

**HUBRECHT DUIJKER.COM**  
*vinimpressionist.nl*

ACTUEEL MAANDMAGAZINE | AANBEVOLEN RESTAURANTS | GALERIE & MUSEA | COMPLETE BIBLIOGRAFIE | PERSONALIA | CO

### PRODUCTENPROFIEL

Hoe maak je de best mogelijke wijn? In elk geval door de best mogelijke installaties aan te schaffen. Dat heeft Dick de Groot dan ook gedaan. In 1998 kocht deze succesvolle Nederlandse ondernemer – wiens Van Gelder Recycling Groep jaarlijks enkele honderdduizenden tonnen oud papier exporteert – **Domaine de l'Amaurigue** in de regio *Côtes de Provence*. Dit landgoed telde telde 140 hectare waarvan een deel met druivenstokken beplant en bestond voornamelijk uit reliëfrijke bosgrond rond een verwaarloosde, 18<sup>e</sup>-eeuwse boerderij. De druiven gingen naar de coöperatie van het nabije Le Luc-en-Provence. Ruimten voor wijnbereiding en –opslag waren er niet. Dick de Groot (1947, foto) had het domein echter overgenomen om zelf wijn te gaan maken, en stelde dus een Frans specialistenteam samen om een keldercomplex te creëren. 'Beter goed dan niet' was daarbij het principe – wat betekende dat gestreefd werd naar perfectie. Wat ten dele in een heuvel verrees, naast de inmiddels tot comfortabele villa gerenoveerde boerderij, is een rechthoekig, pastelkleurig gebouw waar zowel roestvrijstalen gistingstanks staan als kuipen van beton. Alle werden voorzien van koelelementen, terwijl de tanks ook zijn toegerust met apparatuur die een deken op stikstof over de wijn kan brengen. Dit met als doel de wijn optimaal in conditie



2013 allemaal begon met een vroege pluk, in fasen, 's nachts ook. Grenache en syrah waren goed rijp, op cinsault moest nog worden gewacht. Het zijn deze blauwe variëteiten van de inmiddels 34 productieve hectaren tellende wijngaard die voor de domainrosé worden gebruikt. Om twee à drie uur 's nachts werd met oogsten begonnen, en vijf uur later gestopt. Schilweking vond alleen plaats tijdens het geleidelijk vullen van de pers. De meeste kleur, een tint van bleek oranje, werd verkregen door het langzaam en voorzichtig persen ('Ik heb geen haast') van de vruchtjes. 'De keuze van het juiste sap is heel belangrijk', stelt Jean-Marie, 'zowel wat betreft de kwaliteit als de kleur ervan'. Voorts moest per perceel en per druivenras het juiste type gist worden geselecteerd. De wijnmaker koos een viertal verschillende gisten, maatwerk dus. De gistingstemperatuur mocht niet te hoog oplopen, om te voorkomen dat er aroma's zouden verbranden en frisse zuren verloren zouden gaan. En tijdens het gehele proces moest het contact met zuurstof tot een minimum worden beperkt, om oxidatie te voorkomen. Na afloop van het eigenlijke fermentatieproces paste Jean-Marie een natuurlijke klaring toe 'in betonnen kuipen, omdat in metalen tanks de wijn altijd beweegt en minder goed geïsoleerd is'. Begin december vond het eigenlijke componeren van de rosé plaats: proevend, kuip voor kuip, druif voor druif. De uiteindelijke Domaine-wijn kreeg als samenstelling 60 procent grenache met 20 cinsault en 20 syrah. Daarna gaf Jean-Marie de eenmaal gereede wijn nog twee maanden rust alvorens hem te bottelen. Het resultaat van alle aandacht en inspanningen, **Domaine de l'Amaurigue rosé 2013**, is sinds mei beschikbaar, voor €8,99 bij Gall & Gall, [www.gall.nl](http://www.gall.nl). De wijn biedt een bleek oranje kleur en een sappige, goed gevulde smaak met zuurtjes- en drupstonsen van o.a. abrikoos en sinaasappel, omkaderd door subtiel wat kruiden en specerijen. Heel nettig, heel Provençaals.



## Hubrecht Duijker

<https://www.facebook.com/hubrecht.duijker/posts/550668805050794>

plaatsen en dingen  Fleur

 **Hubrecht Duijker** heeft 3 nieuwe foto's toegevoegd. 16 mei · 🌐

Zonnig nieuws. Ik krijg net bericht dat een voor maandag geplande aanbiedingsactie op rosés - dus ook die van DOMAINE DE L'AMAURIGUE, zie hieronder - bij Gall & Gall al vandaag begint. Wat betekent dat je ze nu met 30 procent korting kunt kopen.



62&set=pcb.550668805050794&type=1

<https://www.facebook.com/hubrecht.duijker/posts/550121325105542>



Hubrecht Duijker heeft 3 nieuwe foto's toegevoegd.

15 mei · 🌐

Wijnbouwer worden? Ik moet er niet aan denken. Want je wordt met allerlei problemen geconfronteerd, soms onverwachte.

Zo worden druiventelers in het hart van Var, regio Côtes de Provence, momenteel geplaagd door... wilde zwerfzwijnen. Het zijn er honderden. Vroeger aten ze alleen rijpe druiven, maar tegenwoordig ook al de kleine groene knopjes. En er mag voorlopig niet op worden gejaagd. Complete oogsten kunnen verloren gaan. Ik hoorde van een wijnboer in Le Luc-en-Provence die zo wanhopig is dat hij gewoon stopt. 'Een jaar hard werken om alleen zwijnen te voederen' is hem te veel.

Misschien mogen we daarom blij zijn met de Provençaalse wijnen die nog wél worden gemaakt, in het bijzonder de droge rosés. Een zeer zomerse komt van DOMAINE DE L'AMAURIGUE dat eigendom is van een perfectionistisch ingestelde Nederlander, Dick de Groot. Het heeft een wijngaard van 34 productieve hectaren, een eigen plukmachine (om 's nachts te kunnen oogsten), een uitstekend geëquipeerde kelder en een gedreven, talentvolle wijnmaker, Jean-Marie Quef (foto).

De rosé 2013 stelde hij samen uit grenache, cinsault en syrah. De wijn biedt een bleek oranje kleur en een sappige, goed gevulde smaak met zuurtjes- en drupstonen van o.a. abrikoos en sinaasappel, omkaderd door subtiel watkruiden en specerijen. Heel prettig, heel Provençaals. Gall & Gall, website [www.gall.nl](http://www.gall.nl), verkoopt 'm voor 8,99.



e uw ervaring kunnen verbeteren.