

# De smaak van Bergerac



In de wijnstreek Bergerac-Duras in de Dordogne kom je niet alleen voor de goede wijnen, maar ook voor het fraaie landschap en de overvloed aan regionaal lekkers. Welkom in luilekkerland.

TEKST PAOLA WESTBEEK FOTOGRAFIE HANS WESTBEEK

**N**ippend aan een glas Ortus (een zwoele blend van merlot, cabernet sauvignon en malbec), zie ik hoe de zon achter een zee van hellingen verdwijnt. De gouden gloed trekt langzaam weg en de wijngaarden van Bélingard kleuren smaragdgroen. “Zullen we nog een fles bestellen?” vraagt Marie-Pierre, een echte Bergeracoise en de persvoorlichter van Vins de Bergerac et Duras. Waarom niet? De avond is jong en de *planche de charcuterie* nog lang niet leeg. Wat er op je bord ligt, is in deze verleidelijke streek even belangrijk als wat je in je glas schenkt. Het gaat om aandacht voor mooie producten en het goede leven, en dat noemen ze hier Périgord *attitude*. Je proeft het op een gewone donderdagavond tijdens de zomerse *apéros* van Château Bélingard in Pomport of als je een bezoek brengt aan het

historische centrum van Bergerac, twintig minuten verderop. Op de volle terrassen rondom Place Péliissière zoeven obers langs de tafels met karaffen wijn terwijl Engelse toeristen de hitte van zich af wapperen en kinderen naast het fonteintje verkoe-ling zoeken onder het genot van een ijsje. Het is zaterdagmiddag, maar we hebben geluk: er is nog plek bij Le Richelieu aan de Rue des Conférences, een van de schilderachtige middeleeuwse zij-straatjes vlak bij dit gezellige plein. Ik bestel een glas Pécharmant, een houtgerijpte rode wijn uit het noordoosten van de streek, en bestudeer de kaart, eigenlijk al wetend wat het gaat worden: *la salade périgourdine*, met *gésiers* (gekonfijte eenden-maagjes), dunne plakjes gerookte eendenborst en een plak foie gras bestrooid met grof gemalen peper en knisperende vlokjes fleur de sel.

Boven: zonsondergang boven de wijngaarden van Château Bélingard in Pomport.

Linkerpagina, links: lieflijk middeleeuws straatje in Bergerac; rechts: Caroline Feely maakt biologische/biodynamische wijnen in Saussignac.



Deze pagina, met de klok mee: de wijnen van Château Feely; ingeblikte specialiteiten van gans en eend; verse producten op de markt van Bergerac.

Rechterpagina: Château de Duras uit de 12de eeuw.

Eenden en ganzen zijn in de Périgord culinaire iconen. In Frankrijk hoor je vaak de uitdrukking 'dans le cochon, tout est bon' (alles van een varken is eetbaar), maar hier geldt dat voor de *le canard* en *l'oie*. Sommige chef-koks maken artistieke creaties met deze delicatessen. Zo garneert Didier Casaguana van sterrenrestaurant Les Fresques een frizure tartaar van de befaamde Périgord-aardbeien met stukjes blauwe kreeft en fluweelzachte eendenlever. Rustieke hoofdgerechten zijn eendenborst (*magret*) gegrild of gebakken in eigen vet en liefst rosé geserveerd, of gekonfijte eendenbout (*confit de canard*), krokant van buiten en smeltendzacht van binnen. Beide gerechten zijn voortreffelijk met schijfjes aardappel gebakken in ganzen- of eendenvet en rijkelijk bestrooid met knoflook en peterselie (*pommes sarladaises*).

Ingeblikte specialiteiten van gans of eend zijn te koop in souvenirwinkels in de stad of op de markt, die op woensdag- en zaterdagochtend wordt gehouden aan de voet van de 19de-eeuwse Église Notre-Dame. Als je wandelt langs al de kramen loopt het water je in de mond en kijk je je ogen uit bij de knispervse groenten, geurige net gebakken broden, pittige geitenkaasjes en aardbeien zo rijp en zoet dat je ze van veraf kunt ruiken. Bergerac werd in de 11de eeuw gesticht, maar de



geschiedenis van de wijnstreek gaat terug naar de Gallo-Romeinse tijd. De strategische ligging aan de Dordogne bevorderde de handel, wat de wijnbouw vanaf de 13de eeuw een enorme impuls gaf. De streek telt dertien herkomstbenamingen (appellations) en is verdeeld in zeven wijngebieden (Bergerac, Monbazillac, Saussignac, Rosette, Pécharmant, Montravel en Duras) die zich uitstrekken over een oppervlakte van ongeveer 11.500 hectare. Daar worden verschillende stijlen rode, witte, rosé en zoete wijnen geproduceerd die perfect passen bij de regionale keuken. Qua geschiedenis, bodem, klimaat en druivensoorten is de wijnstreek vergelijkbaar met de meer westelijk gelegen, prestigieuze Bordeaux-regio, maar toch heeft elke appellation zijn eigen karakter en is elke terroir uniek. De wijnen hebben bovendien een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding: een mooie fles heb je al voor onder de tien euro.

### Edelzoete wijnen

Monbazillac, gelegen ten zuiden van Bergerac, is de meest bekende appellation in de wijnstreek en het grootste wijngebied ter wereld waar edelzoete (*liquoreux*) wijnen worden geproduceerd. Deze complexe, mondvullende wijnen zijn goede begeleiders voor foie gras, blauwschimmelkazen als roquefort en kunnen ook prima als aperitief. Een bezoek aan Château de Monbazillac, een protestants bolwerk daterend uit de 16de eeuw en een van de culturele trekpleisters van de streek, is een aanrader. Tijdens een rondleiding zijn de statige Renaissance-kamers te bewonderen en in de kelder kom je meer te weten over de geschiedenis van Monbazillac. Mijn aandacht wordt vooral getrokken door een vitrine met oude flessen, gemaakt voor de Hollandse markt (de zogenaamde *Marques hollandaises*). Tegen het einde van de 17de eeuw kwamen duizenden protestantse vluchte-



Dordogne

lingen uit de Périgord naar de tolerante Republiek, onder wie wijnbouwers die ervoor zorgden dat de wijnhandel met de Hollanders – die toch al een voorkeur hadden voor zoete wijnen – sterk gestimuleerd werd.

### Inspirerende ontmoetingen

Na ons bezoek aan het kasteel, rijden we langs de weelderige wijngaarden naar het hoogste punt van Monbazillac. We hebben een tafel gereserveerd bij La Tour des Vents, waar chef-kok Damien Fagette zijn gasten in de watten legt met zijn spectaculaire gerechten. Keuzestress. Alles klinkt even verleidelijk, dus laat ik me verrassen met het Retour du Marché-menu. De amuse-bouche is al veelbelovend: een verfrissende gazpacho van watermeloen met een toefje frambozensorbet. De *méli-mélo* van tomaten met een vleugje citroenverbena, rolletjes ibericoham en *fromage frais* als eerste gang past uitstekend bij een droge witte wijn vol citrustonen en bloemige aroma's (Domaine de l'Ancienne Cure Jour de Fruit). En dan komt het hoofdgerecht: perfect gebakken, malse lamskoteletten met gekonfijte knoflook, een zalfje van aubergine en een aromatische jus. Geen wonder dat het restaurant een Michelinster achter zijn naam heeft. Elk gerecht is een gastronomisch

Eind 17de eeuw zorgden gevluchte protestantse wijnbouwers uit de Périgord ervoor dat de wijnhandel met de Hollanders – die een voorkeur hadden voor zoete wijnen – sterk werd gestimuleerd

meesterwerk en het panoramische uitzicht vanaf het terras over de wijngaarden maakt de beleving helemaal compleet. Deze culinaire parel ontdekte ik tijdens een diner met plaatselijke wijnbouwers, onder wie de sympathieke Pascal Cuisset, eigenaar van Château des Eyssards in Monestier (onderdeel van de appellation Saussignac). Pascal heeft 55 hectare wijngaarden en twintig hiervan zijn aangeplant met de lievelingsdruif van de familie, de sauvignon blanc. De wijnen zijn complex, elegant en worden vaak met prijzen bekroond, maar van pretentieuze wijnpraatjes of kapsones willen ze in de Bergerac niets weten. "Als wijn een wetenschap is, zullen mensen geen wijn drinken. Wijn moet leuk en plezierig zijn. Dan kun je pas genieten", zegt Pascal. Blijkbaar heeft hij die nuchterheid bij zijn dochter Flavie, op het domein werkzaam sinds 2015, met de paplepel

Deze pagina: een kleurrijke straat in Bergerac.

Rechterpagina, met de klok mee: frisse tartaar van Périgord-aardbeien met stukjes blauwe kreeft en fluweelzachte eendenlever van Didier Casaguana; uitgebreid ontbijt bij Château des Chauvaux; een van de twee kamers van Château des Chauvaux.

ingegoten: "Ik heb altijd een fles van onze sauvignon blanc/sémillon in de ijskast, gewoon voor als ik zin heb in een glas wijn. Er is geen reden nodig om een goed glas te drinken, hoewel hij fantastisch smaakt bij gebakken coquilles met een snufje paprika."

### Kleur en geur

Inspirerende ontmoetingen met gedreven wijnbouwers zijn hier geen uitzondering. Vanaf het moment dat ze hun succesvolle carrières in Dublin verruilden voor een leven als wijnboeren in Saussignac, wisten Sean en Caroline Feely dat ze duurzaam wilden produceren. Opvallend is dat Bergerac-Duras streeft naar een groenere wijnbouw en negentien procent van de wijngaarden biologisch gecertificeerd zijn (in Saussignac is dat meer dan de helft). De Feelys gingen nog een stap verder en werken ook biodynamisch: er worden plantaardige, minerale en dierlijke preparaten gebruikt om de wijnstokken sterk te maken.

Wijnmakers ontmoeten en de streek proeven kan ook tijdens de speciale culinaire evenementen die in deze regio van juni tot september worden georganiseerd. Vaste prik is de drukbezochte *marché des producteurs* in Soumensac; nog zo'n aanrader. Op zondagmiddag komt dit pittoreske dorpje tot leven met deze markt vol kleur en geur. Vanaf de lange, over de helling gebogen picknick-tafels kijk je uit over de wijngaarden en bij de kramen koop je smakelijke gerechten bereid door de producenten zelf. Een kaasboer maakt verse *salade de chèvre chaud*. De aan het spit geroosterde kippen zijn verleidelijk. Khalid, een gepassioneerde *héliculteur* (slakkenkweker), roert in een groot vat vlezig slakken. Voor de kraam waar de eendenworsten en *brochettes de magret* worden gegrild staat een lange rij vrolijk pratende mensen. Ik koop een fles rosé van Nadia Lusseau, wijnboerin uit mijn geliefde Duras, een gemoedelijk dorpje een kwartiertje hiervandaan, met een prachtig kasteel uit de 12de eeuw dat uitkijkt over de heuvels van de Dropt-vallei. We vinden een plekje in de schaduw, schuiven aan naast vriendelijke gezichten en genieten van de gezellige sfeer. In deze wijnstreek weten ze pas wat *art de vivre* betekent. ■

Je kijkt je ogen uit bij de knispervere groenten, geurige net gebakken broden, pittige geitenkaasjes en aardbeien zo rijp en zoet dat je ze van veraf kunt ruiken



## Tips & adressen

### LOGEREN

#### Château des Chauvaux (Douzillac)

Stadig 16de-eeuws kasteel met twee sfeervolle kamers te huur als chambres d'hôtes. Emmy Postma verrent haar gasten met een uitgebreid ontbijt (inclusief viennoiserie, rustieke broden, biologische yoghurt en fruit uit eigen tuin). 's Avonds serveert ze een viergangendiner met kaasplankje en een glas Monbazillac.

**Vanaf €90 voor een tweepersoonskamer, inclusief ontbijt.**  
chateaudeschauvaux.com

#### Château les Merles (Mouleydier)

Viersterrenhotel gelegen tussen de wijngaarden, op een kwartiertje rijden van Bergerac. In het gastronomische restaurant kookt de Nederlandse chef-kok Bas Holten gerechten met biologische producten uit eigen moestuin.

**Vanaf €149 voor een tweepersoonskamer.**  
lesmerles.com

### ETEN & DRINKEN

#### Les Fresques (Monestier)

Restaurant bekroond met een Michelinster. Onderdeel van een luxe hotel gevestigd in een 17de-eeuws kasteel met gerenommeerde golfbaan.

#### La Tour des Vents (Monbazillac)

Vanaf het terras kun je tot ongeveer 80 kilometer ver uitkijken.

#### La Terrasse (Duras)

Lokale gerechten geserveerd met een fijne selectie wijnen uit Duras. Op werkdagen wordt een

driegangenu geserveerd voor 16 euro. Het terras biedt uitzicht op Château de Duras.  
**Place Jean Bousquet 4, Duras**

### BEZOEKEN

#### Maison des Vins et Tourisme (Bergerac)

Toeristische informatie, lokale producten en op de eerste verdieping zijn wijnen van de verschillende appellations te proeven op het terras met weids uitzicht over de Dordogne.  
pays-bergerac-tourisme.com