

rdkomt: "Ik zit nog volop in de investeringsfase. Maar mijn zonen zullen later van dit park kunnen profiteren."

## VULKANISCHE ONDERGROND

ijd verder naar het zuiden van de Ardèche. In het stadje Alba-la-Romaine ontmoet ik **Eric Bosquet** (35), ondervoorzitter van de plaatselijke coöperatie, en een van de vijftig aangesloten druivenkwekers. "Er zijn veel verschillen tussen het noorden en het zuiden", zegt hij. "Hier vind je veel andere druivenrassen, en, in tegenstelling tot in het noorden, bijna alle wijnen onder het label IGP Ardèche. Ik houd hier van dat label omdat de regels eronder strikt zijn dan in een appellation."

Ik heb het landschap is anders, ruiger en bergachtiger: "Met veel uitgedoofde vulkanen", zegt Bosquet daaraan toe. "Op die vulkanische ondergrond worden ook druiven gekweekt, waardoor de wijn een heel bijzondere, steenachtige expressie krijgt."

Arrom heeft **Sébastien Arzac** (40) zijn topwijn van syrah Volcanik genoemd. Samen met zijn broer is hij de derde generatie van een wijnbouwersfamilie, die vroeger druiven leed aan de lokale coöperatie. "Maar daar zijn we mee gestopt." De familie woont nog altijd in het afgelegen gehucht van het dorpje Saint-n-le-Centenier, waar zijn grootmoeder de eerste druiven plantte. "Enkele jaren geleden heb ik me overgeschakeld op de biodynamische wijnbouw", vertelt Sébastien. "We willen druiven zo natuurlijk mogelijk kweken en wijnen natuurlijk mogelijk maken, dat is de toekomst." Daar gaat hij ver in: hij kweekt zelfs zijn eigen koeien omdat hij zeker wil zijn van de kwaliteit van de mest voor zijn wijngaard. Die aandacht voor elk detail heeft zijn effect op de wijn: Domaine Arzac behoort tot de beste domeinen van de Ardèche, met wijnen van 10 tot 15 euro.

## DE LICHT?

Ik ontmoet Benoit Chazallon (37) is een aanhanger van de biodynamische wijnbouw. In Grospièrre kochten zijn ouders het twaalfde-eeuwse **Château de la Selve** met de wijngaarden eromheen. Hun zoon Benoit mocht al als jonge jongen bewijzen waarom hij oenologie had leren studeren: "Via mijn moeder, die afkomstig is van een wijnbouwersfamilie in de Rhônevallei, had ik een wijngaard in de beste appellation kunnen verwerven, maar verkoos de vrijheid van de Ardèche."

Arzac slaagt er alvast in om het potentieel van de Ardèche ten volle te benutten. Door zijn

● **Domaine Arzac, IGP Ardèche, verivino.be**  
Zuivere en elegante biodynamische wijnen, gemaakt zonder chemische middelen of additieven.  
Vanaf 9,80 euro

● **Château de la Selve, IGP Ardèche, divinewines.be**  
Biodynamische wijnen met klasse en finesse van een jonge wijnbouwer.  
Vanaf 9,20 euro

● **Domaine des Accoles, Vin de France, start2taste.be**  
Verrassend lichte en fijne wijnen in Bourgondische stijl van een talentrijk koppel, waarvan de man technisch directeur was van een topdomein in Bourgogne.  
Vanaf 11,50 euro

● **Jérôme Juret, Vin de France, divino.be**  
Natuurlijke witte en rode wijnen zonder toegevoegde sulfiet, met expressieve aroma's, frisse zuren, fluweelige textuur en een afronding die blijft nazinderen.  
Vanaf 10,65 euro



vermogenende familie kon hij weliswaar meteen beschikken over de nodige middelen, maar hij heeft ze goed gebruikt: zijn wijnen getuigen van grote klasse en finesse, en zijn dan ook (terecht) iets duurder dan het gemiddelde in de streek: tussen 13 en 20 euro.

Florence en Olivier Leriche (allebei 44 en landbouwingenieur) moesten het met veel minder middelen doen. Hun **Domaine des Accoles** in Alissas blijkt een eenvoudige hangar te zijn. Hun wijngaard bevindt zich zestig kilometer zuidwaarts, in Saint-Marcel-d'Ardèche. "Het was een bestaande wijngaard in een zeer goed terroir," legt Florence uit, "maar de plek is nogal afgelegen, en er was geen gebouw om de wijn ter plaatse te maken." Voordien woonden ze dertien jaar in Bourgogne, waar Olivier technisch directeur was van een topdomein, Domaine de l'Arlet. Die Bourgondische invloed is merkbaar in hun wijnen, zowel in de kwaliteit als in de fijne, elegante stijl. Wellicht was het net daarom dat ze het label IGP Ardèche niet kregen: "De keuringscommissie vond onze wijnen te licht en te weinig gekleurd." Vandaar dat ze als *vin de France* op de markt komen. Maar we zijn er niet rouwig om, het geeft ons alle vrijheid om de wijnen te maken die we echt willen. We worden daarin gevolgd door vele sommeliers en wijnliefhebbers."

## LAK AAN REGELS

In de Ardèche zijn er ook wijnbouwers die zich bewust niet aan de regels van de IGP houden. Zoals **Jérôme Juret** in Villeneuve-de-Berg. Of zijn wijnstokken zich al dan niet in de IGP-zone bevinden, of de geteelde druiven al dan niet toegelaten zijn, en of zijn werkwijze overeenstemt met de voorschriften, hij houdt er geen rekening mee: "De echte liefhebber weet dat het label uiteindelijk niet zo belangrijk is." Juret is een aanhanger van de *vins nature*, waarbij de menselijke interventie in het proces zo beperkt mogelijk blijft. Hij gebruikt zelfs geen sulfiet om zijn wijn te beschermen tegen oxidatie en bacteriën: "Als je druiven gezond zijn, dus niet verpest door chemische middelen, maken ze tijdens de gisting voldoende natuurlijk sulfiet aan om de wijn te beschermen." Opvallend is het lage alcoholgehalte van zijn wijnen: "Mijn wijngaard ligt op een hoogte, waar het minder warm is dan in de rest van de streek. Mijn druiven bevatten dan ook minder suiker, en mijn wijnen dus minder alcohol." Zijn wijnen zijn verrukkelijk licht en fris, en tegelijk sappig, boordevol fruit en aromatisch expressief. Een zoveelste bewijs dat de Ardèche als wijnstreek meer verdient dan een kleine vermelding in wijngidsen. •

FRANKRIJK



## INFO

- [ardeche-guide.com](http://ardeche-guide.com)
- Wijnbezoeken en degustaties: [terredesyras.com](http://terredesyras.com)
- Wijnstochten met fiets of segway: [gyropodescrussol.fr](http://gyropodescrussol.fr)
- Invoer: Farge ([mouchart.be](http://mouchart.be)), Arzac ([verivino.be](http://verivino.be)), Château de la Selve ([divinewines.be](http://divinewines.be)), Domaine des Accoles ([start2taste.be](http://start2taste.be)), Juret ([divino.be](http://divino.be))

## ETEN EN LOGEREN IN DE ARDÈCHE

Van noord naar zuid:

- **Hôtel de la Villeon** in Tournon-sur-Rhône ([hoteldelavilleon.com](http://hoteldelavilleon.com)): prachtig gerestaureerde herenwoning uit de 18de eeuw, met een wijnkelder in de vroegere paardenstallen en een wijnbar voor degustaties.
- **Claude Brioude** in Meyras ([claudébrioude.fr](http://claudébrioude.fr)): restaurant van een ex-leerling van de driesterrenchef Régis Marcon, met panoramisch zicht over de streek. Ook hotel.
- **Du Jardin à l'Assiette** in Mauves ([dujardinalassiette.fr](http://dujardinalassiette.fr)): vrij recent restaurant van een jonge chef met veel talent.
- **La Grappe d'Or** in Saint-Péray ([gagrappedorsaintperay.com](http://gagrappedorsaintperay.com)): eenvoudig lokaal restaurant met verrassend goede keuken op basis van verse producten.
- **Le Carré d'Aléthius** in Charnes-sur-Rhône ([lecarredalethius.com](http://lecarredalethius.com)): modern hotel met de geraffineerde keuken van Olivier Samin (1 ster), jarenlang de rechterhand van de beste vrouwelijke kok van Frankrijk, Anne-Sophie Pic.
- **La Bona** in Privas ([labonabon.com](http://labonabon.com)): kleine goede bistro van een jonge gepassioneerde chef in de hoofdstad van de Ardèche
- **Villa Saint Patrice** in Saint-Alban-Auriolles ([villastpatrice.com](http://villastpatrice.com)): magnifieke maison d'hôtes in een charmant dorp met smalle straatjes, niet ver van de Gorges de l'Ardèche.
- **Likoké** in Les Vans ([likoke.com](http://likoke.com)): het restaurant van Piet Huysentruyt (1 ster) vandaag onder de hoede van zijn zoon Cyrille, die de wijnen van de streek goed kent.



# ARDÈCHE OP DE FLES

Veel Vlamingen gaan er met vakantie, Piet Huysentruyt heeft er zijn restaurant, maar wie kent er de wijnen van de Ardèche? Tijd om langs de domeinen te rijden en de kurk van de fles te trekken.

Tekst Bruno Vanspauwen

Wijnboeken en -gidsen vinden de Ardèche hoogstens een kleine vermelding waard. De wijnen hebben niet de hoogste status van *appellation d'origine protégée* (AOP) en komen als IGP Ardèche op de markt (*indication géographique protégée*), de categorie van de vroegere *vins de pays*. Sommigen dragen zelfs het label *vin de France*, de categorie van de eenvoudigste Franse wijnen. Toch zijn hier gepassioneerde wijnbouwers bezig om de kwaliteit van hun wijnen stelselmatig op te drijven. En omdat de Ardèche een droge streek is, met minder kans op schimmelziekten van de wijnstok, is ze zeer geschikt om wijndruiven biologisch te kweken. "De wijnbouw bestaat al 2000 jaar in de Ardèche en was goed bekend in de middeleeuwen",

vertelt Philippe Dry (53), directeur van *Vignerons Ardéchois*, de vereniging die de verkoop en distributie verzorgt voor alle coöperaties van de streek. "Vanaf 1944 werden hier coöperaties opgericht, omdat - zo zei men - de wijnbouwers te arm waren om alles zelf te doen. Op veel plaatsen werd dus één grote wijnkelder gebouwd waar de lokale telers hun druiven konden leveren om er wijn van te maken. Vandaag komt nog 90% van de wijn uit de Ardèche van een coöperatie."

Veel veranderde toen hier zowaar een wijnhuis uit het beroemde Bourgogne neerstreek. Louis Latour plantte chardonnay aan, de druif van de grote witte bourgognes en bewees dat die ook in de Ardèche goede witte wijn kon opleveren. Latours voorbeeld werd gevolgd door het grootste wijnhuis van de Rhônevallei, Chaptoutier. Dat gaf kleinere familiale wijndomeinen het vertrouwen om onder hun eigen naam IGP Ardèche wijnen op de markt te brengen.



De wijngaarden en Saint-Martin-kerk van Vion.

Zoals het domein van **Guy Farge** in Saint-Jean-de-Muzols, in het noorden van de streek. Ik ontmoet er zijn zoon Thomas (30), die het domein zal overnemen. Achter het huis zijn de wijnstokken staan op een steile helling: "Daarvan maken we onze duurere wijnen onder de appellation Saint-Joseph." Dan wijst hij naar een wijngaard aan de andere kant van het huis: "Daarvan maken we met dezelfde druiven onze goedkopere Ardèche wijnen, omdat die op grond net buiten de zone van Saint-Joseph valt." De wijnen kosten tussen 7 en 10 euro, minder dan de helft van die van Saint-Joseph. Maar Thomas staat erop de kwaliteit hoog te houden: "Onze streeknaam Ardèche staat erop, die willen wij niet beschamen. Wij zijn trots op onze streek."

## GEEN GELD, MAAR PASSIE

Die trots zal ik overal in de Ardèche tegenkomen: "Dit is altijd een ruwe streek geweest, een beetje afgesneden van de rest van Frankrijk, waar het leven niet altijd makkelijk was. Dat creëerde een samenhangingsgevoel." In het dorpje Vion, aan de voet van een bos met bossen en wijnstokken, zijn de straten nauwelijks breed genoeg om een auto door te laten. Hier is **Jean François Jacouton** (41) begonnen met alleen een perceeltje wijngaard van zijn grootvader, van wie hij het vak leerde: "Ik heb geen geld, alleen passie. Dus kocht ik goedkope gronden waarop ik wijnen onder het label IGP Ardèche kon maken. Geloof me, als je goed wilt doen, heb je er evenveel werk aan als aan appellationwijnen die je voor meer kunt verkopen." Hij neemt mij mee naar zijn wijngaarden, hoog op het bergplateau met een fantastisch uitzicht over de Rhônevallei: "Ik heb alles zelf geplant, stok per stok. Want ik kon mij geen firma veroorloven die dat mechanisch doet."

Intussen huurt hij wel enkele percelen in de appellation Saint-Joseph: "Het is als wijnbouwen moeilijk om alleen met IGP-wijnen naar buiten te komen. Een appellationwijn geeft potentiële klanten vertrouwen, waarna ze mijn goedkopere Ardèche wijnen proeven en raken ze overtuigd. Ik exporteer nu 60% van mijn productie, onder meer naar de Verenigde Staten." Toch moet hij af en toe bijklussen voor bedrijven in de streek, omdat hij anders