 flessen; dat is vijftig keer meer dan in de eerste jaren.'

MARKTPLAATS VOOR WIJNBOEREN

'We', dat zijn sinds 2022 Philip zelf en Rosalie Curtin. Philip: 'Rosalie had wijn gemaakt in Californië en Oregon en wilde, voordat ze zich in de VS zou vestigen, ervaring opdoen in een klassiek gebied in Europa. Dat werd de Mosel. We raakten verliefd en ze is gebleven. We doen alles samen, maar Rosalie heeft ook haar eigen wijn, met haar Rosalie Curtinlabel.

Ook daarvoor kopen we deels de druiven. Een kwart tot een derde van onze totale productie is van gekochte druiven. Ik heb ooit een advertentie gezet op de *Winzerservice*, een soort marktplaats voor wijnboeren, om druiven te kopen. Daar werd ruim op gereageerd. Dan ga je kijken en met een wijnboer uit Piesport klikte het. Hij is buitengewoon knap in de wijngaard en bij hem koop ik druiven van extreem goede kwaliteit, waarvoor ik minstens vier keer zoveel betaal als de gangbare prijzen. Er rust te vaak een stigma op druiven kopen, terwijl het soms de allerbeste keus is.'

JONGE BOTRYTIS

'Onze man in Piesport werkt bijna biologisch. Plukken doen we zelf. Overal. We selecteren heel streng in de wijngaard. In het begin sorteerden we op 0% botrytis. Omdat we zo min mogelijk in de

REIZEN

BLEND

'We hebben onlangs een hectare johanniter gekocht op een fantastische plek, in een zijvallei waar het niet te warm wordt. We zijn benieuwd naar de wijn. Ik denk dat je voor eenvoudigere wijnen heel goed een deel johanniter of sauvignier gris in de blend kan gebruiken. Als iedereen, niet alleen hier maar in de hele wijnwereld, probeert te ontdekken wat schimmelbestendige rassen bieden en het gebruik ervan waar mogelijk toepast, dan kan dat talrijke spuitrondes schelen. Daar moeten we naartoe.'



Versgeoogste druiven



Rosalie en Philip



Werk in de kelder

MOSEL

kelder doen, moet het fruit schimmelvrij zijn. Inmiddels weet ik dat circa 5% jonge botrytis, schimmel die net op de druif zit, de wijn kan verfraaien. Sommige wijnboeren met geweldige wijnen staan 10 tot 20% botrytis toe, maar dat kan niet bij ons. Botrytis versnelt de oxidatie en als je dan geen of zo min mogelijk sulfiet gebruikt, wordt dat een probleem. Supergezond fruit is de basis en schimmelbestendige rassen zijn een deel van de toekomst.’

#SAVETHEMOSEL

Philip en Rosalie hebben onder meer percelen in verlaten dorpen. Philip: ‘In de afgelopen decennia zijn er veel jonge mensen vertrokken. Dat geldt vooral voor de Terrassenmosel, minder voor de Mittelmosel. Ze hebben geen zin om het zware werk op de steile hellingen te doen waardoor steeds meer wijngaarden verwaarloosd raken. Een triest gezicht en zonde. Wij hebben voor bijna niets een wijngaard kunnen kopen die we volledig hebben gerenoveerd.’ Denk bijvoorbeeld aan nieuwe palen slaan en terrasmuurtjes herstellen (zie Instagram voor filmpjes: p.lardot). ‘Een grote investering en veel werk, maar zo gaaf om in dit unieke erfgoed bezig te zijn. Hopelijk inspireert het anderen ook. Er zijn al mensen in de streek gebleven nadat ze bij ons hadden gewerkt. Als je dit leven ziet zitten en je bent niet bang om te werken, liggen er in de Mosel kansen. Prijzen voor wijngaarden zijn nog nooit zo laag geweest, je kan machines lenen en er is veel tweedehands



Philip en Rosalie

FAVORIETE WIJNEN

JONAS DOSTERT, LANDWEIN DER OBERMOSEL ELBLING 2022

Korte schilweking van 4 dagen; fris, appel; licht, wit fruit, intense milde zuren, opwekkend.
€ 18

KARAMBOLAGE 2022

Elbling/pinot gris/chardonnay; roodgouden tint, geurig, licht kruidig; geel fruit, vol, zacht met goede onderliggende zuren.
€ 19

PHILIP LARDOT, LANDWEIN DER MOSEL DER HIRT 2021

Riesling, Valwiger Herrenberg, grijze leisteen en grauwacke, 40 tot 70 jaar oude, grotendeels ongeënte stokken, 26 maanden barrique en tonneau (900 liter); appel, peer, meloen; vol, breed, complex, rijk en licht.
€ 31

SCHIEFER 2022

Riesling, uit Piesport en St. Aldegund, 14 maanden tonneau; ingetogen appel; zuiverend, sappig, wat citrus, elegant, mineralig, drinkt (te) makkelijk, lengte.
€ 23

KONTAKT WEISS 2022

Riesling/müller-thurgau, 8 maanden barrique en tonneau; ingetogen aromatisch; crisp, wit en geel fruit, verse salie, meegaand.
€ 19

PINOT GRIS 2022

14 dagen schilcontact, 8 maanden barrique; transparant lichtrood; rijp rood fruit, aardbei, vleug specerijen, hint oxidatie, lichte bite, veel smaak, verrassend en erg lekker.
€ 21

JULIEN RENARD, LANDWEIN DER MOSEL RIESLING 2022

Op vat vergist, 8 maanden sur lie; limoen, acacia'honing; strakdroog, kweekpeer, grapefruit, stenig, structuur en spanning.
€ 31

Importeur

Wijnhuis Amsterdam.

REIZEN

JULIEN RENARD IN WINNINGEN, TERRASSENMOSEL

Julien Renard ging ter afwisseling van zijn werk in de theaterwereld eens een paar weken bij een wijnmaker aan de slag. Dat beviel hem en op zoek naar kennis over de wijnen van de Terrassenmosel kwam hij in contact met Heymann-Löwenstein. Hij werkte een aantal jaar samen met Löwenstein, overwon zijn angst voor de steile hellingen en bewerkt sinds 2017 een perceel van 0,7 hectare bij Winningen. Zijn aanpak is regeneratief, druiven worden met de voeten getreden, langzaam geperst en rijpen maximaal twee jaar in gebruikte barriques en vaten van 500 liter. Julien Renard zwavelt mini-maal; de hoeveelheid sulfiet staat op het achteretiket.

materiaal te koop. Inmiddels vormen we als de nieuwkomers met een andere, frisse kijk al een aardige groep. Ik denk aan mensen als Julien Renard in Winningen, Jan Klein in Kröv en Jonas Dostert in Nittel.’

PINOT GRIS = RODE WIJN

Na uren praten hebben we het nog nauwelijks over de wijnen gehad. Philip: ‘Onze stijl is droog, altijd malolactische omzetting omdat we die niet blokkeren, circa anderhalf jaar op vat, meestal gebruikte vaten uit de Bourgogne, filteren doen we niet, maar door de lange vatrijping in hout zijn de wijnen vrijwel helder. We gebruiken een beetje sulfiet waar nodig; er wordt veel te veel op sulfiet gefocust momenteel. Je moet gewoon je verstand gebruiken. We vergisten pinot noir en pinot gris deels met de steeltjes en ontstelen doen we met de hand op een frame van kippengaas. Pinot noir vergist met 50% steeltjes en pinot gris met 33%. Onze Pinot Gris is trouwens een rode wijn. Dat kan verrassend zijn bij het inschenken.’ Alle wijnen komen als Landwein op de markt. ‘Sommige wijnen zouden voor het predikaat QbA in aanmerking komen, maar ik ga dat spelletje niet spelen om wijnen door een commissie van drie mensen te laten keuren, die bepaalt of onze wijn een QbA is. Nee, voor mij heeft dat geen waarde. Landwein klinkt trouwens erg goed.’

JONAS DOSTERT IN NITTEL

Ook Jonas Dostert valt onder de club nieuwe wijnmakers, al ziet hij het zelf niet als een beweging.



In een oude, steile wijngaard



Wijngaard aan de Terrassenmosel