

À TABLE

De Dordogne is geliefd bij Nederlandse reizigers. Het departement pronkt met panoramische landschappen vol glooiende heuvels, prachtige kastelen en middeleeuwse vestingstadjes. Daarnaast is het rijk aan culinaire delicatessen. Immers: dit is het land van zwarte truffels, eekhoorntjesbrood, pruneaux d'Agen, walnoten en heerlijke kazen als de smeùige Cabécou. En niet te vergeten ... van de Bergerac-wijnen!

TEKST: PAOLA WESTBEEK • BEELD: PAOLA WESTBEEK E.A.

Wijnen zonder kopsone

Op proeftocht door de Bergerac-streek

ONZE ONTDEKKINGSTOCHT BEGINT aan de haven van het historische centrum van Bergerac, een lieflijke stad met smalle straten waar talrijke terrasjes uitnodigen tot het drinken van een glas.

Het is bewolkt maar broerierig warm als we aan boord stappen van een *gabarre*, een traditionele platbodem die vroeger werd gebruikt voor de handel van onder meer papier en wijn. Nippend aan een verfrissende Bergerac rosé, varen we langzaam over de Dordogne en vertelt een gids enthousiast over stad en rivier.

Marques Hollandaises

Bergerac werd in de 11e eeuw opgericht rond een kasteel dat stond waar de Port de Cadouin zich nu bevindt. Door de strategische ligging aan de rivier bloeide de stad in de middeleeuwen op en daarbij speelde de wijnhandel een grote rol. De geschiedenis van de wijnstreek gaat terug naar de Gallo-Romeinse tijd, maar pas halverwege de 13e eeuw kreeg Bergerac van de Engelse koning Hendrik III het recht om wijn te exporteren. Vanuit de stad werden wijnvaten verscheept naar Bordeaux en daarna verder naar Engeland en Nederland.



Laurent de Bosredon van Château Bélingard

Na 1685, toen het Edict van Nantes herroepen werd, kregen de Hollanders echt de smaak te pakken. Duizenden hugenoten vluchtten naar de Republiek en brachten hun geliefde wijnen met zich mee. Vooral de zoete likeurwijnen uit Monbazillac waren bijzonder in trek. Aan het eind van de 17e eeuw werden zelfs speciale flessen met een

keurmerk gemaakt, de zogenaamde 'Marques Hollandaises'.

Naast geschiedenis horen we over de biodiversiteit van de omgeving die rijk is aan allerlei soorten vogels. Als we een van de breedste delen van de rivier naderen, wijst onze gids de nesten van de zwarte wouw aan, een roofvogel met een heel belangrijke

taak: de rivier schoonhouden door het eten van dode of zieke vissen.

Château Bélingard

Na een spannende en leerzame rondvaart, brengen we een bezoek aan het Maison des Vins, gevestigd in een voormalig 17e-eeuws klooster, Le Cloître des Récollets. Een korte film brengt het verhaal van Bergerac-wijnen tot leven en in de vinotheek kunnen bezoekers wijn proeven of informatie krijgen over de verschillende wijnroutes.

We sluiten de dag af met een voortreffelijk diner in aanwezigheid van de charmante Laurent de Bosredon, eigenaar van Château Bélingard. Laurent produceert Bergerac en Monbazillac

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) -wijnen. We proeven een selectie en ik ben op slag verliefd. Op de 2014 Ortus, een mond-vullende likeurwijn met het aroma van gekonfijte vruchten en honing, en op de man zelf, die ons tot laat in de avond weet te amuseren met de meest fascinerende en soms betoverende wijnverhalen.

Dertien appellations, vier kleuren, meer bio

In de Bergerac-streek zijn dertien verschillende herkomstbenamingen (*appellations*) die rode, witte, rosé en zoete wijnen produceren. De beste

witte wijnen komen uit Montravel in het uiterste westen van de streek en

Ik ben op slag verliefd op de 2014 Ortus, een mond-vullende likeurwijn met het aroma van gekonfijte vruchten en honing

de beste rode, die bovendien een goed bewaarpotentieel hebben, uit Pécharmant, ten noordoosten van Bergerac. Het gebied heeft een totale oppervlakte van circa 12.000 hectare en ligt in het zuiden van de Dordogne, aan beide oevers van de rivier. De rode en rosé wijnen bestaan uit de druivenrassen merlot, cabernet (franc/sauvignon) en malbec en de witte wijnen uit sauvignon (blanc/gris), sémillon en muscadelle. In het algemeen zijn de rode wijnen fruitig en soepel en de witte wijnen fris met goede zuren en een lange afdronk.

Opvallend in de streek is de trend naar een 'groenere' wijnbouw. Op dit moment is 13% van de wijnen biologisch gecertificeerd. Château de la Jaubertie, ongeveer 12 kilometer ten zuiden van Bergerac in Colombier, is sinds 2005 volledig biologisch. Zelfs de verpakingsmaterialen zijn duurzaam. Tijdens de proeverij bij eigenaar Hugh Ryman ontdek ik een elegante wijn van sauvig-





Château de Monbazillac



Uitzicht rond Château de Monbazillac



Het dorpje Duras in de Lot-et-Garonne

non blanc aangevuld met 15% sémillon. Na één slokje van deze frisdroge wijn met een tikje citrus, krijg ik spontaan zin in een schaal sappige oesters.

Wijn zonder kapers

De Bergerac-streek bevindt zich oostelijk van de befaamde wijnstreek Bordeaux. Qua klimaat, bodemsoort en cépage hebben beide streken veel gemeen. Maar ondanks de overeenkomsten is elk terroir in de Bergerac-streek uniek en de toegewijde wijnproducenten slagen er steeds meer in om authentieke wijnen te maken met veel finesse.

Bergerac-wijnen zijn allesbehalve pretentieuze. De exuberante Pascal Cuisset, eigenaar van Château des Eysards in Monestier (onderdeel van de appellation Saussignac), vat het perfect samen: 'Als wijn een wetenschap is, zullen mensen geen wijn drinken. Wijn moet leuk en plezierig zijn. Dan kun je pas genieten.'

Cultuur opsnuiwen

En genieten is in zo'n omgeving helemaal niet moeilijk. Wijn proeven doen wij ook in schitterende kastelen als het Château de Monbazillac, een monumentaal symbool van de streek daterend uit het midden van de 16e eeuw. Door de eeuwen heen heeft dit protestantse bolwerk, dat fraaie bouwele-



Proeven bij Domaine du Haut-Pécharmant

menten uit de renaissance vertoont, rumoerige tijden doorstaan. Na een rondleiding door de statige kamers en

Na één slokje van deze frisdroge wijn met een tikje citrus, krijg ik spontaan zin in een schaal sappige oesters

kelder – waar we onder meer een vitrine met oude flessen, gemaakt voor de Hollandse markt kunnen bewonderen, de Marques Hollandaises – eindigen we in de cave met een proeverij.



Wijnen in Château Michel de Montaigne

In Saint-Michel-de-Montaigne bezoeken we het kasteel waar de Franse filosoof en politicus Michel Eyquem de Montaigne (1533-1592) geboren en gestorven is en de toren waarin hij zich vanaf 1570 terugtrok om zijn beroemde *Essais* te schrijven. Het kasteel is nu in handen van de familie Mähler-Besse, wijnhandelaars

uit Bordeaux. In een van de fraaie familiekamers laat directeur Benoît Sébastien ons een mooie selectie wijnen proeven. Bijzonder is de Les Essais 2005, een zwoele, gastronomische wijn

met zachte tannines die bijna smeekt om gedronken te worden bij *magret de canard*, een van de weelderigste lokale specialiteiten. Sébastien legt uit dat het domein pal naast het gerenommeerde Saint-Émilion ligt, maar dat de wijnen een stuk goedkoper zijn, en dat geldt trouwens voor alle wijnen uit Bergerac. Ze hebben een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding want een mooie fles heeft u al voor onder de tien euro. Als dat geen reden is om in de kofferbak ruimte vrij te houden!

Na de proeverij maken we een wandeling door het park van het imposante

19e-eeuwse kasteel, een uitstekende plek om te picknicken of in de schaduw van een boom weg te dromen.

Het wijndorpje Duras

Rond het middeleeuwse dorp Duras, in het departement Lot-et-Garonne, worden al vanaf de 12e eeuw vergelijkbare wijnen geproduceerd en sinds 2014 valt het wijngedebiet Côtes de Duras onder de streek Bergerac. Tweehonderd gepassioneerde wijnbouwers maken uitzonderlijke kwaliteitswijnen in een gebied van 1524 hectare. Iets meer dan de helft van de productie is in handen

van de Cave Coopérative Berticot en maar liefst 20% van alle wijnen wordt biologisch geproduceerd.

Vanaf de toren van het 12e-eeuwse Château de Duras kunt u uw ogen de kost geven met een adembenemend uitzicht over de golvende Dropt-vallei. Een uitstapje naar dit typische Franse dorp, ongeveer 30 kilometer zuidwestelijk van de stad Bergerac, mag tijdens een bezoek aan deze heerlijke wijnstreek niet ontbreken.

EN ROUTE

GUIDE DE VOYAGES

DORMIR & MANGER



CHÂTEAU LES MERLES 3, chemin des Merles 24520 Mouleydier

Prachtig vier-sterren golf hotel gelegen tussen de wijngaarden. Vier soorten kamers, villa's en een gastronomisch restaurant waar gekookt wordt met biologische producten uit eigen moestuin. Tweepersoonskamer vanaf 120 euro per nacht. lesmerles.com



LA MAISON FORTE Le Bourg, 24560 Montaut

Francofielen Paul Ebbing en Reinoud Slinkman doen alles om hun gasten te verwennen in deze heerlijke chambre d'hôtes. Geniet van hun kookkunst op het terras met panoramisch uitzicht. Tweepersoonskamer vanaf 125 euro per nacht. lamaisonforte.net



DOMAINE DU CHÂTEAU DES VIGIERS Lieu Dit le petit Vigier 24240 Monestier

Luxe hotel in 17e-eeuws kasteel. Het restaurant Les Fresques heeft in 2016 één Michelinster gekregen. De *escalope de foie de canard poêlée* smelt op de tong en is werkelijk subliem! Tweepersoonskamer vanaf € 155 euro per nacht. vigiers.com

VISITER & DÉGUSTER

CHÂTEAU PUY SERVAIN D32E2, 33220 Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt puyervain.com



CHÂTEAU DE DURAS Place du Château 47120 Duras chateau-de-duras.com



DOMAINE DU HAUT-PÉCHARMANT Haut-Pécharmant 24100 Bergerac haut-pecharmant.fr



CHÂTEAU BÉLINGARD SCEA Comte de Bosredon 24240 Pomport belingard.com

Neem nu een abonnement op En Route en ontvang een sublieme rode en een frisse witte Bergerac-wijn van Château Bellingard als welkomstgeschenk! (zie pagina 91).

Actie