

De laatste 15 jaar is hard
gewerkt aan *de juiste omgang met
niet-inheemse druivensoorten*

DE ZONDOORSTOOFDE ROUGE GAAT HET MAKEN!

Als het oudste wijnbouwgebied van Frankrijk is de Provence een lustoord voor de echte liefhebber. Ook voor wie een voorkeur heeft voor rode wijn. *Want de 'rouge' uit onze regio is met behulp van wat niet inheemse druiven een eigen luxe leventje gaan leiden.* De oorspronkelijke druivensoorten worden nu bijgestaan door kanjers als de cabernet sauvignon, de merlot en de syrah. *Het resultaat mag er zijn.*

TEKST: PAUL SCHMIT

Smaken van rokend hout met twijgjes rozemarijn, en de fruitigheid van frambozen, bramen en zwarte bessen



VOOR DE GOEDE ORDE: VERGEET EERST even de smaken van Bordeaux en Bourgogne als u van een glas rode wijn uit de Provence nipt. Want vergelijkingen zijn er gewoon niet. Zo. Dit gezegd hebbend: de oorspronkelijke Provençaalse druiven grenache, mourvèdre, tibouren, cinsault en carignan hebben bijstand gekregen van grootheden als de cabernet sauvignon, de merlot en de syrah. De laatste 15 jaar is er hard gewerkt aan de juiste omgang met deze druivensoorten in ons toch wel wat warme wijnbouwgebied.

Kijk, de hitte laat de cabernet sauvignon niet toe om krachtige tannines op te bouwen, iets wat de syrah hier juist wél kan. Deze druif bloeit laat en moet op tijd geoogst worden, die is gauw overrijp. De cabernet sauvignon doet het beter op de hellingen die een beetje in de luwte van de zon of wat hogerop liggen. Vanwege de frisheid in de nacht. Merlot zie je nog niet zoveel maar er wordt hier en daar verrassend mee gewerkt, bijvoorbeeld in Le Luc.

Klaar om de markt te veroveren

Als je iets teruggaat in de tijd waren er vrij weinig grote rode wijnen in de Provence, met als uitzondering die van Bandol (Mourvèdre). Door de opkomst van de rosé heeft men vaak de beslissing genomen om zich meer met rosé bezig

te houden dan met 'rouge'. Commercieel gezien niet onbelangrijk. Er wordt ontzaggelijk veel rosé geproduceerd, en, dat mag gezegd, van goede tot zeer goede wijnen, ook in prijs/kwaliteit verhouding. De Provence is mondiaal de hofleverancier. Maar ik voorspel grote concurrentie vanuit Californië. Mijn ervaringen met rosé (blush) wijnen uit Amerika waren nog niet echt concurrerend, daar zal allicht verandering in komen. Als dit zo is, dan staat de Provence klaar om de markt te veroveren met uitstekende rode en witte wijn, zoveel is zeker.

'Cépage améliorateur': een duwtje in de rug

Onlangs heb ik een paar Provençaalse rode wijnen blind geproefd, en er zaten heel bijzondere exemplaren tussen. Met name van nog relatief onbekende kleine producenten die warempel in staat blijken de 'rouge' uit de Provence naar een hoger niveau te tillen. Dankzij de hiervoor genoemde druivenrassen, de zogenaamde "améliorateurs". Het zijn hun karaktereigenschappen die deze Provence-wijnen een duwtje in de rug geven.

De kieskeurige syrah prefereert rotsachtige grond

Allereerst telt in dit verband de syrah die hoge ogen gooit met topwijnen in het noordelijke Rhône-dal. Deze druif is afkomstig uit, naar men beweert,

Libanon. De Romeinen hadden deze druif waarschijnlijk al onder de naam Allobrugen of daaromtrent. Afkomst is nu niet meer belangrijk, wat telt is de hulp van deze druif. De syrah is erg kieskeurig als het gaat om de locatie. Rotsachtige grond met goede afwatering, steenbodem zoals graniet, houdt warmte vast. Er worden zelfs wijnen gemaakt van 100% syrah die niet als AOP Côtes de Provence op de markt komen maar als Vin de Pays. Jonge syrah ruikt naar exotische bloemen als anjers en viooltjes, zeer opmerkelijk voor rode wijnen. Smaken van rokend hout met een paar twijgjes rozemarijn op het vuur..... en de fruitigheid van frambozen, bramen en zwarte bessen. Kortom, een welkome druif in de Provence.

Alle redenen om de opgang van 'rouge' in de gaten te houden

Ook de overbekende cabernet sauvignon- en merlotdruiven zie je hier steeds vaker als goede mengdruiven. Het wordt er al met al niet eenvoudiger op. Binnen niet al te lange tijd zal een groot aantal verschillende rode Provence-wijnen de markt verrijken die steeds mooier zijn geworden. Doordat deze 'améliorateurs' natuurlijk ook wat op leeftijd gaan komen. Al met al redenen genoeg om die opgang van de rode wijnen in de gaten te houden. Er ligt nog een grote 'rode' toekomst op de loer in de oudste wijnbouwprovincie van Frankrijk!



Paul Schmit is SVH Wijnmeester en gerenommeerd sommelier, woont en werkt in de Var, en spreekt met wijnproducenten over de unieke uitstraling van de wijnen uit de Provence, met als doel om opmerkelijke goede wijnen in kaart te brengen en te promoten. plmschmit@gmail.com



Plus de 'rouge'-tips van wijnconsulent André Sauerbier

Domaine de l'Amaurigue, 2012, Fleur de l'Amaurigue, AOP Côtes de Provence

Domaine de la Fouquette, 2013, Bonne Chère, AOC Côtes de Provence

Château de Vaucouleurs, 2013, Les Lézards, AOC Côtes de Provence

Domaine des Aspras, 2009, Cuvée Licorne, Vin de Pays du Var

Château Margillière, 2011, Bastide, AOP Côteaux Varois en Provence

Domaine des Aspras, 2014, Les Trois Frères, AOC Côtes de Provence

Contact: andre@wijnconsultancy.nl