

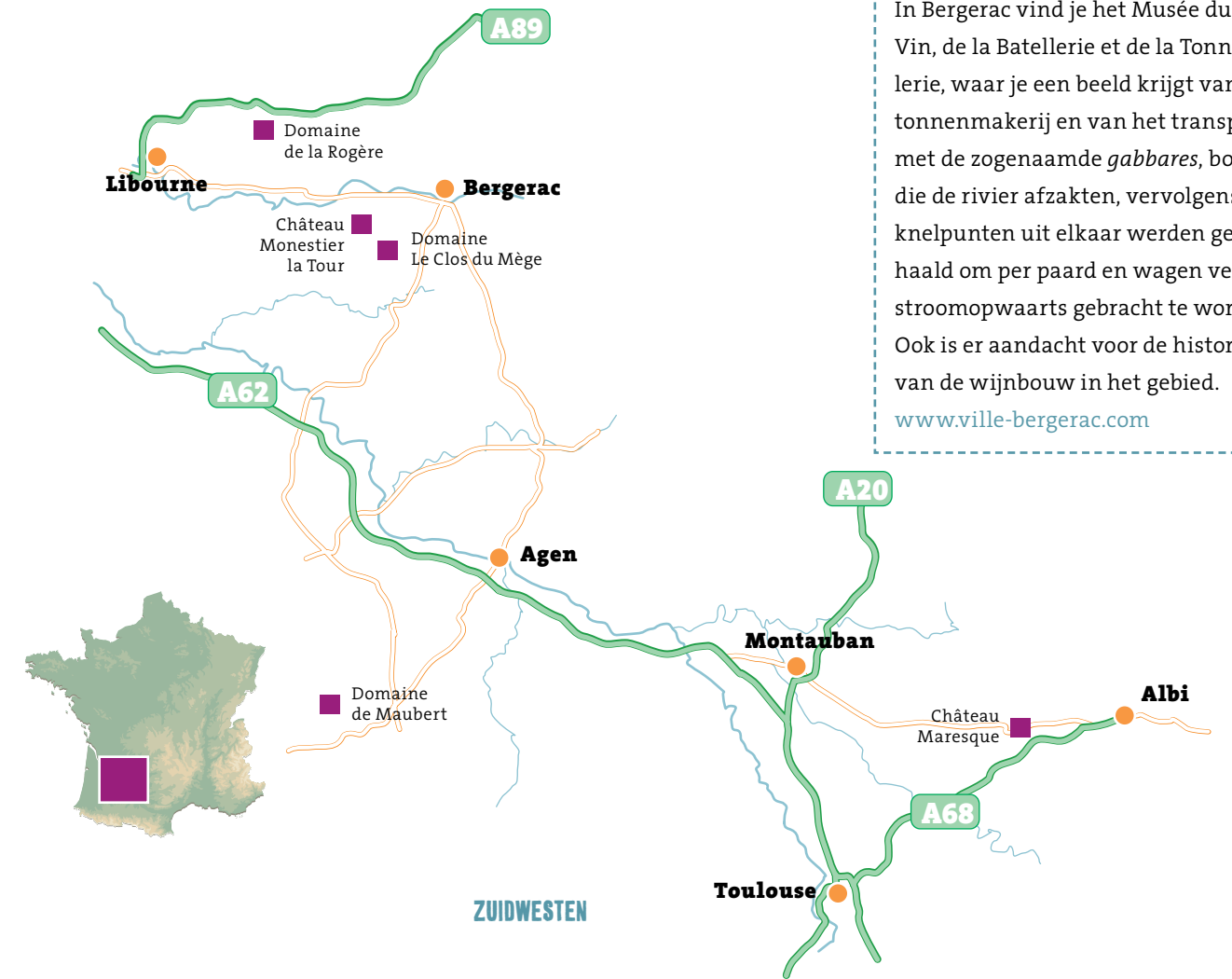


# ZUIDWESTEN

Het wijngebied dat onder de noemer Zuidwesten valt, beslaat zo'n beetje alles ten zuiden en zuidwesten van Bordeaux met als grens in het westen de Atlantische Oceaan en in het zuiden de Pyreneeën.

Opmerkelijk is dat druiven die in Bordeaux de dienst uitmaken, dat hier voor een groot deel ook doen. Maar er zijn ook gebieden waar lokale druiven als tannat, fer servadou en de gros en petit manseng het voor het zeggen hebben. Van die laatste twee (witte) druiven worden ook zoete, versterkte wijnen gemaakt. De streek telt in totaal zo'n twintig appellations waarvan Bergerac zowel qua klimaat

als qua bodem veel gelijkenis vertoont met de Bordeaux-streek. Het verbaast dan ook niet dat je er dezelfde druiven vindt zoals de cabernet sauvignon, merlot en sémillon. De wijnbouw in het Zuidwesten, dat meer dan tienduizend hectare wijngaard telt, gaat meer dan tweeduizend jaar terug. Het is zelfs zo dat bijvoorbeeld Bergerac vroeger een grotere reputatie genoot dan Bordeaux.



## Museum

In Bergerac vind je het Musée du Vin, de la Batellerie et de la Tonnelerie, waar je een beeld krijgt van een tonnenmakerij en van het transport met de zogenaamde *gabbares*, boten die de rivier afzakten, vervolgens bij knelpunten uit elkaar werden gehaald om per paard en wagen verder stroomopwaarts gebracht te worden. Ook is er aandacht voor de historie van de wijnbouw in het gebied.

[www.ville-bergerac.com](http://www.ville-bergerac.com)

TIP

## Château Maresque

Het was in Nieuw-Zeeland dat hij in de ban raakte van de wijnbouw. De liefde voor een Française zorgde ervoor dat Lucas Schutte (Heemskerk, 1957) wijnbouwer in Frankrijk werd.

Het hart op de tong, een duidelijke mening, gepassioneerd, niet wars van uitdagingen. We hebben het over Lucas Schutte, wijnbouwer in Gaillac in Zuidwest-Frankrijk. Hij praat zoals hij eruitziet: krachtig, maar wel altijd met beide benen op de grond.

Hij schuwt de confrontatie niet, is niet vies van gepeperde uitspraken, kortom een markant persoon, maar bovenal een wijnbouwer met uitgesproken opvattingen. Hard nodig, vindt hijzelf, in een wijnstreek die niet of nauwelijks bekend is bij de doorsneewijndrinker en tot zijn leedwezen te weinig doet om daaraan iets te veranderen.

‘Toen ik hier in 1999 aankwam, dacht ik dat ik hier mijzelf kon zijn. Dat heb ik geweten. Een voorbeeld: ik plaatste op mijn website een

artikel van twee bekende Franse wijnschrijvers, Bettane & Desseauve, met de kop ‘*Horreur à Gaillac*’ (vrij vertaald: Gaillac is een verschrikking). Moet je niet doen als buitenlander in Frankrijk, en al helemaal niet in een wijngebied als dit.’

Het was niet het laatste heilige huisje dat hij probeerde omver te gooien. Het stoorde hem bijvoorbeeld dat veel wijnboeren niet zelf hun wijn op de markt brachten, maar alles verkochten aan négociants om op die manier snel geld in het laatje te krijgen. ‘Zaten ze bij de jagersclub te klagen over de lage prijzen. Maar wel zo snel mogelijk klaar willen zijn met de oogst om op jacht te kunnen gaan. In plaats van een deel van de wijn te verkopen en de rest zelf te bottelen.’

Het moge duidelijk zijn: de start van Lucas in Gaillac ging een beetje van

‘au’. Een knuppel in het hoenderhok gooien is één ding, maar die knuppel als een boemerang terugkrijgen is toch wat anders. ‘Ik stuurde direct in het eerste jaar monsters in voor wijnconcoursen en voor de *Guide Hachette*. Je wilt tenslotte zo snel mogelijk bekend worden en prijzen helpen dan echt. Worden die monsters gewoon niet ingestuurd, zo bleek. Bij navraag zei de verantwoordelijke man doodleuk: “Je bent nog niet aan de beurt.”’

Dat weerhield Lucas er niet van op de ingeslagen weg door te gaan en gelukkig met steeds minder tegenwerking en met steeds meer succes. Eigenlijk op dezelfde manier als in zijn jonge jaren.

Als een van de zes kinderen van een huisarts in Heemskerk kwam hij al op heel jeugdige leeftijd terecht in de





CHATEAU  
MAISON  
2002

CHATEAU  
MAISON  
2002

CHATEAU  
MAISON  
2002

Handwritten pink tag

ACCÉPTE	ARRIVÉE	RETRAIT
N°	25	26
NOM	Stouffer	
Adresse	gouiller osier/04 Ri su	

ACCÉPTE	ARRIVÉE	RETRAIT
N°	304	10
NOM	Yves	
Adresse	6000 281103	

ACCÉPTE	ARRIVÉE	RETRAIT
N°	25	26
NOM	Stouffer	
Adresse	gouiller osier/04 Ri su	

Blank light green tag



Thomas, Arthur en Paul

wereld van de drank. Op zijn elfde (!) werkte hij in zijn vrije tijd als terraskelner in Wijk aan Zee. Zeer tegen de zin van zijn vader, die wel van wijn hield maar cafés en restaurants meed. 'Hij vond de wijn er veel te duur. In zijn ogen waren de exploitanten een stelletje oplichters. Hij zag het liefst dat ik in zijn voet-

sporen trad, maar ik was, zo voelde ik het, geboren voor de horeca.' Een opleiding aan de hotelschool in Maastricht leek dan ook een logische vervolgstap. Zo geschiedde, maar na een jaar vertrok hij daar weer. 'Eraf getrapt; ik zat te veel met vriendjes in cafés op het Vrijthof.' De middelbare hotelschool in Heer-

len lukte wel. In die tijd kluste hij bij in het voormalige café-restaurant De Trepkes in Maastricht en het bekende hotel Juliana in Valkenburg ('Veel geleerd').

De wereld van de bedrijfscatering was de volgende stap. In die tijd nam zijn interesse voor wijn steeds meer

toe. 'Ik woonde nog bij mijn ouders en daar had ik op een gegeven moment een complete wand met flessen wijn en boeken over wijn.'

Weer wat later – hij zat toen bij het Okura Hotel in de verkoop – volgde hij in de VS zomercursussen marketing aan de universiteit van Cornell. 'Daar maakte ik kennis met mensen uit de hele wereld met wie ik tot op de dag van vandaag contact heb.' Na een tussenstap bij een andere cateraar begon hij in 1985 voor zichzelf. Tot zijn vroegere werkgever hem na tien jaar vroeg of hij zijn bedrijf aan hem wilde verkopen. 'Ik heb "ja" gezegd; ben nog wel een jaar gebleven, maar dat werkte niet.'

Hij besloot te gaan reizen en ging behalve naar landen als Brazilië en Uruguay ook naar Nieuw-Zeeland. 'Ik kwam daar op een klein wijnbedrijf terecht en daar sprong de vonk over. Nu weet ik wat ik ga doen, dacht ik, want dit kan ik ook.'

Nu was hij in zijn tijd als cateraar ook een tijdje wijnimporteur geweest, wist daarom meer dan gemiddeld wat van wijn, maar onvoldoende om als wijnbouwer aan de slag te gaan.

Hij ging naar Mâcon in Frankrijk om een soort middelbarewijnopleiding te volgen, speciaal bedoeld om volwassenen bij te scholen.

'Ik was daar de enige buitenlander en mijn Frans was niet geweldig. Zat ik 's avonds op mijn kamer met het

woordenboek in de hand te studeren.' Terwijl zijn medeleerlingen drie jaar over de opleiding deden, sloot hij haar al na een jaar met succes af. In zijn achterhoofd leefde toen al de gedachte naar Nieuw-Zeeland – 'ik had een beetje tabak van Frankrijk' – te gaan, maar eerst liep hij nog stages als



**'Ik vind dat ik bij de top van de top tien van Gaillac hoor'**

wijnmaker bij onder meer het drie-sterrenrestaurant annex wijnbedrijf van Georges Blanc in de Bourgogne.

‘Ik leerde daar alleen wijn van chardonnay te maken. Wilde dan ook naar Bordeaux; dat is een cultgebied en daar werken is goed voor je carrière.’ Het lukte er aan de slag te komen. Vanaf dat moment liep alles anders.

‘Op het chateau waar ik stage ging lopen, werd ik ontvangen door Béa-

trice Méhaye. Ik voelde me gelijk thuis; raakte op slag verliefd op haar.’ Béatrice, afkomstig uit een wijnbouwersgezin en zelf ook al jaren in de wijnbouw werkzaam, wilde samen met Lucas verder, maar niet in het buitenland. Uiteindelijk gingen ze op zoek naar een wijndomein in Frankrijk. Aanvankelijk in de Corbières, want ‘mijn hart ligt bij rode wijnen en dan vooral bij wijnen met karakter’.

Het was eind jaren negentig en wijnbouw in Frankrijk was nog booming business. Het beginnen van een eigen bedrijf leek een fluitje van een cent. Bezoeken aan liefst veertig domeinen in de Languedoc leverde niet het verhoopte resultaat op. ‘Onderweg van Bordeaux naar de Languedoc kwamen we in Gaillac en keken daar een beetje rond. Werden we attent gemaakt op een domein dat te koop stond. Het zag er piekfijn uit met mooie wijngaarden. Toch besloten we door te rijden. We wisten ook niks van Gaillac.’

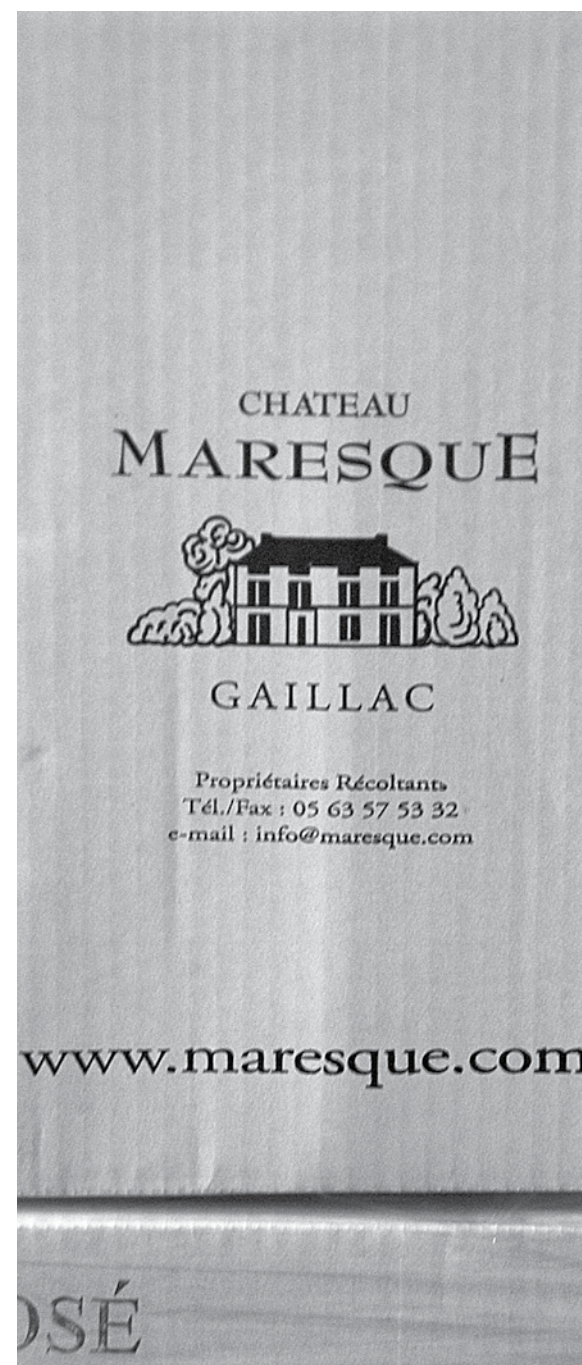
Een domein in de Corbières leek het uiteindelijk toch te worden. Toen de twee, terug van een vakantie in Thailand, het koopcontract wilden tekenen, kwam er een kink in de

kabel. ‘De eigenaar zei: wat zullen mijn burens er wel niet van zeggen als ik mijn bedrijf aan een buitenlander verkoop. Het was, ook volgens de makelaar, een lulverhaal, maar de koop ging mooi niet door.’ Restte een optie in de buurt van Carcassonne, in het wijngedebied Malepère, een burcht met honderd hectare grond waarvan dertig hectare wijngaard. Ook daar trok de eigenaar op het laatste moment zijn aanbod in.

‘We belden nog eens met het domein in Gaillac. Zegt de eigenaar dat het net was verkocht aan een Taiwanese. Dat pikte ik niet en ik stapte naar de organisatie die belast is met de verkoop en verdeling van grond in Frankrijk, Safer geheten.’ Die blokkeerde uiteindelijk de verkoop en gunde het bedrijf aan Lucas Schutte.

Zo werden Lucas en Béatrice op 1 januari 1999 eigenaar van Château Maresque in een streek die in Frankrijk, laat staan daarbuiten, zo goed als geen bekendheid genoot op wijngedebied.

Met autochtone druivenrassen als brauocol en duras (voor rood) en mauzac en loin de l’oeil (voor wit), die nauwelijks iemand kent. Met wijnen



De wijngaarden van het meer dan drie eeuwen oude Château Maresque profiteren van een microklimaat dat beïnvloed wordt door de warme wind vanuit de Middellandse Zee, de zogenaamde Vent d’Autan. In combinatie met het zonnige en droge klimaat ideaal voor een optimale rijping van de druiven, te weten sauvignon blanc, mauzac, loin de l’oeil, duras, brauocol (ook fer servadou genoemd), syrah, merlot en cabernet sauvignon. Druiven die aanvankelijk handmatig werden geplukt, maar inmiddels hoofdzakelijk machinaal. Ze zijn goed voor een productie van rond 43.000 flessen per jaar. In de twaalf hectare wijngaard met 60.000 druivenstokken, die gemiddeld dertig jaar oud zijn, werkt Lucas Schutte zoveel mogelijk natuurvriendelijk. ‘Ik spuit alleen als het strikt noodzakelijk is. Zagen hier in het begin de bomen in de omgeving geel van het gebruik van herbiciden, dat is nu niet meer het geval.’

Zijn assortiment wijnen bestaat uit twee witte, een rosé en drie rode. Naast een droge witte van sauvignon blanc, mauzac en loin de l’oeil, L’esprit de Maresque geheten, maakt Lucas een zoete van mauzac, afkomstig van stokken die in 1948 zijn geplant. Hij oogst er slechts dertien hectoliter per hectare van.

De rosé, ook een L’esprit de Maresque, is gemaakt van gelijke delen duras en syrah.

In de categorie rood is er de typische, traditionele Gaillac van brauocol, duras en syrah. Wat atypisch voor de streek zijn de twee andere, de Cuvée Thomas van syrah, brauocol, cabernet sauvignon en merlot en de Élevé en fûts de chêne van overwegend syrah met cabernet sauvignon en merlot. De laatste krijgt een opvoeding van negen tot elf maanden in Frans en Amerikaans eiken. De opbrengst voor de laatste twee ligt bij slechts 35 hectoliter per hectare terwijl 55 hectoliter is toegestaan.



die vrijwel alleen in de eigen omgeving werden verkocht. Ook daarom besloot Lucas een iets ander soort wijnen te gaan maken, met een hoog aandeel syrah, cabernet sauvignon en merlot, druiven die overal ter wereld bekend zijn.

Gelijk in het eerste jaar sleepte een van zijn wijnen een gouden medaille in de wacht op een van de belangrijkste wijnconcoursen van Frankrijk, dat in Mâcon, en kreeg hij twee sterren in de Guide Hachette. 'We waren er blij mee, maar eigenlijk kun je in het begin beter niet zo hoog scoren. Want daarna kan het nauwelijks meer beter.'

Dat laatste viel uiteindelijk mee, maar het was en is wel hard werken. 'Béatrice zei dan ook vanaf het begin: het is slavenarbeid; vergeet de romantiek. Het is inderdaad hard werken met soms flinke tegenslagen zoals hagel die de oogst vernielt. Toch bestaat die romantiek van het wijn maken voor mij nog steeds. Niets mooier dan die jaarlijkse cyclus van druiven telen en wijn maken, van in de grond wroeten en met de hand de druivenstokken planten.'

Werkte hij aanvankelijk samen met Béatrice, al snel lukte dat niet meer. Niet alleen door de geboorte van hun drie kinderen, Thomas (2000), Arthur (2001) en Paul (2003), maar ook omdat er binnen de relatie onenigheid ontstond. Uiteindelijk gingen Lucas en Béatrice medio 2009 uit elkaar.

Zat het hem privé tegen, met de wijnen ging het goed. Lucas maakte dan wel niet de typische Gaillac ('Sommigen vinden dat ik meer een Bordeaux dan een Gaillac maak'), maar wel een wijn die zijn weg vindt naar particulieren in de streek maar ook naar klanten in vooral België en Zwitserland. Merkwaardigerwijs veel minder naar wijnliefhebbers in Nederland. Vandaar ook dat hij in 2007 – de relaties met zijn collega's in Gaillac waren inmiddels prima – met succes aan het Maison du Vin voorstelde de hoofdredacteur van het Nederlandse blad Perswijn uit te nodigen. 'Het was hard nodig meer bekendheid te krijgen als wijng gebied als je bedenkt dat van de ruim honderd wijnbedrijven er maar zo'n twintig wijn exporteren.'

Bovendien streek tv-commentator Mart Smeets tijdens de Tour de France twee keer bij Lucas Schutte

neer voor de uitzending van het programma De avondetappe. Het neemt niet weg dat het met de bekendheid van de Gaillac nog altijd vrij droevig is gesteld. 'Niet alleen daarom, maar ook omdat ik iets nieuws wilde beginnen, heb ik na tien jaar even overwogen te verkasen, naar de Corbières bijvoorbeeld. Maar ik zag dat daar de problemen hetzelfde zijn als hier. Zeker nu de crisis overal in de Franse wijnbouw in volle hevigheid heeft toegeslagen.'

Daarom telt hij nu zijn zegeningen: Gaillac is een van de oudste wijngebieden van Frankrijk met veel commerciële potentie, de infrastructuur is prima. Als nu de mentaliteit wat verandert, dan komt het wel goed, denkt hij. 'Ik maak de wijn die ik wil maken. Betere wijn dan die van collega's die veel meer scholing hebben gehad dan ik. Ik vind zelfs dat ik bij de top van de top tien van Gaillac hoor.' We zeiden het al: niet vies van een uitgesproken mening en met het hart op de tong.



#### Château Maresque

586, Chemin des Crêtes  
81600 Gaillac

T +33 563575332 of +33 682438736

E [info@maresque.com](mailto:info@maresque.com)

[www.maresque.com](http://www.maresque.com)

**Bezoek en verkoop** ja, op afspraak

**Taal** Nederlands, Frans, Engels, Duits,

Spaans, Portugees

**Prijs** € 12

**Bijzonderheden** verhuur gîte

**Prijs** g 1

**Gps** 43°55'50.27" N - 1°54'19.25" O