

# VROUW VB

*Liefde voor*  
**WIJN**

**SLURPEN MAG**

LESJE WIJNPROEVEN  
MET THÉRÈSE BOER

**O JEE...**

**DRINK IK ECHT  
ZOVEEL?**

**SANTÉ!**

MARJOLEIN DROOMT  
WEG IN EEN FRANSE  
WIJNGAARD

*Nu al een*

**WARMER HERFST**





“  
*Uitspugen?*  
**ZONDE...**  
 ”

Een paar dagen tussen de wijngaarden in Frankrijk. VROUW-redacteur Marjolein had er wel oren naar. Zeker omdat het om chablis ging, toch al haar favoriete wijn. En passant leerde ze ook nog hoe je druiven beschermt tegen de kou en dat jachthonden ook verliefd kunnen worden.

tekst **MARJOLEIN HURKMANS** fotografie **GREGOR SERVAIS**

“Ik vind het zielig,” zeg ik. Nou ja, eigenlijk zeg ik: “Ssssielig.” Het is nog niet eens lunchtijd en ik heb al twee wijnproeverijen achter de rug. Dat hakt erin na één broodje jam en een mislukt ei omdat ik de waterkoker in de ontbijtzaal van het hotel niet snapte. Fotograaf Gregor en ik kijken uit het raam. De druivenplanten van Domaine Gueguen staan er uitermate treurig bij. Donker en triest, met hier en daar een verdwaald blad. Niet te vergelijken met de volbladige struiken die we eerder zagen, waar flinke trossen fier pronken in het Franse zonlicht. “Een hagelbui,” zegt de wijnmaker treurig. “Eén hagelbui in mei en de teerling was geworpen. Geen oogst voor ons dit jaar.” “We bestaan pas vier jaar,” zegt echtgenote Celine die eigenlijk de wijnmaakster van het stel is en daarnaast een B&B runt. “Fred moest huilen toen we na de storm de schade zagen.” Ik kan het me voorstellen. Daar gaat je droom. *Leven als een boerin in Frankrijk*; mijn moeder had vroeger een boek met die

titel. Ik heb daar wel een beeld bij, zie mezelf al zitten in de schaduw van de nazomerzon. Een kwinkelerend vogeltje hier en daar. In een linnen jurk met een strohoed op mijn hoofd en schalen kaas en fruit op tafel. Met mijn zelfgemaakte wijn natuurlijk, waar ik slapende rijk mee aan het worden ben omdat iedereen het de lekkerste wijn van de wereld vindt. En dan komt er een hagelbui en huppettee... Voor je het weet, lig je met je linnen jurk in een veld paniekerig de druivenplanten te beschermen. Want zo werkt dat dus, leer ik van gids Frank. Zeker als je een Grand Cru-veldje hebt. “Wanneer het kouder is dan -5, noemen we dat ‘zwarte vorst’.” Met lichte vorst spuiten we water over de struiken, dat bevriest en beschermt zo de knoppen. Als het kouder wordt, is dat niet afdoende. Dan verwarmen we de lucht boven de planten door met gas ‘kaarsen’ aan te steken. Het hele dorp helpt mee om ze brandende te houden zolang als het nodig is. Mijn zoon heeft zo vijf dagen tussen de velden gebivakkeerd.”



“Bij extreme kou kamperen we hier,” zegt gids Frank.



“  
*Slapend rijk worden als*  
**WIJNBOERIN IN FRANKRIJK,**  
*dat lijkt mij eigenlijk wel wat!*  
 ”



Kaas, wijn en brood op tafel: we zijn echt helemaal in Frankrijk.







Flessen met een dikke laag stof erop... 't plaatje is compleet.

“Een fles wijn van 90 euro...  
**WAAR IS DE kurkentrekker?**”



Ik vraag me af of ik mijn oudste zo gek zou krijgen. Ja, hij houdt wel van een uitdaging. Maar een week lang de wacht houden in de vrieskou om de druivenplanten te beschermen? Hij ziet me aankomen. “Dat doe je maar lekker zelf!” Ik hoor het hem al zeggen. Misschien dan toch maar thermisch ondergoed onder die linnen jurk? Want om zo’n droom nou meteen helemaal op te geven, is ook weer zoiets.

**STERRENTOUR**

Er volgt nog een proeverij met de mooie Marie van het gerenommeerde wijnhuis Domaine Laroche. Net heeft ze nog basketbaler P.J. Tucker rondgeleid, vertelt ze. “Hij had nog verstand van wijn ook! Maar die vriendin van hem, vond ik echt een pompoenmeisje.” Een wat? “Zo’n pompoenmeisje, dat springt met van die pompoenen tijdens een wedstrijd.” Aha... een cheerleader. Vorige week schoof Marie aan bij meneer Watson, vader van actrice Emma Watson (ook wel bekend als Hermelien) die in de buurt zijn eigen wijnkasteeltje runt. “Hij vroeg of ik kwam helpen de flessen te bottelen. Wel jammer dat Emma er niet was...” Ik heb ondertussen de foto van die basketbaler opgezocht op mijn telefoon. Jammer dat ik hem nou net heb gemist! Als ik dan geen wijnboerin in Frankrijk kan worden bij gebrek aan zoon die bereid is voor mij de vrieskou te trotseren, kan ik altijd nog rondleider worden en smakelijke basketballers dronken voeren. Best leuk als plan B. Er staan minstens tien flessen klaar. Marie schenkt een beetje in een glas, even snel ronddraaien (natuurlijk doe ik dat weer te wild en klotst de wijn over de glasrand) zodat de geur goed vrijkomt en dan je neus erin en snuiven maar. Je kunt van alles ruiken, sla er de wijnboeken maar op na: zomerse nachten, lederen schoenzolen, zwemen van kruidentuinen, de oceaan, een warme herfstmiddag, fruit- en groentesoorten... Ik zou nu dolgraag melden dat mijn neus ondertonen waarna van kersenclafoutis en een natgeregend pas gemaaid gazon. Maar dat ruik ik allemaal niet. Ik ruik wijn. Terwijl we een slokje nemen dat we tussen de tanden door naar binnen slurpen (“want dan proef je de smaak beter”), legt Marie

van alles uit over de verschillen tussen Premier Cru en Grand Cru, en wijn van de linkeroever en van de rechteroever. Het zit ’m allemaal in de grond, hoeveel leem, hoeveel klei, dat soort dingen. En in de prijs. Een fles grand cru komt al snel op een eurootje of 40, terwijl een ‘gewone’ chablis voor rond de 10 euro over de toonbank gaat. “Maar de Grand Cru is dan ook veel complexer van smaak,” zegt Marie.

Ik geloof haar op haar woord. Ik vind de goedkopere variant net zo lekker. Vooral die uit 2015. “Jij houdt van warme jaren,” concludeert ze. “2015 was een zomer vol zon. De druiven zijn daardoor zoeter en de smaak van de wijn wordt daar een beetje olieachtig van. Grappig genoeg geldt dat voor bijna alle wijnen uit oneven jaren.” Prima, weet ik dat ook weer. Ik kan hoe dan ook straks in Nederland de sier maken: “Hm, en uit welk jaar is de chablis? 2008? Nou nee, heeft u niet een flesje uit 2007 of 2009?” En er dan een heel interessant gezicht bij trekken en tegen het gezelschap fluisteren: “2008 is een minder jaar, hoor. Toen was het kouder. Ze proberen ons hier gewoon een wrang wijntje aan te smeren.”

**STOFFIGE KELDERS**

Werkelijk iedereen in de regio werkt in de wijn. Gids Frank heeft het al eerder uitgelegd: “Dit is een rijke streek. Jongeren trekken niet weg zoals in andere Franse regio’s. Waarom zouden ze? Hier is het leven goed en er is voor iedereen werk. Wat moeten ze dan in Parijs? Ik heb er zelf ooit een paar jaar gewoond. Ik werd er gek van.” Zijn zoon rijdt op een trekker, vertelt hij. “Op zijn 25e verjaardag heb ik een fles opengetrokken uit 1991. Die heb ik speciaal gekocht. Eenmaal uit de kelder, leeft geen enkele fles lang. Ook niet de dure wijnen die je in principe nog jaren zou kunnen bewaren. Ik heb klanten gehad die zo’n fles kochten voor 90 euro en twee minuten later om een kurkentrekker kwamen vragen. Het is ook onderzocht: een verkochte fles wijn wordt binnen 8 maanden geopend. Hoe oud en kostbaar hij ook is.” Onze fotograaf verheugt zich ondertussen enorm op de wijnkelders die we nog gaan bezoeken. Stoffige houten vaten, daar komt-ie zijn bed voor uit. Maar dat valt hier tegen. “Chablis dankt zijn



Wijnkenner Marie zegt dat ik door mijn tanden moet slurpen.

bijzondere frisse smaak aan de rijping in metalen vaten,” legt Marie uit. “Hoewel soms een deel in eiken vaten wordt gerijpt en daarna gemengd met wijn uit metalen vaten.” Fles na fles gaat open: wijn ronddraaien in het glas, ruiken, proeven en uitspugen in een speciale bak (*crachoir*), anders haal je het eind van de sessie niet en de avond al helemaal niet.

**MANDJE BROOD OP TAFEL**

Van Marie, die vertelt in scheiding te liggen omdat haar man, vanzelfsprekend een wijnmaker, een relatie begon met haar beste vriendin (“Nee, ik heb hem niet op zijn hoofd geslagen met zijn duurste fles wijn, ruzie maken laat ik aan de advocaten over”), rijden we linea recta door naar chateau Béru. Want hé, je komt wijnproeven of je komt het niet. En ook bij het kasteeltje dat al vierhonderd jaar van de adellijke familie is, wordt wijn gemaakt. Door de gravin zelf. Chateau Béru is precies zoals je je een Frans kasteeltje voorstelt. Gebouwd in een U-vorm, begroeid met rozen en ietwat vervallen. De vergane glorie straalt ervan af. Ook Laurence de Béru past perfect in het plaatje van de adellijke dame op leeftijd: kekke bril, keurig twinset en overal vergezeld van een grote grijze hond, FanFan. Ze runt de landerijen, een B&B en de wijnbusiness samen met haar vrijgezelle dochter. Er komt een mandje brood op tafel en natuurlijk een fles chablis. “Geen Grand Cru,” zegt ze, “maar net zo goed.” Eigenlijk wil ze liever over haar rozen praten, blijkt al snel. “Want mijn rozen geuren nog.” Ze plukt er een om het te bewijzen. “Deze struik is honderd jaar oud. Dat ruik je aan de bloemen.” Er hoeft verder niet geproefd te worden. Niks uitgespuugd. Een goede wijn op tafel en daarvan genieten, vindt de gravin meer dan genoeg. Waarom zou je de wijn verspillen door hem in het *crachoir* te lozen? We zitten samen aan een tafeltje en keuvelen over waar mensen zoal over keuvelen: het weer, het onderhouden van een grasmat... Tussen ons in ligt de zwaar geurende roos. FanFan gaat er vandoor. “Hij is verliefd,” zegt de gravin, “op een leuk meisjes-hondje in het dorp.” We kijken hem samen na en proosten op het leven en de liefde. Plan C: gravin worden in Frankrijk? ■

(Advertorial)

**MIX VAN MATERIALEN**



**Natasha Verschuren (42)** is getrouwd, heeft twee kinderen en is juf op een basisschool. Wij waren benieuwd hoe ze zou staan in deze nieuwe wintertrend: **Ton sur Ton**.



**Natasha:** “Als juf mag je niet te bloot gekleed, maar verder kun je eigenlijk dragen wat je wilt. Ik ben echt fan van jurkjes met bloemetjes. Ik draag ook vaak hakken onder zo’n jurk, dan voel ik me supervrouwelijk. Niemand ziet mij eigenlijk ooit op een andere manier.”

**De stylist:** “We hebben voor Natasha een keer een heel andere kledingstijl gekozen: de Ton sur Ton-trend, een combinatie van verschillende materialen. Deze natuurlijke kleuren passen ontzettend goed bij haar huidteint. Door de zwarte laarsjes oogt de outfit zakelijk en gekleed, maar met sneakers wordt het weer iets stoerder. Beige en wit worden trouwens ook deze winter weer een trend.”

**Reactie Natasha:** “Dit is totaal anders dan wat ik normaal draag, maar ik vind het heel mooi. Vooral de broek en blouse zou ik zo willen kopen; het zit heerlijk. Nu ik gezien heb dat dit me ook mooi staat, zou ik wel sneller zo’n soort outfit aantrekken. Ik zie een heel andere Natasha, maar wel een leuke!”

Jas vanaf € 549,- (Laurèl), blouse € 259,- (Strenesse), broek vanaf € 89,95 (Brax Feel Good), tas € 329,95 en schoenen € 219,95 (Uta Raasch). Alle kleding is verkrijgbaar bij Peter Hahn. Kijk voor meer winterkleding op [www.peterhahn.nl](http://www.peterhahn.nl)