



## EIGEN KLIMAAT

De Middellandse Zee heeft zijn eigen klimaat, dat naar de zee is genoemd. Weinig mensen beseffen dat het Middellandse Zeeklimaat eigenlijk bijna nergens verder reikt dan zo'n vijftig kilometer landinwaarts. Kenmerkend zijn droge en hete zomers en vochtige, milde winters. In Frankrijk kun je het klimaat vaak herkennen aan de aanwezigheid van bepaalde begroeiing. Zo is de olijfbom alleen daar aanwezig waar het Middellandse Zeeklimaat zich doet gelden. Op andere plaatsen valt hij ten prooi aan de vorst. Kenmerkend voor de streek is verder de harde wind die er kan staan, vaak als het elders in Frankrijk slecht weer is. In de Provence is het de mistral, de snijdende noordenwind uit het Rhônedal, die flink kan doorblazen. De Roussillon heeft zijn tramontana, de wind van de Pyreneeën, die ijzig en heel hard kan zijn, vooral in het voor- en najaar.

Vleugje laurier en kruiden in de neus, naast zoete kersen, bosbessen en wat peperigheid. Lekker sappige en volle smaak, lichte stevigheid. Zet 'm op tafel bij gevogelte, lamskotelet van de grill en zachtbelegen kaas.

*Domaine de l'Amaurigue Rood, Côtes de Provence, € 7,99;  
de hele maand augustus voor € 6,49*

F

Een geurige en smaakvolle combinatie van de druiven rolle en ugni blanc, met in de geur peer, kruidigheid en een vleugje vanille. Hij is sappig en smaakvol, met zachte zuren in de finale. Lekker bij kipgerechten, schaal- en schelpdieren of zachte kaas.

*Domaine de l'Amaurigue Wit, Côtes de Provence, € 7,99*

G

en zeer eigenzinnig. De Catalanen genieten van het goede leven; hard werken kan later nog wel eens, of helemaal nooit. Wat druiven betreft is de Roussillon het koninkrijk van grenache, die hier groeit op donker graniet: een geweldige combinatie. Natuurlijk zijn er ook andere druiven, zoals syrah en cinsault, maar mooie grenache is hier onverslaanbaar.

## ZON OP HET GRANIET

Helaas is er behalve prachtige Côtes du Roussillon ook veel kaf onder het koren. Aan de kust zijn ze dan ook maar wát blij met hun eigen appellations: Collioure voor droge wijnen en Banyuls voor zoete. Bij het domein **Le Clos des Paulilles**, in Collioure, lopen prachtige terraswijngaarden steil af richting de Middellandse Zee. Het nabije water tempert de extreme hitte van de zuidelijke zon en in combinatie met het graniet in de ondergrond levert dit wijnen met véél smaak op. Deze omgeving is zelfs geschikt voor de mourvèdre, dezelfde druif die de bijzondere Bandolwijnen uit de Provence hun kracht en intensiteit geeft. Ook de rode Clos des Paulilles ontbreekt het daar niet aan. De rosé van het domein wordt gemaakt van syrah en grenache. Een sappige, soepele wijn, om te combineren met heerlijke *charcuterie* (fijne vleeswaren, red.), een koele gazpacho, mooie gamba's of een smaakvolle paella. Of om zo te drinken, met je ogen dicht, in de laatste zonnestrallen van de dag.

