

De Provençaalse topwijnen van Dick de Groot

Zo'n droom van passie, ziel en zaligheid

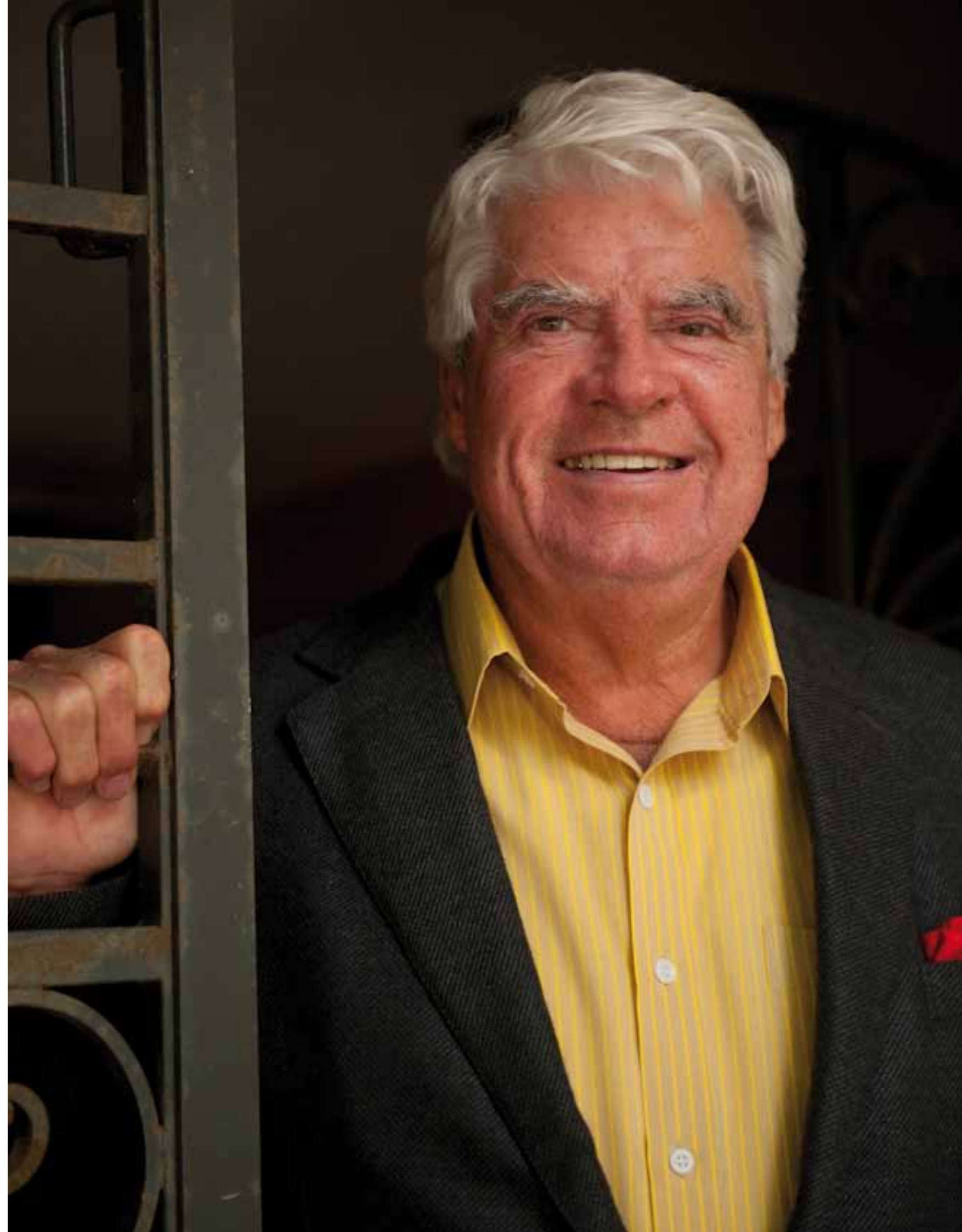
Na vijf jaar zoeken kocht de succesvolle Nederlandse ondernemer Dick de Groot in 1998 het tamelijk verwaarloosde Domaine de l'Amaurigue in de Var. Inmiddels behoren zijn wijnen tot de beste van de Provence en scoren ze de ene onderscheiding na de andere. "Noem het een jongensdroom", vertelt hij, "en we doen dit met de hele familie."

Tekst: Renée Vonk Beeld: Marcel Krijger

Er zijn in de Provence van die oogstrelende landgoederen waar je stil van wordt en Domaine de l'Amaurigue is er een van. Een onmiskenbaar Provençaals getint en gekleurd geheel, omzoomd door olijfbomen en coniferen. Hoe bevoorrecht ben je als je hier mag wonen?

"Zo was het niet hoor", vertelt Dick de Groot me meteen als ik nog sta te genieten van de aanblik. De rit naar het domaine was ook al zo fantastisch geweest. Tussen Le Luc en Provence en Cabasse leeft 'toen' nog. De authentieke Provence waar de natuur de onaantastbare baas is en 'antieke' dorpen aan de kwaliteit van een klassieke 'boulangier' en 'boucher' hechten. Dat het nog bestaat!

Een hartelijke, opgewekte man, deze CEO van Van Gelder Recycling Groep. Een gedreven ondernemer, maar ook een even gedreven 'wijnboer'. Die jaren op zoek was naar een eigen domaine, tot in Portugal aan toe. In een mum van tijd tutoyeren we elkaar. We praten over hoe het er hier uitzag



toen hij de tip kreeg dat het domaine te koop stond. Een weduwe, ruzie met de kinderen over de erfenis. L'Amaurigue was vervallen en verwaarloosd. Het opknappen heeft wel een paar centen gekost. Maar waarom dan, ook nog wijnboer willen worden als het je zakelijk al zo goed gaat?, wil ik weten. Met zijn antwoord: "Uit liefde voor de wijn", neem ik geen genoegen. Ik drink ook graag een glas (of twee, drie), maar het is nooit bij me opgekomen zelf iets te beginnen in het onderschatte, superzware metier van de wijnbouw.

“Ik ben vroeger in de vakanties vaak druivenplukker geweest. Daar komt mijn liefde voor wijn vandaan.”

"Weet je", zegt Dick, "Ik ben vroeger in de vakanties vaak druivenplukker in Frankrijk geweest. Daar komt mijn liefde voor de wijn vandaan. En het leek me later zo mooi om een bedrijf te hebben dat commercieel iets te bieden heeft en waar ik mijn ziel en zaligheid in kwijt kan. Noem het een jongensdroom."



Als gast in het land waar je verblijft

Te verwezenlijken in Frankrijk?, vraag ik.

"Werken in Frankrijk is niet zo 'n punt. Er wordt wel gesuggereerd dat Fransen arrogant zijn en buitenlanders niet snel accepteren. Dat is voor een klein deel wel waar, maar is dat in Nederland en België anders? Je moet je opstellen als een gast in het land waar je verblijft. En in Frankrijk is het belangrijk dat je de taal meer dan gemiddeld spreekt, de Fransen doen niet gauw moeite zich anders dan in het Frans uit te drukken.

"Onze beste vrienden hier in het zuiden zijn Fransen. Niet voor niets zijn we het liefst op ons domaine, want hier is het pas echt genieten. Van het Franse leven, onze gasten en bezoekers."

Een productie van 250.000 flessen

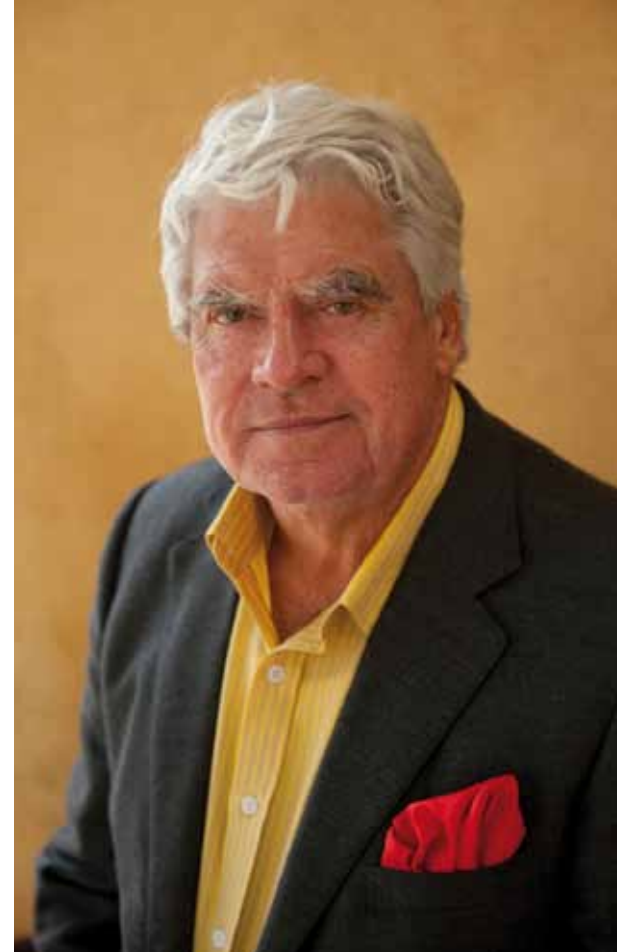
Ondertussen bouwt Dick verder, zoals het een ondernemer betaamt aan zijn domaine. Het aantal wijnhectaren is van 31 naar 37 gegroeid, je praat nu over een productie van 250.000 flessen, waarvan 200.000 rosé. De 'target' is 300.000 flessen per jaar," een overzichtelijk aantal om kwaliteit en vermarketing te bewaken", legt hij me uit.

Hij vertelt over die uitbreiding van de productie, de investeringen. De druiven worden gedeeltelijk met de hand geplukt, maar er is wel een plukmachine gekocht. 's Nachts bediend door één medewerker. Kostenbesparing. Maar er is dan ook dat voordeel van minder oxidatie. De computergestuurde cave (temperatuurbewaking!) is groot genoeg om de uitbreiding van de productie te verwerken.

Hij verhaalt bijna tomeloos enthousiast over de bijgeplante cépages, uiteraard die het best gedijen in de Provence waar de kalk- en steengronden worden beïnvloed door het mediterrane klimaat. Unieke voeding voor de wijnstokken. Er wordt qua rosé gewerkt met de grenachedruif en de syrah-carignan-cinsault. Voor de witte wijn met de rolle (fermentino). En in mindere mate met de cabernet sauvignon, samen met de syrah voor de rode wijn.



“Wijn maken is ingewikkeld, dat moet je toevertrouwen aan deskundigen. Ik heb niet de fout gemaakt te geloven dat ik het beter kan.”



“We hebben ervoor te zorgen dat de druiven op een natuurlijke manier groeien en zoveel mogelijk met natuurproducten worden beschermd. Ik heb ondervonden dat wijn maken een ingewikkeld, nauwkeurig proces is dat je moet toevertrouwen aan de juiste deskundige mensen. “Ik heb het geluk gehad dat ik de jonge wijnmaker Jean-Marie Queff kon aantrekken. Afgestudeerde oenoloog die daarna stage liep in Amerika, in de Bordeaux- en de Bourgognestreek. Hij is eindverantwoordelijk voor de kwaliteit van onze wijnen, hij woont met zijn vrouw Alice en hun tweeling op het domaine. Ik heb niet de fout gemaakt te geloven dat ik het beter kan.”

Domaine l'Amaurigue op de kaart van internationale top- restaurants én in de supermarchés

Ook een emotioneel aspect

“De eerste oogst was in 2000 en nu we dertien jaar verder zijn en de balans opmaken, denk ik dat ons domaine zich mooi ontwikkeld heeft. In kwantiteit, maar ook in kwaliteit. En vooral dát telt. Zoals de prijs-kwaliteitverhouding, er is veel concurrentie. We hebben geïnvesteerd en veel geleerd. Ik ben er trots op dat Domaine l'Amaurigue nu in internationale toprestaurants op de wijnkaart staat en even goed bij supermarchés in het schap ligt. Wijnschrijvers, niet de minsten, bevelen ons aan.

“Maar het allerbelangrijkste is toch dat we hier een echt familiebedrijf zijn. Bij de aankoop van ons domaine speelde ook een emotioneel aspect een rol. Ik wil ook iets delen met mijn kinderen. Of iets nalaten. Mijn dochter Fleur weet nu méér van wijn dan ik, mijn zoon Melvin werkt in mijn bedrijf. De verkoop van onze wijn doen we zelf, mijn vrouw Eugénie heeft l'Amaurigue zo ongeveer ‘verbouwd’ toen we het als een betrekkelijke bouwval aantroffen. Ze is hier onze gastvrouw.” Het zou mooi zijn als het domaine ook na mijn dood in de familie blijft.

