

DE MIRAKELS VAN DE AARDE

-Wijn en gastronomie langs de gulle Loire-

‘Le Jardin de France’ is een eretitel die nooit is gestolen: langs de Loire bloeit een snoer van wijngaarden, tuinen en weiden, met in dorpen en steden een grandioos aanbod aan kwaliteitsvolle restaurants. La douce France op haar best: “je suis très attaché à cette terre”.



Tussen riet, bomen, dijken, bruggen en de kronkels van Frankrijks Grote Stroom ligt een droomvilla. Intimistisch, beetje bourgeois. In het bord fonkelt een verrassende Soupe de fraises au Muscadet et épices douces. “Uniquement du terroir”, glundert Gérard Ryngel, afkomstig uit Namur en sinds 1979 meesterkok van Villa mon Rêve in Basse-Goulaine. “Alleen streek- en seizoensproducten. Aardbeien, primeurgroenten van hoge kwaliteit, een snoek uit het meer of verse vis uit de zee, het kruidenland rond Nantes, kazen, paling of eend uit de Vendée,

zout uit de Guerande: je reviens toujours au terroir. Met die vruchtbare aarde, de talloze microklimaten en de weelde aan wijnen is koken een bevoorrechte kunst. Ici, c'est vraiment le Jardin de France, van de Touraine tot de boorden van Bretagne. Ik werk artisaanaal, alles is met liefde gemaakt, van het brood en de sorbet tot de boter. En op onze wijnkaart staan meer dan veertig Muscadets, een pagina wijnen uit de streek rond Nantes. Buitenstaanders fronsen de wenkbrauwen, mais je suis un amant des Muscadets. À votre santé, op het schoon en gezond leven”.



LIEFDE VOOR DE WIJN

De Loire is een culinaire schatkamer. Eerste proef op de som: tussen gaarden met uitzicht over de stroom plukken vrouwen volle druiven in de gloeiende herfst. “Familiebedrijf sinds 1635”, lacht Anne Athimon van Domaine des Génaudières. “Op de hellingen maken we twee AOC’s, muscadet op de Côteaux de Loire en op de Côteaux d’Ancenis zowel gamay, cabernet als pinot. Het reliëf vraagt veel manuele arbeid, mais on laisse faire la nature, on est pur fruit. Primordiaal is de kwaliteit van de druif. De wind speelt een grote rol, de bodems verschillen, met een gematigd oceanisch klimaat is de invloed van de Loire belangrijk voor onze wijnen, met hun intens fruit, veel mineralen en complexe aroma’s. Het is waar, we hebben een traditie van simpele wijnen, we zijn te lang niet fier geweest op onze producten. Dat verandert, kwaliteit is nu troef, Muscadet is een appellatie met veel variatie. We mikken op frisheid, jeugdige finesse en elegantie, zoals de natuur zich uitdrukt. En ons enige geheim is de liefde voor de wijn”. Als ik enkele dagen later in Trentemoult, een kleurrijk vissersdorp op de andere oever van het grote Nantes, in La Civelles binnenstap, begeleidt vanzelfsprekend een Muscadet de lokale choucroute de la mer. “Civelles zijn de kleintjes van de paling, ooit le plat des pauvres, nu een gerecht voor de rijken. Krijg je alleen in februari op je bord”, zegt Phillipe Montigny. “Vroeger, in de jaren ’30, was dit een zaal voor bals op zondag. De vissers knokten er voor de meisjes. De Loire was een grens, de burgerij kwam hier niet. Nu zijn we een visrestaurant voor alle Nantais”.

OVERWELDIGENDE RIJKDOM

Zoveel is nu wel zeker, zo op het eind van een reis langs de Loire: met de stroom mee of er tegenin, overal is het gulle water als een snoer van wijngaarden en streekgerechten, van eenvoudige eethuizen en geraffineerde restaurants in stad en

dorp. Kriskras door het land combineer je geschiedenis, architecturaal erfgoed, kastelen en tuinen met de geneugten van wijn en gastronomie. De Loire is een volmaakte bestemming.



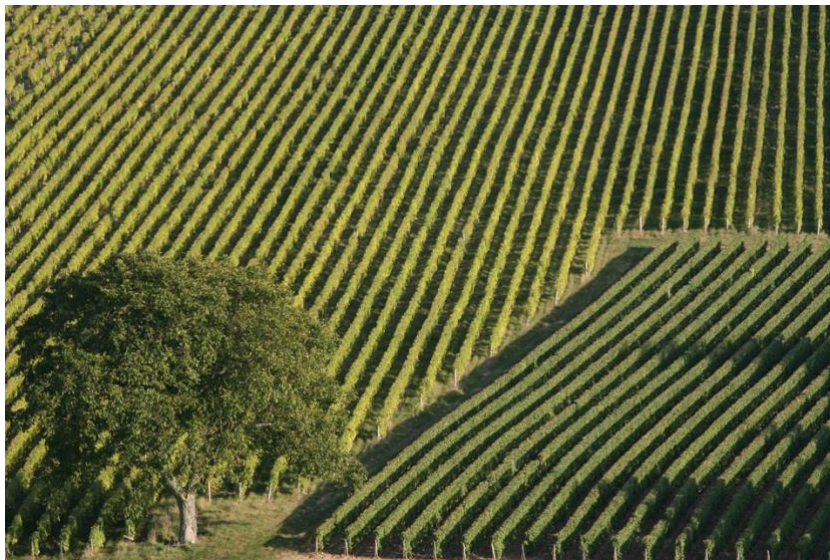
Na een bezoek aan het kasteel van Blois bestel ik in Au Rendez-Vous des Pêcheurs een koud schuimsoepje, gelig van de curry met bijna rauwe zalm en mosseltjes op een bedje van selder; en de witte vis met linzen en halfgebakken foie gras is een bijzondere combinatie. In Tours, op de Place Plumereau met vakwerkhuisen, is de kleine honger gestild met een broodje met Rillettes, pittig en verzacht door augurkjes. Op negen kilometer van Chavignol, op de chèvrerie La Brissauderie in Ménétou-Ratel, toont Magali Legras pasgeboren geitjes: “Honderd vijftig geiten, ’s morgens en ’s avonds melken, per geit 3,5 liter. Daarmee maken we onze Crottin de Chavignol, een erkende appellatie. In drie dagen maken we van de melk een zachte kaas. Langer rijpen kan ook: crottin frais is tien dagen, demi-sec 15 dagen en sec vraagt vier maanden. Tussenin hebben we nog een bleus, met de smaak van paddenstoel en bos. Het is de trots van de Berry”. Zo volgt de ene ontdekking op de andere. In Orléans vertelt een trompe l’œil over het commercieel leven langs de

Loire. Een renaissance gevel lokt met het opschrift ‘pax huic’: vrede in dit huis, dat volgestouwd is met regionale producten uit de regio’s Loiret en Centre. Wijnkelders met Gallo-Romeinse muurresten, een épicerie op het gelijkvloers, een keuken op de bovenverdieping. “Je kan proeven en ruiken, maar ook kooklessen volgen”, zegt Patrick Gédoux van Le Panier se Crée: “we zijn bezeten van een idée gourmande, we hebben een huis vol kwaliteitsproducten: mosterd of eigenwijs bereide azijn, tarte tatin, patés, saffraan, honing en het lokaal bier La Johannique, pralines, confituur of een Eau de vie de Poire Williams de l’Orléanais. En wijnen natuurlijk, met appellaties uit vier gemeenten die vooral pinot meunier en pinot noir telen”. In de keuken bereidt meesterkok Stéphane gestoofde andouillettes met ui, renettes en bladerdeeg: “een recept uit de Romeinse tijd, zelfs Jeanne d’Arc maakte het klaar voor de bisschop. We zoeken naar gerechten, meer gemoedelijk dan academisch, die anders zijn dan in de boekjes. Proef maar”.

WIJN ALS EEN VERLEIDELIJKE VROUW

Tijd om opnieuw een wijn te ontdekken, want met zo’n verscheidenheid aan terroirs, microklimaten en druiven is de Loire een gezegende bestemming: aan de oevers van de nabije Vienne is Chinon een aantrekkelijke stad. Ze is het hart van de cabernet franc. In restaurant Les Années 30 proef ik een wijn uit 2005: “parce que c’est un bon millésimé”, zegt de waardin. Een rondrit leidt in het gehucht Panzoult naar het domein van Nicolas Grosbois, een van de 160 wijnboeren in de appellatie van Chinon: “al heb ik gestudeerd in Bourgogne en praktijk opgedaan in Chili, Australië en Nieuw Zeeland, ik ben teruggekeerd naar Chinon: c’est mon destin, je suis très attaché à cette terre. Ouderlijk domein overgenomen, een site uit de vijftiende eeuw met verschillende terroirs op slechts enkele meters van elkaar. Dat maakt de wijn magisch: elke oogst levert verschillende wijnen. Elke cuvée is anders. Je travaille en bio,

met onkruid en insecten tussen de ranken, we laten de aarde herleven. Als je een intieme relatie koestert met die percelen begrijp je beter waar het met oogst en wijn naartoe gaat”. Boven de wijngaard zitten we op een muurtje, in een grot liggen flessen te rijpen: “de cabernet is een formidabele druif. Dit is veruit de meest noordelijke rode wijn. Fris klimaat, evenwicht tussen zuren en tannines. C’est la dentelle. De cabernet is un raisin de caractère, comme une femme difficile”, lacht Nicolas: “kracht en finesse, sensueel en delicaat, een beetje een zigeunerin met vuur in de ogen. Ze verleidt je als je haar begrijpt en zorgzaam bent. Dan is het een genereuze wijn. C’est un vin comme la vie, comme l’amour fort”. Ik begrijp hem volkomen, we toasten op de liefde en het leven.



OP ZOEK NAAR DE TERROIRS

Langs de weg in het pays de Saumur-Champigny zijn in de leemwand troglodieten- of grotwoningen uitgehakt. Daarin nestelen gîtes, restaurants, champagnekwekerijen en het museum van de Pommes Tapées de Turquant, de lokale appeldelicatesse uit de Anjou. In het nabije Saumur, hoofdstad

van de bubbels langs de Loire, huist de Liqueurs Combier met een artisanale distilleerderij, de concurrent van het beroemde Cointreau. Op het terras van Café de la Place schenkt Daniel Haudebault een glas lokale Bulles: “het proces is dat van de méthode champenoise. Brut en crémant, voor apero en dessert, of bij de maaltijd met fijnere belletjes”. Buiten de stad, waar de stroom meandert en danst, geniet ik in het dorp Savennières, met een coöperatieve vol streekproducten, een diner op het kasteel des Vaults. Gastvrouw gravin Evelyne de Pontbriand heeft een wandelparcours voor volwassenen en kinderen uitgestippeld: “in het teken van de mier, met leuke vragen onderweg om de mensen vertrouwd te maken met het mirakel van de wijnen en hun terroirs. Weinigen kunnen dat begrip omschrijven: terroir, een complex geheel van bodem, klimaat, geologie, topografie, micro-organismen plus het talent van veel generaties. Daar sluit de promenade bij aan: ze onderstreept de relatie tussen mens en natuur als bron van leven en maatschappij. Vandaar de mier als symbool: actief, werkzaam, samenwerkend. Langs de wijngaarden geven panelen uitleg over bodem en druiven. En er zijn ook de vogels en de tuin met sculpturen van Gandolfo. Eindigen doen we in de moestuin, met een degustatie van rozijnensap en wijn”.

HET GEHEIM VAN DE SINAAS

In een gezellig eethuis, na een copieuze maaltijd, krijg ik als toemaat een Verrine de douceur angevine, een mousseline au Cointreau et marmelade d’orange amères. Angers is de stad van de Cointreau: “gesticht in 1849, 160 jaar geheime productie, al blijft de sinaasappel het hart van onze likeur”, glundert Corinne Lava: “dat is het succes van één familie en vier generaties. De gebroeders Cointreau zijn de distilleerderij opgestart en hebben de technieken almaar verfijnd. Een exceptioneel flacon was nodig. Het was een likeur van koningen, het is een drank voor terras en café, nu is het een mondiaal merk. In Wereldoorlog II

is de fabriek vernield. Vandaag zijn we gehuisvest in de industriële buitenwijk St. Barthélemy, waar per jaar dertig miljoen flessen gevuld worden en bezoekers een rondleiding krijgen. Cointreau is een ambassadeur voor een stijlvolle levenskunst, vrolijk, sexy, genotvol. Vandaar onze slogan BeCointreauVersial”. In een warm oranje interieur proeven we een glaasje Frans mysterie.



MAAK ZELF JE WIJN

Op de heuvel ligt Sancerre er weelderig bij: in de tuin van het wijnmuseum, opgebouwd rond de aroma's van struiken en kruiden, is het zicht op de wijngaarden eindeloos. “Al in de zesde eeuw maakten monniken wijn, uit gastvrijheid, voor de liturgie en allicht omdat ze zelf graag een glaasje dronken”, grapt directeur Denis Roumet. In een filmpje vertellen oude boeren het verhaal van hun schitterende wijn, de witte en rode Sancerre. Een driedimensionale maquette evoceert de geologische geschiedenis, met de zee die komt en gaat, lagen kalk afzet, maar ook rotsen, leem, klei en silex. “Dat mozaïek aan terroirs is een geschenk van de natuur, op de heuvels met

hun gematigd klimaat gedijen sauvignon en pinot noir. Elk van de driehonderd wijnfamilies in dorpen als Saint-Satur, Bué, Ménétréol, Ménéton-Ratel en Sancerre wacht telkens een nieuwe uitdaging. Allez, partez à la découverte”. In Bué vergast Etienne Roger me meteen op een proeverij: “half elf? Dan ontwaakt de smaak. Les rois couleurs: tachtig procent wit, vijftien rood en vijf rosé”.



En nog een bezoek: de broers Paul en Benoît Fouassier, al tiende generatie, lokken me naar de oudste kelders, met houten vaten en kubusvormige ketels: “maandag vallen we aan, de intensieve oogst duurt zowat een maand. Al naargelang de terroir maken we twaalf verschillende cuvées. Met dezelfde vinificatie krijgen we zo andere wijnen. We waren de eersten om zo te werken, maar iedereen is gevolgd. We laten de natuur sterk haar gang gaan, bij ons geen mengeling van druiven. Zo onderstrepen we de impact van de terroir, met drie Sancerres in eigen huis. Als enige verhuren we ook domeinen aan klanten om hun eigen wijn te maken. Ze kopen wijnstokken, leren de groei, de oogst en het rijpingsproces ontdekken. Liefhebbers verzorgen zo hun eigen wijn”. In de avond, in een steeg van Sancerre, schotelt restaurant

Pomme d'Or me een 'sandre, le poison selon arrivage' voor. Met een zachte Chavignol rond ik de maaltijd af. Op de kaart staan trotse wijnen uit de dorpen. In z'n keuken lacht Didier Turpin: "als je wil weten wat een Sancerrois is, iemand ook die fier is dat hij uit de Berry komt, dan zeg ik met de woorden van de echte vigneron: ik zweer je dat ik het eerste glas wijn puur drink, het tweede zonder water en het derde zoals het uit het vat komt. Drie keer hetzelfde om te zeggen dat we intens genieten van onze wijn".

Verschenen in Grande,, 28.05.10.