

Wijn produceren tegen de zorgen in

Wie romantische ideeën heeft over een zorgeloos bestaan als wijnboer, zou eens moeten praten met Lucas Schutte. Negen jaar geleden kocht hij samen met zijn levensgezellin Béatrice Méhaye een wijngoed in het Franse zuidwesten. Beiden hadden elkaar ontmoet in Bordeaux, waar Béatrice's vader werkzaam was op Château Lafite-Rothschild. Voor hun aankoop waren ze niet over een nacht ijs gegaan. Anderhalf jaar lang hadden ze een veertigtal bezittingen bezocht, van Bordeaux tot in de Languedoc. Dat ze uiteindelijk Château Maresque kozen, een 13 ha tellend domein op heuvels vlak bij de provinciestad Gaillac, had enerzijds te maken met de redelijke prijs en anderzijds met het kwaliteitspotentieel van de wijngaard. Een 84-jarige buurman bijvoorbeeld wist te vertellen dat de grond van Maresque tot de beste van de hele regio behoorde.

Maar welke bergen werk moesten worden verzet, welke additionele investeringen noodzakelijk waren en welke problemen ze zouden ontmoeten, daar hadden de nieuwe *propriétaires* geen weet van. Het begon in de wijngaard. De vorige eigenaar had zelf geen wijn gemaakt, maar alleen druiven geteeld - een massale 110 hl per ha - bestemd voor tafelwijn. 'Ik ben dus meteen gras gaan zaaien, kort gaan snoeien, minder gaan bemesten, de eerste drie jaar zelfs niets, en groen gaan plukken in augustus, dit alles met als doel een acceptabele 45 hl/ha te bereiken', vertelt Lucas achteraf. Maar in te korte tijd werd de wijngaard daardoor iets te veel gestresst. Toen zette in 2001 ook nog de droogte in, met als hoogtepunt 2003. 'Dat jaar werd het 's zomers 42 graden in de schaduw. Tot overmaat van ramp viel er op 8 augustus zo'n verschrikkelijke hagelbui dat we besloten om meteen de volgende dag te beginnen met de pluk.' Dat was tegen de regels, maar toch bleek de beslissing van Lucas en Béatrice een juiste te zijn. 'Op 27 augustus 's ochtends plukten we de laatste druiven, en later diezelfde dag viel de hagel zo verwoestend dat deuken in auto's werden geslagen en dakgoten kapot werden gebeukt. Ik weet het nog precies, want 's middags om drie uur werd onze jongste zoon geboren'.

De gewenste opbrengst van 45 hl/ha is nog steeds niet bereikt. In 2006 werd slechts zo'n 25 hl/ha binnengehaald, vorig jaar zelfs minder dan dat. Wat wel toenam was de financiële druk. Er moest een compleet nieuwe kelder komen, alsmede een vatenhal. De waterafvoer diende te worden verbeterd, het elektriciteitsnet eveneens. Met bovenop dit alles een wurghypotheek die binnen vijftien jaar moet worden afgelost. Toch heeft Schutte (51) geen spijt. 'Ik ben nog nooit één dag met de pest de wijngaard ingegaan.' Gaillacs van Château Maresque, een wit landhuis met bijgebouwen en een gastenverblijf, hebben inmiddels uitstekende kritieken ontvangen. Lucas en Béatrice ('zij heeft een proefgave en stelt alle wijnen samen') maken hun wijnen van regionale druivenrassen aangevuld door andere. Zo werd de Cuvée Thomas 2006 gecomponeerd uit brauacol, cabernet sauvignon, merlot en syrah. Het is een donkerrode, gulle, vlezige Gaillac, elegant en ferm tegelijk, met aangename nuances van bessen, zwarte vruchten, een kruidje en wat laurier: heerlijk bij confits en andere, herfstige stoofschotels waar het Franse zuidwesten zo bekend om is (€6,95).

Hubrecht Duijker

www.hubrechtduijker.com