

Belgisch koppel
combineert natuurlijk met lekker

‘NOG NOOIT ZO HARD GEWERKT ALS NA ONS VIJFTIGSTE’

Bij toeval vonden ze een gouden wijngaard. Wat op rijpere leeftijd een rustig leventje in ‘La douce France’ zou worden, draaide uit op de drukke job van... wijnmaker, chemicus, smaakcreator, marketeer en verkoper. ‘Maar we genieten als nooit tevoren’, zegt het Belgische koppel Geert Claeyss en Mieke Willaert.

TEKST: STÉPHANE GODFROID
FOTO: RUDY ROAN



De Land Rover Defender trekt zich machtig traag over de hobbelige weg die bezaaid ligt met ‘galets’, de typische ronde keien die je ook in de wijngaarden van Châteauneuf-du-Pape aantreft. Ik ben jaloers, niet op die keien, wel op de auto. ‘Prachtig hé’, glundert Geert Claeyss. ‘En zo jammer dat hij na 68 jaar uit productie is genomen.’ Ik praat honderduit met Claeyss, die met zijn partner Mieke Willaert sinds 2009 natuurlijke wijnen maakt op hun Domaine la Gontarde in het Zuid-Franse Visan.

Claeyss is gepokt en gemazeld in de landbouw, maar belandde pas na ‘serieus wat omwegen’ in de wijn. Vader was paardenfokker in de streek van het Oost-Vlaamse Aalter. Op zaterdag en zondag stond steevast jumping op de agenda. Op zondagavond kookte moeder als de beste en haalde vader de fraaiste bor-

deaux uit de kelder. 'Wijn is er van kleins af bij', grapt hij. 'Mijn vader was geen wijnkenner, maar hij had goeie wijnvrienden. Toen ik zeven was, kreeg ik een glas met een vinger wijn en de rest water. Bij elke nieuwe verjaardag kwam er een vinger bij. Resultaat was dat ik op mijn tiende, denk ik, al een cabernet sauvignon van een syrah kon onderscheiden.'

Claeys ging scheikunde studeren en werd uiteindelijk burgerlijk ingenieur. Maar wijn was nooit veraf. 'Ik ben me gaan verdiepen in de job van sommelier en vooral in het maakproces van wijn. Ik wou het verhaal achter de wijn kennen. Ik studeerde aan de wijnuniversiteit van Suze-la-Rousse, maar bezocht ook wijnmakers, overal waar ik kon.'

'CHÂTEAU' BLIJKT TELEURSTELLING

Het was voor Claeys een lang gekoesterde droom om op zijn 50ste in Zuid-Frankrijk te wonen. 'Ik heb jarenlang een vakantiehuisje gehad in Bandol. En ik ben er kort voor mijn 50ste verjaardag gaan rondneuzen. Een makelaar had ons een 'mooi château' in Saint-Nazaire getipt. Maar dat was een teleurstelling. Toen vertelde de man dat hij ook nog wat anders had, in Visan. Op de laatste dag van onze vakantie gingen we er langs. Het was een ruïne, met wijngaarden met oude druivenstokken. Zoals de oude kelders en waterput bewijzen, gaat de geschiedenis van het domein terug tot 1500... We hebben het domein gekocht en zijn de mas beginnen te restaureren.'

De wijngaarden van het domein bleken nog

'We leveren hier het bewijs dat natuurlijke wijnen niet noodzakelijk zuur en ondrinkbaar moeten zijn.'

altijd in gebruik bij de aankoop. De vorige eigenaar plukte de druiven en verkocht ze aan een coöperatieve wijnmakerij. Dat had zo zijn voordelen voor Claeys. De vorige eigenaar snoeide en oogstte, maar hij behandelde de wijngaard al jaren niet met onkruidverdelgers en andere producten. 'Dat domein was een gouden kans, bleek ook uit grondanalyses. Van de meer dan 50 hectare die het domein telt, zijn er vandaag 17 hectare wijngaard. Er is meer dan 300 meter hoogteverschil. Dat geeft een hele reeks bij-

zondere terroirs. Ik speel vandaag met zes verschillende grenaches, vier types syrah en twee mourvèdreterroirs. Ik droomde er al van dat ik per perceel zou kunnen vinifiëren. Elke wijngaard in afzonderlijke cuves.'

'Ik had het me niet kunnen voorstellen, maar in plaats van het na mijn vijftigste wat rustiger aan te doen... Neen zeg, we hebben nog nooit zo hard gewerkt. Want Mieke en ik zijn de eigenaars, de wijnmakers, de marketeers, we verdelen onze wijn en verkopen hem ook op beurzen en via onze webshop.'

100 PROCENT NATUURLIJK

Van bij de start stond het voor Geert Claeys vast: hij zou resoluut gaan voor natuurlijke wijnen. 'Vandaag krijgen natuurlijke wijnen steeds meer aandacht, maar toen was dat nog half pionierswerk. Mieke was laborante en mijn eigen opleiding in de chemie kwam nu prima van pas. Hoe meer je begrijpt hoe alles in mekaar zit, hoe meer je geneigd bent om al die additieven, zeg maar al die rommel, er gewoon uit te houden.'

Geert Claeys vindt zich op als ik de visie van sommigen op tafel leg dat natuurlijke wijnen een product zijn van luie wijnmakers, omdat ze zo weinig mogelijk interveniëren en de natuur laten doen. 'Integendeel, ik heb de waarheid niet in pacht, maar denk dat we met onze wijnen het bewijs leveren dat natuurlijke wijnen niet noodzakelijk scherp, zuur en bijna ondrinkbaar moeten zijn en bovendien bijna niet te bewaren.'

Claeys valt terug op zijn chemiekennis. 'Neem sulfiet. Bijna alle traditionele wijnmakers voegen sulfiet toe bij het bottelen. Ik doe dat niet. Twee maanden voor het bottelen meten wij het sulfietgehalte. Elke vrucht, en dus ook de druif, bevat natuurlijk sulfiet in de schil. Daarom bewaart fruit ook een tijdje. Als

het sulfiet vervlogen is, rot een appel bijvoorbeeld. Ik streef die minieme kleine hoeveelheid sulfiet ook na in mijn wijn. En als die er even onder gaat, voeg ik dat minieme deeltje toe. Die kleine interventie voor het bottelen maakt dat mijn wijn perfect bewaart. Ter verduidelijking: wij hanteren het equivalent van 10 milligram per 100 liter. De Europese norm ligt op 160 à 260 milligram per liter. Kortom, ik blijf overtuigd dat natuurlijke wijn dé toekomst is. Kom, ik haal enkele glazen en we gaan proeven.'



1

Charmé Blanc 2014

KLEUR: wit

DRUIF: 60 procent ugni blanc, 40 procent grenache blanc

PRIJS: 15 euro

De wijn komt van oude wijngaarden met stokken van meer dan 60 jaar. Een discrete neus, die toch meteen charmeert door zijn fraicheur en mineraliteit. Evenwichtig en met een fris en leuk zuurputje in de finale. In de wijn zit een klein oxidatief toetsje.

De vatrijping gebeurt in barriques van tweedejaarsgebruik, afkomstig van het domein Malartic-Lagravière, overigens ook in Belgische handen.



2

Femme Fatale 2010

KLEUR: rood

DRUIF: 60 procent grenache, 30 procent syrah, 10 procent mourvèdre

PRIJS: 25 euro

In de neus word je meteen verleid door rood fruit, nog beklemtoond door een krokant kruidenboeket van laurier en een vleugje tijm. Soepele en afgeronde tannines, met opvallend goed verweven houtgebruik.



3

Grand Seigneur 2010

KLEUR: rood

DRUIF: 50 procent grenache, 50 procent syrah

PRIJS: 25 euro

In de aroma's zitten bakken zwart en rood fruit, met ook hier opnieuw behoorlijk wat kruidigheid. Een stevige wijn die evenwichtig uitpakt met een fraaie fruitbalans, zachte tannines en die subtiel doortimmerd blijkt na meer dan een jaar houtrijping.

De wijnen van Domaine la Gontarde zijn te koop via de webshop van het domein www.lagontarde.com, lagontarde@gmail.com