

# FLEUR EN DICK DE GROOT 'WIJN IS ROMANTIEK EN KEIHRARD WERKEN'

Vader en moeder, dochter en zoon: op deze wijngaard is de familie De Groot al vijftien jaar bezig om met hun wijnen de wereld te veroveren.

- TEKST: JORI STAM - FOTOGRAAF OPENINGSBEELD: ROB VAN DER VET- OVERIG BEELD: DEBBY HEILKER, HERVE FABRE

Dick de Groot is een papierman – jarenlang de baas van een groot papierrecyclingbedrijf (inmiddels samen met zijn zoon) en een typische ondernemer die overal kansen ziet, hard werkt en doet in plaats van droomt. Als tiener werkte hij drie zomers lang in de zinderende hitte op een Franse wijngaard, en daar begon zijn passie voor de wijn. En met name voor het verhaal daarachter: de druif, de grond, de vaten, de prestige. “Het leek me geweldig om ooit een eigen wijngaard te hebben, vooral als ik het rustiger aan zou gaan doen met de papierhandel. Nadat mijn vrouw en ik

naar Frankrijk waren verhuisd, gingen we op zoek. We kwamen terecht bij Domaine de l’Amaurigue; dat was liefde op het eerste gezicht.”

## WERK AAN DE WINKEL

De Groot kocht de wijngaard in 1998 en wist dat er werk aan de winkel was. Om aan de strenge Franse kwaliteitseisen te voldoen (zoals de befaamde Appellation Côtes-de-Provence Protégé-status), moest de wijn bijvoorbeeld direct op de wijngaard geproduceerd worden, en niet op een andere locatie zoals toen nog het geval was. “We hebben veel tijd

en geld geïnvesteerd in renovatie en verbouwing om een moderne wijngaard te ontwikkelen, met roestvrijstalen cuves die volledig temperatuurgereguleerd zijn. Daardoor kunnen we jaarlijks wijn leveren van een topkwaliteit, die ook meerdere malen internationaal is bekroond.”

## PASSIE EN LIEFDE

Die hoge kwaliteit is niet alleen aan Dick en zijn druif te danken, maar ook aan vrouw Eugénie (gastvrouw van het domaine) en kinderen Melvin (Sales) en Fleur, die stuk voor stuk een belang-



## PASPOORT



### NAAM

Fleur van Heemskerck van Beest - de Groot

### GEBOREN

18-10-1974

### WOONPLAATS

Amstelveen/Le Luc en Provence te Frankrijk

### WERK

Sales & Marketing van Domaine de l'Amaurigue



### NAAM

Dick de Groot

### GEBOREN

15-10-1946

### WOONPLAATS

Le Luc en Provence te Frankrijk

### WERK

Eigenaar van Domaine de l'Amaurigue

### WEBSITE

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



rijke rol spelen binnen de uitbreiding en ontwikkeling van het familiebedrijf. Fleur heeft haar sporen verdiend in de marketing en pr, en werkte vanuit Nederland vanaf het begin al mee op iedere vrije dag die ze had. Twee jaar geleden besloot ze de stap te nemen om fulltime aan de slag te gaan in het bedrijf. "Ik heb de passie en liefde voor de wijn vanaf vroege leeftijd van mijn vader meegekregen. Er werd in de keuken altijd lekker gekookt en geproefd, en bij lekker koken hoort uiteraard goede wijn. Mijn vader heeft mij geleerd dat wijn veel meer is dan drank alleen: dat de wijn in je glas minstens zo belangrijk is als het eten op je bord – dat smaken elkaar complementeren en versterken. Door hem weet ik dat wijn een bijzonder natuurproduct is waarin vakmanschap een belangrijke rol speelt."

Dick vult aan: "Wijn is romantiek, maar ook keihard werken. Ik heb er vijf jaar over gedaan om überhaupt de juiste plek te vinden, en er gaat bijna geen week voorbij dat ik niet op de wijngaard aanwezig ben. Je moet denken in lange termijnen en zeker niet onderschatten

## 'Rondlopen op de wijngaard is het mooiste wat er is'

hoeveel tijd, geld en mankracht het kost om zoiets op te zetten."

### HOUT EN VANILLE

Maar als de passie en liefde groot is, lijkt het allemaal vanzelf te gaan. Dick: "Het is erg mooi om te zien hoe druiventakken uit de grond groeien, en om soms te verlangen naar regen in plaats van zon omdat dat beter is voor onze druiven. Wijn is speciaal en wijn verveelt nooit, maar de wereld om de wijn heen is misschien nog wel interessanter: dat dezelfde druif bijvoorbeeld twee verschillende wijnen kan opleveren door een andere bodem, of dat een langere rusting op de Franse eikenhouten vaten een sterkere vanillesmaak kan geven aan wijn. Het is geweldig om dat allemaal van dichtbij te ontdekken en te zien."

## PROEVEN EN DRINKEN

“Hoewel we zelf veel proeven en drinken, laten we het echte productieproces over aan de professionals”, zegt Fleur lachend. “We werken sinds tien jaar samen met Jean-Marie Quef, wijnmaker pur sang die het productieproces van oogst tot assemblage aanstuurt.” Dick: “Hij heeft een tijd in verschillende delen van Frankrijk en de Verenigde Staten gewerkt, maar wilde terug naar de Provence, de plek waar hij geboren is. Hij is verantwoordelijk voor het team dat op het land werkt en de wijn. Fleur en ik bepalen de strategie en richten ons vooral op de groei en uitbreiding van het merk.”

## DRIEHONDERDDUIZEND KEER ROSÉ

En dat gaat goed, zeker als je bedenkt dat de wijn van de l'Amaurigue elk jaar uitverkoopt, met in 2015 ruim 350.000 flessen. Maar liefst 300.000 van die flessen werden gevuld met rosé, de rest met witte en rode wijn. Fleur: “Onze wijngaard ligt in de Provence, een streek die bekendstaat om haar rosé's, net zoals de Bourgogne bekendstaat om haar witte wijn, en de Bordeaux om haar rode. We merken dat rosé steeds populairder

## Domaine de l'Amaurigue

wordt – het is niet meer de donkerroze, zoetige wijn van vroeger die je alleen op het strand in de zomer drinkt of als aperitiefje. Het is zeker geen simpele wegklok wijn meer voor op een hete dag, maar een verfijnde kwaliteitswijn die uitstekend past bij allerlei verrassende gerechten.”

## DE MAGIE VAN DE WIJN

Fleur: “Rondlopen op de wijngaard is erg bijzonder. Een magische plek, de geur en kleur van het landschap, en van dichtbij het vakmanschap zien dat schuilt achter zo'n boerenlandproduct. Van de oogst, de gisting, het uitkiezen van de vaten, de assemblage of de proeverijen: wijn maakt blij, het belichaamt het typische gevoel van joie de vivre. Men vindt een wijn bij het eten doorgaans prima, maar als je net iets meer weet over de herkomst van een wijn en je verdiept in smaakcombinaties, wordt je beleving al snel heel bijzonder. Het feit dat ik elke dag met wijn bezig mag zijn, maakt me erg gelukkig.”



## TIP VAN FLEUR

Veel mensen weten niet dat een goede rosé uitstekend past bij de kruidige Oosterse keuken, zoals een Thaise curry. Het frisse karakter van de wijn komt dan net zo goed tot zijn recht als bij een salade, quiche of visgerecht.

## PRIJZEN

### Domaine de l'Amaurigue rosé 2014

- Goud op het Concours Général Agricole, Paris
- Zilver op het Concours des Vins de Provence
- Zilver op het Challenge International du Vin
- De Grote Hamersma 2015, beoordeling van 8,5

