

Côtes d'Auvergne

HET BEGIN

“SCHAT, GAAT HET NOG?”, SCHREEUW IK TEGEN MIJN VRIENDIN, DIE zich uit alle manieren probeert vast te houden op de driezits voorbank van de oude Ford Taunus bestel 4TL.

“Ja prima, fijn idee Arend, zo’n wijntripje naar de Auvergne, echt een heerlijk besluit van de vakantie!” roept ze. Ik zal haar voor het gemak Loes noemen. Trekkend aan het stuur, duw ik met veel geweld de versnellingspook van de tweede naar de eerste versnelling om te voorkomen dat we achteruit van de smalle weg afglijden. De zuigers in de motor proberen zich krakend een uitweg uit het overspannen motorblok te banen, maar komen nog net niet door de motorkap naar buiten. De ruitenwissers draaien op volle toeren, want waar we deze ochtend in prachtig weer de kloof van de Ardèche verlieten, zitten we nu in het vulkanisch gedeelte van het Centraal Massief. Het weer is, om het maar zachtjes uit te drukken, dramatisch. Het regent al de hele middag en nu we in het dorp Châteaugay aan zijn gekomen, is ook de temperatuur naar een nulpunt gedaald.

Het is oktober 1989 en na een iets te sportieve kanotocht van 32 kilometer in de Ardèche, zijn we nu onderweg naar Pierre Lapouge, wijnmaker in het gehucht Châteaugay, even ten noordwesten van Clermont Ferrand. Deze stad in midden Frankrijk dankt zijn bekendheid aan de



Pierre Lapouge

open te duwen en ons toegang te verschaffen tot wat blijkt de wijnkelder van Pierre Lapouge te zijn.

“Bonjourrrrr!! Qui êtes vous?”, schalt het ons tegemoet en een grote man, gehuld in de traditionele blauwe overall heet ons welkom. Staande achter een klein houten barretje, heft de man zijn glas en neemt, ons aankijkend vanonder zijn Franse baret, nog een grote teug uit een klein wijnglaasje. Duidelijk is, dat het hier monsieur Pierre Lapouge betreft, een archetype van de Franse wijnboer, grote knuisten, gewapend met een Laguiole mes in de ene en een wijnglas in de andere hand.

Diepliggende donkerbruine ogen met borstelige wenkbrauwen erboven en natuurlijk om het af te maken de reeds genoemde Franse pet ofwel casquette, die achter op zijn hoofd staat.

Twee andere Franse heren, waarvan één in het uniform van de plaatselijke Gendarmerie of Pompiers, draaien zich als één man om en staren ons verbaasd aan. *“La plage n’est pas ici”* hoor ik ze bijna denken.

“Zeg nou wat Arend” zegt Loes zenuwachtig friemelend aan haar zomerjurkje, *“Je kunt toch zo goed Frans?”* *“Eeuuhh, aahh, oohh, oui, nous venons vous dire un bonjour d’Isabelle, votre cousine de la Hollande”*, brabbel ik een beetje bedremmeld. Normaal ben ik nooit verlegen... niet in

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin de Clos de Vougeot

DE RIDDERS VAN HET ZILVEREN
PROEFSCHAALTJE

“HA, DAAR IS ONS CLUBHUIS”, IS EEN DOOR MIJ VEEL GEBRUIKTE UITSPRAAK, als ik de Bourgogne bezoek. Mijn medereizigers kijken mij dan ietwat meewarig aan, als ik ze wijs op het beroemde *Chateau de Clos de Vougeot*, wat iets ten zuiden van Dijon in de beroemde wijngaarden van de noordelijke Bourgogne ligt. “Hoezo jullie clubhuis?” wordt er dan smalend gevraagd, terwijl men haastig de camera’s pakt om dit prachtige domein vast te leggen. Dan leg ik graag uit dat dit prachtige klooster, uit de elfde eeuw, het domicilie is van *La Confrérie des Chevaliers du Tastevin*, een broederschap van Bourgondiërs en vrienden van de Bourgogne, ooit opgericht om het leven in de Bourgogne te eren en te vieren.

De crisis van de dertiger jaren van de vorige eeuw, brengt veel armoede, werkeloosheid en malheur met zich mee. De handel in de topwijnen uit de streek valt stil. De prachtige wijnen van de Bourgogne blijven opgeslagen in de kelders en worden niet verhandeld. Dat brengt een paar inventieve wijnmakers en levensgenieters uit het



Het proefglas wordt ingeschonken en dan begint het geneuzel. Na het walsen van de wijn wordt de neus boven het glas geplaatst en wordt er voorzichtig geroken aan de wijn. Na dit proces valt er meteen 50% van de besnuffelde wijnen af. Professor doctorandus Otterman is helemaal streng in de leer en zo razen wij in een moordend tempo door de proeverij. Een tweede selectie vindt plaats in de mond. Een fikse teug uit het glaasje, waarna er gespoeld wordt in de mond om zodoende alle smaakpapillen te raken. Uitspugen is hierbij noodzakelijk, want de alcohol geeft dan weliswaar veel plezier maar heeft een te grote invloed op je gestel. Weer 30% van de geproefde wijnen valt af. Nu zijn we bij de ware wijnen aangeland. Uiteindelijk is de uitkomst voorspelbaar, Sauvignon uit de Loire wint.



Les Vendangeurs, de plukkers zijn de armelui van het veld. Zij zitten half geknield en soms op de knietjes onder de wijnplanten, een zeer vermoeiende houding. Hier in de Auvergne worden de wijnstokken relatief laag bij de grond gehouden om bij warm weer zoveel mogelijk te profiteren van de warmtereflectie van de bodem. Dat betekent wel dat een plukker de hele dag op zijn hurken moet zitten om de druiven van de plant te snijden. Bedenk dan dat je struik voor struik onder handen moet nemen en dat je dan ook nog de *seau*, ofwel de emmer mee moet slepen waarin zo'n 10 kilo druiven gaan. Het terrein is geaccidenteerd om het maar voorzichtig uit te drukken en de weersberichten komen in het begin van de week aardig uit. Het miezert eigenlijk de hele dag een beetje door.