



hoofdrol speelt. Hiervan worden krachtige wijnen gemaakt; stoere rode bewaarwijnen. Zelfs de rosé van het domein waar we heen gaan, het **Domaine de l'Hermitage**, is krachtig van stijl, hoewel ze de mourvédre hier afronden met wat grenache en cinsault. Een heerlijke eetwijn voor bij een mooie salade of een risotto met groene asperges.

KRAAKVERSE OESTERS

Als we afscheid hebben genomen, hebben we een flink stuk rijden voor de boeg, want we gaan naar de Languedoc. De reis gaat eerst door de Camargue, de delta van de rivier de Rhône en een bijna Hollands polderlandschap. Hier wordt aan zee de beroemde *fleur de sel* geogst, het mooie zout dat men uit zoutpannen haalt waarin het zeewater in de zomermaanden opdroogt.

Bij het Bassin de Thau, even voorbij Montpellier, is het tijd voor een tussenstop – in Frankrijk moet je nu eenmaal even rustig lunchen. Dit bassin staat in open verbinding met de zee, zodat het water brak is en geschikt is voor de teelt van oesters. Ons favoriete stekje is het plaatsje Marseillan aan de zuidwestkant van het bassin. Daar kun je heerlijk mosselen, oesters en ander lekkers eten, zó vers uit het bassin.

PARIJSE OPERA

Onze volgende stop ligt voorbij Narbonne richting het westen: **Château Villerambert Julien**, in Caunes, hartje Minervois. De appellation Minervois is onderdeel van de Languedoc, het middelste deel van de Middellandse Zeekust. De Minervois heeft een beetje de naam een eenvoudige wijn te zijn. Hij dankt deze reputatie aan de wijnen uit het vlakke dal van de Aude, waar de ondergrond te rijk is om grootse wijnen te kunnen maken. Maar hogerop, zoals in Caunes, is het terroir wel bijzonder. We worden op het château ontvangen door Marcel Julien, de vader van de huidige eigenaar, Michel Julien, die in Canada is. Marcel is inmiddels gepensioneerd, maar helpt nog graag een handje. Terwijl hij al een wijnleven van zeker zestig jaar achter de rug heeft...

De ondergrond bevat hier veel marmer. Het marmer uit de groeve van Villerambert Julien werd onder andere gebruikt bij de bouw van de Opéra in Parijs. In deze bijzondere bodem, die nog steeds stukjes en

brokken marmer bevat, groeien de twee beste klassieke druiven van de streek, syrah en grenache. Dit zijn ook de belangrijkste druiven van de rode wijnen van het domein, onder andere de Cuvée Opéra. Met nog wat cinsault erbij levert dit heerlijke wijnen op, typerend voor de Minervois. Dieprode wijnen voor bij een lekker stevig gerecht, zoals lamsvlees met Provençaalse kruiden.

EIGENZINNIG GEBIED

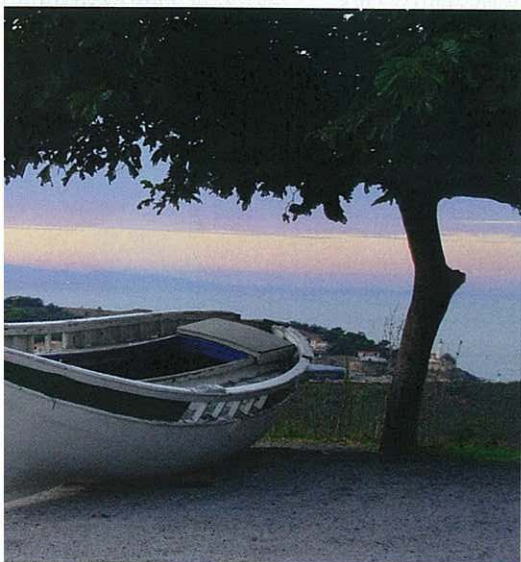
Van hier kun je op verschillende manieren naar de Roussillon rijden. Erg mooi, maar tijdrovend is door de Corbières naar het zuiden. Tussen de Corbières en de Roussillon liggen ongenaakbare, steile heuvels, doorsneden door prachtige *gorges* en passen. De autoweg slingert zich daardoorheen en biedt uitzicht op een van de mooiere stukken Frans natuurschoon. De snelweg, *la Languedocienne*, is een stuk sneller. Maar neem dan wel de tijd om ten zuiden van Narbonne langs de kust te rijden om de flamingo's te zien. Deze vogels zijn vaste gasten in de ondiepe uitlopers van de zee.

De Roussillon is de streek tegen de oostkant van de Pyreneeën, dus bij de Spaanse grens aan zee. Een gebied met een heel eigen karakter, bepaald door zijn geschiedenis en zijn ruige terroir, op de uitlopers van de bergen. Vroeger was de streek onderdeel van Catalonië, maar het gebied werd ingelijfd bij het Franse koninkrijk. Toch is de mentaliteit hier nog steeds een beetje Catalaans,



OC: NIEUWE APPELLATION

een zeer gevarieerde wijnstreek, die beschikt over prachtige rustig de wijnschuur van Frankrijk worden genoemd: nergel wijn gemaakt als hier. De lagere en vlakke delen hebben rond, waar de meeste Vin de Pays d'Oc wordt geogst. Meer de uitlopers van het Massif Central, vind je bijzondere onnaamd zijn de prachtige *schistes*, een leiesteentachtig gesteente eel goed vasthoudt, en dat zorgt voor heel intense en karakterzoals in Saint-Chinian en Faugères. Voor de gehele streek is pellation in het leven geroepen, kortweg 'Languedoc'. Alle streek mogen hem gebruiken voor hun basiswijn, een soe- Die wijn mag dus worden gemaakt in de hele Languedoc, sillon en ook in streken als Minervois en Corbières.



Krachtige, zuidelijke en warme wijn die ruikt naar zoete pruimen, tijm en vijgen. Deze rosé is romig, mooi rijp, pittig en zacht tegelijk. Goede partner voor lamsvlees uit de oven of ribeye van de grill.

Villerambert Julien, Minervois, € 6,99

Fruïtige, sappige wijn met in de geur kersen en een vleugje kruiden; in de smaak zuren en frisheid, lekkere bittertonen, mooi vol, niet te zwaar. Heerlijk bij pizza of een hartige groententaart.

L'Opéra de Villerambert Julien, Minervois, € 6,49

Breed en open is deze wijn; hij heeft een zachte stijl met bloemen en frambozen, fris, goede bitters na, met kruiden, aardbeien, wat rokerigheid en room. Gegrilde zalm of pasta met inktvis doen het hier prima bij.

Domaine de l'Amaurigue Rosé, Côtes de Provence, € 6,99