



DE BEKENDSTE FRANSE DRUIVENRASEN WORDEN OVER DE HELE WERELD VERBOUWD. TOCH IS ER EEN STREEK IN FRANKRIJK DIE DE MEESTE VAN ZIJN DRUIVENSOORTEN VOOR ZICHZELF HEEFT GEHOUDEN: HET ZUIDWESTEN. DRUIVEN ALS TERRET, PACHERENC OF MAUZAC ZIE JE VRIJWEL NERGENS, MAAR STAAN HIER AAN DE BASIS VAN HOOGST ORIGINELE WIJNEN.

STOCKPHOTO

Le Sud-Ouest DRUIVEN MET KARAKTER

Het Franse zuidwesten mag zich beroemen op een aantal bijzondere en interessante wijngebieden. Ze liggen verspreid over de streek, ten zuiden en ten oosten van Bordeaux, allemaal los van elkaar. De Madiran, vermaard om zijn krachtige rode wijnen, ligt ten noorden van Pau. Direct onder Pau worden droge en zoete witte wijnen gemaakt in de Jurançon, op de uitlopers van de bergen. De Duras, ten zuiden van Bergerac, is vermaard om zijn witte wijnen op basis van *sauvignon blanc*. Cahors ligt meer naar het oosten, aan de rivier de Lot. Hier vinden we rode wijnen op basis van de *malbec*, een druif die tegenwoordig beroemd is in Argentinië. Bij een deel van de wijnen wordt wat *merlot* toegevoegd om ze iets soepeler te maken. In de Gaillac, ten noordoosten van Toulouse, vinden we alles: wit, rood, rosé, zoet en mousserend, en dat op basis van allerlei uiteenlopende druiven, met soms heel exotische namen als *lenc de l'elh* (streektaal voor *loin de l'oeil*). Zes ontdekkingen uit de Sud-Ouest.

VOOR VERKOOPADRESSEN ZIE PAGINA 128



TARIQUET SAUVIGNON BLANC 2009, *Vin de Pays des Côtes de Gascogne*

Tariquet is een voorbeeld van het succesverhaal van de landwijn uit de Gers. Oorspronkelijk was dit departement alleen beroemd om zijn Armagnac. Maar mede dankzij Château de Tariquet van de familie Grassa is ook de *vin de pays* heel populair geworden. De *sauvignon blanc* doet het er heel goed door het koele klimaat. En hij kan ook nog voor een vriendelijke prijs worden gemaakt. De stijl is lekker vol en rijp, zacht en droog, met kruisbessen, bloemen en wat fijne zuren. Zo hoort wit te zijn! (LFE, tussen € en €7)

— Lekker bij: als aperitief bij een zachte geitenkaas, bij mosselen met kruiden en knoflook.



CHATEAU HAUT-MONPLAISIR 2007, *Cahors*

Met de Madiran is de Cahors de stoerste rode wijn uit het zuidwesten. Voor veel wijndrinkers waren deze 'zwarte wijnen', zoals ze werden genoemd, vaak zelfs iets té stoer. Inmiddels hebben moderne technieken gezorgd voor een zachter karakter. Zeker in de mooie jaargang 2007 levert dat een heerlijke wijn op, intens, kruidig en zwoel, met pruimen en ander zwart fruit, een stevige bijt, goede zuren en tannines. (AH, €7,99)

— Lekker bij: een stoefpot, zoals de lokale cassoulet (vleesragout met bonen).

DOMAINE D'ESCAUSSES, *L'Ombre Fraîche 2010, Gaillac*

De Gaillac is het meest oostelijke wijngebied van de Sud-Ouest. Het ligt ten noordoosten van Toulouse aan de rivier de Tarn en huisvest enkele van de origineelste druivenrassen van Frankrijk. Deze wijn is daar een mooi voorbeeld van. Het is een mix van drie druiven: *lenc de l'elh*, *muscadelle* en *mauzac*. Dat zorgt voor een heerlijke combinatie van frisheid en kracht, en vooral ook voor een heerlijk 'druifachtige' geur, die – door de *muscadelle* – doet denken aan muskaatwijn. De smaak is lichtvoetig en open, met appel en een vleugje citrusfruit, heerlijk droog. (Carl'Eau, tussen € en €6)

— Lekker bij: salade met kip of kalkoen, maar ook vis zwemt graag in deze wijn.



CHÂTEAU BARRÉJAT, *Tradition 2007, madiran*

Denis Capmartin is met zijn wijngaard van 27 hectare een van de grotere producenten in de Madiran. Hij heeft het familiedomein in zo'n 25 jaar rustig uitgebouwd met een serie heerlijke wijnen. Hij temde de *tannat*, de lokale druif die stevige wijnen oplevert, met behoud van zijn heerlijke fruit en kracht. Hij voegt er wat *cabernet franc* aan toe voor extra fruit. Dat werkt perfect. Het maakt deze rode wijn fruitig en sappig, gepolijst, smaakvol en elegant, met kersen en bramen, en in de afdrank ook nog wat ronde tannines, die hem iets lekker stevigs geven. (Colaris, €8,95)

— Lekker bij: *confit de canard* (gekonfijte eend uit het vet).



A. BRUMONT, GROS MANSENG-SAUVIGNON 2009, *vin de pays des Côtes de Gascogne*

Alain Brumont is een van de oudgedienden van het zuidwesten. Met zijn Château Montus was hij de grote voortrekker van de Madiran en later ging hij ook aantrekkelijke landwijnen maken: vins de pays des Côtes de Gascogne. Voor deze wijn vermengt Brumont de *gros manseng*, een lokale druif, met de populaire sauvignon blanc. Van de gros manseng worden ook zoete wijnen gemaakt, maar hier is hij mooi droog en geeft hij de wijn veel kracht en volheid. Sauvignon blanc zorgt voor geur en frisheid. Een heerlijke combinatie. Je ruikt meloen, perzik en peer; de smaak is zacht en open, mild, lekker 'druifig', en niet heel droog maar gemakkelijk en levendig. (Gall & Gall, €9,99)

— Lekker bij: vis, zoals een gerookte makreel, gerookte zalm op toast.

CHÂTEAU LA COLOMBIÈRE, *Vinum 2009, fronton*

Een van de origineelste druiven van het zuidwesten vinden we in de Fronton: de *négrette*. De wijnbouwers zijn er heel trots op, alleen al omdat deze druif nergens anders is aangeplant dan hier. Fronton is de 'eigen' wijnstreek van de stad Toulouse, waar deze wijn dan ook heel populair is. Het wijngebiedje ligt ten noorden van Toulouse, rond het gelijknamige stadje, op de zuidelijke oever van de Tarn. De *négrette* zorgt voor heerlijk fruit, met kersen en aardbeien; de wijn is uitgesproken fris, sappig en toegankelijk, met fijne zuren na. (Vinoblesse prijs)

— Lekker bij: gegrilde varkenskotelet of een mooie lamsrollade.

