



Gaillac

Geen standaardwijnen

In Nederland, en dus ook in *Perswijn*, is de streek Gaillac – nota bene het ‘Toscane van de Sud-Ouest’ – tot nu toe schromelijk verwaarloosd. Daarom een bezoek aan deze ‘lastige’ streek, om het goed te maken en om te kijken wat er dan eigenlijk te halen valt.

We stijgen op met een klein vierpersoons vliegtuigje om een rondvlucht te maken over de drie terroirs die de Gaillac rijk is. Helaas komt, als we op een hoogte van een paar honderd meter boven de wijngaarden zijn, uit noordelijke richting een muur van mist opzetten. De piloot maakt een scherpe bocht – die we goed in de maag voelen – en beperkt zich noodgedwongen tot een tochtje boven de glooiende heuvels rond het stadje Gaillac, doorsneden door de rivier de Tarn. We kunnen goed zien hoe

de fraaie heuvels met daarop de oude wijnkastelen de streek de naam ‘Toscane van de Sud-Ouest’ hebben bezorgd. Maar die verschillende terroirs, die moeten we even vergeten. Helaas is het weer in de winter soms óók een beetje Toscaans. Mistig en waterkoud...

Buiten de boot

Aanleiding voor ons bezoek aan Gaillac was een e-mail uit de streek zelf, afkomstig van de Nederlander Lucas Schutte, eigenaar van

Château Maresque. Nu worden we niet door elke mail geprikkeld tot actie, maar in dit geval móesten we de opmerkingen serieus nemen. Schutte: “Eerst was er een Perswijnsupplement over Bergerac. Wel logisch, Bergerac wordt in Nederland een stuk beter verkocht dan Gaillac. Maar daarna kwam er nog een Frankrijksupplement waarin Gaillac amper werd genoemd. Waarom laten jullie Gaillac toch links liggen? In Nederland kent men onze wijnen amper. Elders, zoals in Zwitserland, hebben we veel succes. Hoe het komt? Ik weet het niet.” Het heeft ongetwijfeld met beeldvorming te maken, en de ligging van de streek. Gaillac bevindt zich op de scheidslijn tussen oost en west, hemelsbreed veel dichterbij de Languedoc dan bij bekende streken uit de Sud-Ouest, zoals Madiran of Bergerac. Dus valt Gaillac gemakkelijk buiten de boot. Nederlanders besteden veel meer

aandacht aan de Bergerac, constateert Schutte, terwijl die niet eens bij de Sud-Ouest hoort: “De Bergerac is een soort verlengstuk van de Bordeaux. Dezelfde druiven, hetzelfde terroir. Geen Sud-Ouest.” Dat is in de Gaillac wel anders: hier wordt op uitgebreide schaal gewerkt met originele, ‘eigen’ streekdruiven.

Dunne draad

Zoals de Cahors zijn malbec heeft, Madiran zijn tannat, Fronton zijn negrette, zo heeft Gaillac zijn, tja, wat? Heel veel eigenlijk. Niet één bijzondere eigen druif, maar een hele serie, zo op het oog behoorlijk obscure druiven. Ga maar na: mauzac en loin de l’œil voor wit, brauacol (fer servadou) en duras voor rood, om de belangrijkste te noemen.

Klemmende vraag bij deze smeltkroes van onbekende druiven blijft of dat nu eigenlijk

een voor- of nadeel betekent. Er zijn wijn-drinkers die zich tegen de standaardisering in de wijn keren, nogal luidruchtig zelfs, onder motto’s als *ABC (Anything But Chardonnay)*, of *No Merlot* (dat wil zeggen, geen Amerikaanse Merlot, zie www.no-merlot.com). Of dat helpt het tij van overbekende druiven te keren, blijft de vraag. In elk geval worstelen veel wijnen uit de Sud-Ouest met afzetproblemen, mede door hun ‘lastige’ druiven. Madiran was ooit een tijdje populair, maar heeft het nu moeilijk met zijn stevige wijnen van tannat. Cahors, met zijn karaktervolle en zonder twijfel interessante malbec, worstelt met hetzelfde probleem. De bekende druiven zetten hun opmars onverdroten voort, ten koste van de onbekende. Ze beantwoorden blijkbaar toch aan de smaak van een groot publiek. En óók in de Gaillac bedient men zich – naast de eigen exemplaren – van druiven van

Regels & regels

Even waren we in verwarring over de regels voor het maken van Gaillac. Overall kom je het verplichte gebruik tegen van druiven als duras en brauacol (elders fer servadou genoemd). Maar er komen ook wijnen op de markt zonder deze druiven. Er bestaat dus een discrepantie tussen de aanplant in de wijngaard en de feitelijke samenstelling van de wijnen, zoals elders ook wel voorkomt. De aanplant wordt strikt gecontroleerd, maar wat er in het eindproduct zit, kan moeilijk exact worden nagegaan. Men toetst alleen de kwaliteit van de wijn in een proeverij. In de wijngaard moet bij rood 60% van de aanplant bestaan uit druiven van de ‘eerste keus’: duras, brauacol en syrah. Duras en brauacol moeten samen minimaal 40% halen en apart minimaal 10%. Typisch ingewikkeld Frans. Daarnaast mogen cabernet sauvignon, cabernet franc, gamay en merlot aangeplant staan, als druiven van de ‘tweede keus’. Druiven als grenache of carignan worden naar de vins de pays verwezen. De wijn zelf dient ten minste twee van de rassen van de eerste keus te bevatten, zonder enige verdere specificatie. En dan de praktijk. Ook wijnen waarin alleen syrah zit (‘eerste keus’) en daarnaast merlot en cabernet sauvignon (‘tweede keus’), wordt geen strobreed in de weg gelegd. Dat is dus de ‘vrije interpretatie’ van Gaillac. Niet dat we er bezwaar tegen hebben, maar wel goed om even te weten...



Types Gaillac

Gaillac perlé

Vooral mauzac en loin de l'œil staan aan de basis van deze lichte parelwyn, die zijn belle-tje ontleent aan het koolzuur dat na de appel-melkzure gisting wordt vastgehouden.

Gaillac mousseux

Traditionele mousseux, gemaakt door het laten voltooien van de gisting op fles, hier *méthode gaillacoise* genoemd.

Gaillac wit droog

De droge wittte wijnen worden gemaakt van vooral mauzac en loin de l'œil (wettelijk minimaal 50%), aangevuld met sauvignon en ondenc. Meestal gemaakt op roestvrij staal, soms vergist op eikenhout.

Gaillac wit zoet

Is er in twee versies, *doux* voor de lichtzoete wijnen en *liquoreux* voor de zoetste. De druiven worden geplukt in opeenvolgende plukgangen, met een selectie van ingedroogde druiven. Voor dit type wijn is de rijke mauzacdruif erg geschikt.

Gaillac rosé

De rosé is droog en meestal gemaakt volgens de *saignéemethode*, het laten 'bloeden' van de rode wijn. Alle blauwe druiven komen in aanmerking, maar de klassieke duras is erg geschikt voor het maken van frisse en karaktervolle rosé.

Gaillac primeur

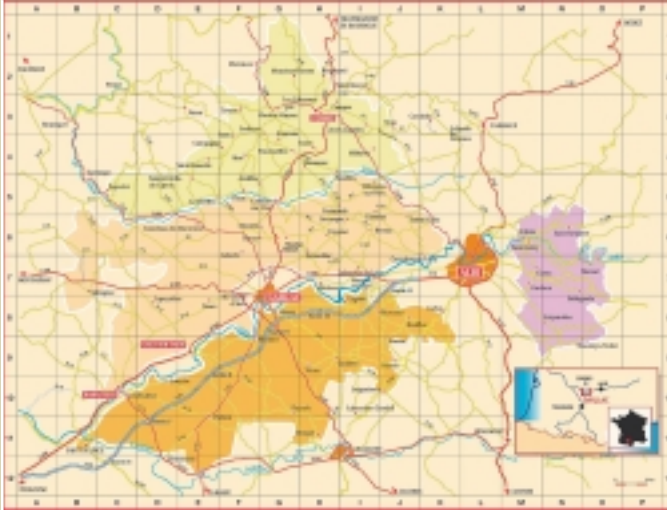
Als Beaujolais, en nog van dezelfde druif ook gamay.

Gaillac rood

Rood kan krachtig zijn, maar is ook altijd fris en levendig, *très sud-ouest*. Een combinatie van braucol, duras en syrah staat normaal gesproken aan de basis, mogelijk aangevuld met merlot en/of cabernet.

Maison des Vins

Het Maison des Vins in Gaillac neemt de promotie van de wijnen van de streek dynamisch ter hand. Het is gevestigd in een oud klooster op de oever van de Tarn, een prachtige, historische plek die mooi is gerestaureerd. Er worden goedbezochte proeverijen gegeven. De wijnen van de producenten liggen er in de winkel, maar met een maximum van twee wijnen per boer, dus alleen voor een eerste kennismaking.



Château Maresque: 'Hollandse' enclave

De aanrichter van alle 'Gaillackwaard' bevindt zich in de appellation sinds 1999. Lucas Schutte (50) is weer zo'n Hollander die zijn heil in het buitenland en de wijn heeft gezocht. Zijn weg naar de wijn liep via een eigen succesvol cateringbedrijf in Nederland, dat hij verkocht, gevolgd door een wijnopleiding in de Bourgogne. En als je eenmaal aan de wijn verslingerd raakt... Tijdens zijn werk op Château La Cardonne in de Médoc raakte hij ook nog verslingerd aan Béatrice Méhaye, en zat er weinig anders op dan in Frankrijk te blijven. Ze zochten een betaalbaar domein en het werd Château Maresque, een prachtig domein op de heuvels direct bij het stadje Gaillac. Dit is in feite het mooiste stuk voor rode wijnen, de eerste heuvelrug aan de noordkant van het stadje. Maresque staat model voor het moderne Gaillac: smakelijke wijnen, met fruit en frisheid, met veel lokale druiven. Maar het is natuurlijk veelzeggend dat de topcuvée, de Futs de Chêne, een compositie is van 70% syrah, 15% cabernet sauvignon en 15% merlot... (zie kadertekst p. 21).
Importeurs: Carleau, DR Trading, Chezpaulvins, Bacchus Wijnkoperij, Le Cep de Vigne

Op bezoek

Mooiste toeristische attractie van de streek vinden we buiten de wijngaarden: de *gorges* van de Tarn, de nauwe kloof waar de Tarn doorheen stroomt ten oosten van Albi. Heel bijzonder; in het hoogseizoen wel een beetje toeristisch. Gaillac zelf is een schilderachtig stadje, typisch het Franse platteland. Heerlijk om in de zomer even heen te gaan: geniet van de sfeer van het wijngedebied, ga op een terras zitten op een van de pleinen en bewonder de rivier de Tarn. Eten kan bij La Table du Sommelier, 34, place Thiers, tel. (33) 563 81 2010; smakelijk eten op basis van lokale producten, heel betaalbaar en met een voortreffelijke wijnkaart met alle wijnen uit de Gaillac die er enigszins toe doen. Zie ook www.vins-gaillac.com.

Gaillac in cijfers

Oppervlak: 2500 hectare
Productie: 165.000 hl
Aantal producenten: 3 coöperaties (50% van de productie), 122 bottelende boeren, 1400 boeren in totaal

met veel invloed op het karakter van de wijnen. Het noordelijkste stuk is het Plateau Cordais. Het ligt niet alleen noordelijker, maar ook hoger, met hellingen op zo'n 250-300 meter, met een sterk kalkhoudende ondergrond. De druiven rijpen hier laat en langzaam. Dat scheelt met de oogst zomaar tien tot vijftien dagen met de rest van Gaillac. Deze combinatie van factoren maakt dit deel van de streek erg geschikt voor het maken van witte wijnen. Even naar het zuiden komen we in het middelste deel van de appellation, de Coteaux de la Rive Droite, de rechteroever van de rivier de Tarn. Dit is het deel van de streek dat direct ten noorden ligt van het stadje Gaillac zelf, met heuvels die meer klei bevatten, dus een wat rijkere, zwaardere grond hebben. Heel geschikt voor blauwe druiven als duras en syrah, die hier een mooie diepgang ontwikkelen, goed aangevuld door de frisheid van de braucol. Hier bevinden zich de belangrijkste domeinen van de streek. Vooral op de eerste heuvels ten noorden van het stadje worden de mooiste rode wijnen gemaakt.

Ten zuiden van het stadje Gaillac komen we in het derde en warmste terroir, de zuidelijke oever van de rivier de Tarn. Hier zijn de rode wijnen met de meeste kracht en volheid te vinden, warm en kruidig. Het is ook het terrein voor krachtige witte wijnen, bijvoorbeeld van de mauzacdruif, met uitgesproken aroma's van peer, appel en perzik.

Typisch Gaillac?

Het maakt het beeld van de wijnen uit Gaillac behoorlijk ingewikkeld. En daar komt bij dat in Gaillac ook nog eens een zevental verschillende wijntypen wordt gemaakt (zie kader). Dat roept de vraag op wat nu precies 'typisch Gaillac' is. Lastig te zeggen. En het helpt dan niet dat er ook domeinen zijn als Domaine de Frausseilles, eigendom van een rijke buitenlander (de graaf van Thun und Hohenstein), die dan een beroemde Italiaanse consulent – Ricardo Cotarella – inhuren voor het maken van hun wijn. En die dan een topwijn maken (Le Maze) van 100% merlot. Prachtig, maar niet 'typisch Gaillac'. Zo worden de regels ook nog eens opgerekt. Dat hoeft niet verkeerd of fout te zijn, maar het bevordert de eenduidigheid niet. En dit domein is het enige niet. Overigens hanteren sommigen in dat geval de herkomstbenaming Vin de Pays du Tarn, die duidelijk elastischer is. Lastig ander punt is dat de gemaakte kwaliteiten ook nog behoorlijk kunnen verschillen. Lucas Schutte: "Van alle wijnen van de streek wordt 50% gemaakt door de coöperaties, en grotendeels verkocht in de Franse supermarkten voor (te) lage prijzen. En dan staan ook de volumes in de thuismarkt nog onder druk." Daar staat tegenover dat jonge wijnboeren de streek een nieuwe dynamiek geven en dat ook de *caves coopératives*, als grootste producenten, zich inspannen om goede wijnen te maken. Daar mag de Gaillac op blijven hopen.

Vliegen boven Gaillac

Ons vliegtuig draait nog een paar rondjes over de rivier de Tarn, in de waterkoude en grijze winterlucht. De piloot vraagt, als het toestel weer aan de grond staat, of het niet angstig was. "Omdat we niet zo hoog konden vliegen, moest ik wat scherpere bochten draaien om toch iets te kunnen laten zien van de châteaux rond Gaillac." Maar dat zullen we niet snel toegeven. Het gevoel in onze maag is alweer weg, en vliegen is toch te leuk, zelfs als het laagvliegen is in de koude winterlucht van Gaillac. ■



Vreemdgaan

Ooit, ergens in de jaren zeventig van de vorige eeuw, werd ik besmet met het wijnvirus door het drinken van een fles Château Beychevelle, een 4e Grand Cru Classé uit Saint-Julien. Een Bordeaux dus. In de jaren die volgden ben ik altijd een echte 'Bordeauxman' gebleven. Die liefde werd door veel proeven en lezen steeds meer aangewakkerd en is nooit meer overgegaan. Het zal u duidelijk zijn: mijn wijnvoorraad bestaat, naast vintageport, voor het overgrote deel uit rode Bordeaux.

En Bourgogne dan? Bourgogne is ongetwijfeld mijn favoriet als het om witte wijn gaat. Er gaat, wat mij betreft, weinig of niets boven een mooie Puligny-Montrachet van een goede producent. Maar rood? Rode Bourgogne stelde me in de afgelopen dertig jaar te vaak teleur. Schraal, dun en mager. Natuurlijk, de Bourgogne is een mijnenveld en je moet gewoon doorbijten en heel wat teleurstellingen doorstaan om uiteindelijk tot een moment van welhaast extatisch genot te geraken. Echte Bourgogneliefhebbers verhaalden me regelmatig over het bijna orgastische genoegen dat ze beleefd hadden aan een wijn uit het, volgens hen, meest klassieke wijngedebied van de wereld. Soms zelfs met het fanatisme en de overtuigingskracht van een zendeling. Het mocht allemaal best zo zijn, maar nee, rode Bourgogne kon in mijn optiek in de verste verte niet tippen aan rode Bordeaux.

De laatste tijd bespeur ik echter een ommekeer bij mezelf. Ik koop op de veiling tegenwoordig regelmatig een doosje rode Bourgogne. Thuis gaat steeds vaker de kurk uit een Bourgognefles en aan tafel wordt plotseling met grote regelmaat genoten van een glas rode Bourgogne. Genoten, ja.

Waar het aan ligt? Ik weet het zelf eigenlijk nog niet precies. Ik kan nog steeds genieten van een goede Bordeaux, maar tegelijkertijd vind ik dat veel Bordeauxs onderling inwisselbaar zijn geworden. Vaak veel van alles: kleur, structuur, materie, hout, alcohol soms ook. Té veel, af en toe. Waar komt dat toch door? Is het de invloed van Robert Parker? Geven al die op geld beluste producenten in Bordeaux wellicht steeds vaker toe aan het smaakpatroon van de Amerikaanse markt? Is het allemaal de schuld van Michel Rolland? Waar is het terroir, de finesse, de elegantie en de verteerbaarheid? Meer en meer vraag ik mij dat bij het drinken van een rode Bordeaux af. En juist dat alles vind ik nu steeds vaker terug in een mooie rode Bourgogne.

Ik word er wat onzeker van, moet ik eerlijk bekennen. Ik heb soms ook het idee dat ik mijn oude liefde verraad. Dat ik vreemd ga. Maar ik moet toegeven, dat vreemdgaan is wel spannend. En meestal ook nog lekker. Kortom, het bevalt me eigenlijk heel goed. En op deze manier vreemdgaan heeft nog een onmiskenbaar voordeel: mijn vrouw heeft er totaal geen bezwaar tegen...