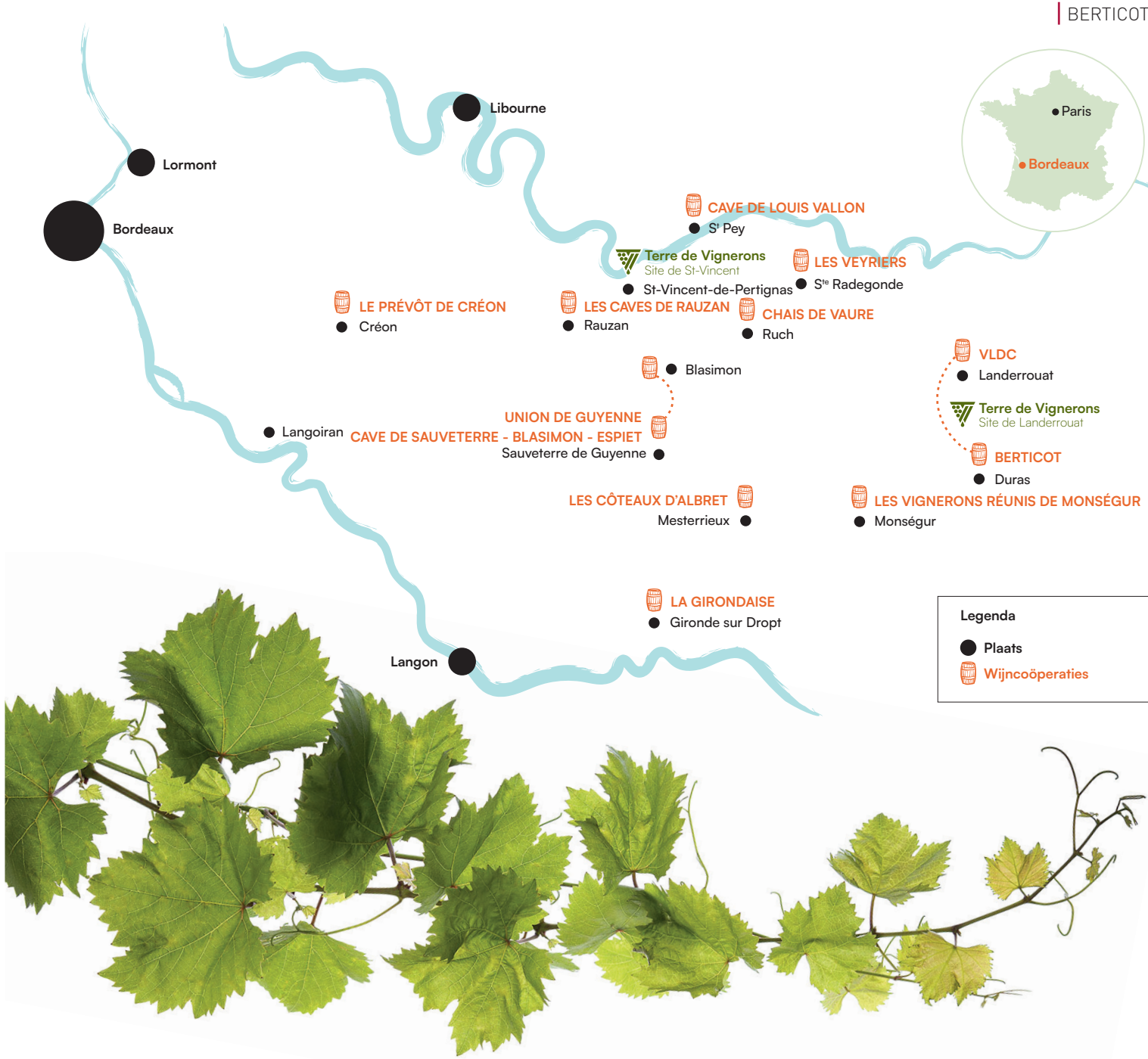


Berticot: een model voor moderne wijnbouwcoöperaties

Het voelt elk jaar als thuiskomen als ik terugkeer naar mijn geliefde Duras. Enigszins verscholen tussen de glooiende wijngaarden en zonnebloemvelden van le sud-ouest verandert het gemoedelijke middeleeuwse dorpje 's zomers in een ware toeristische trekpleister. En niet alleen vanwege de Britten die elkaar treffen in de plaatselijke cafés en tijdens uitbundige dorpsfeesten, maar ook door wijnliefhebbers die weten dat je hier alle zintuigen rijkelijk de kost kunt geven. Dankzij de coöperatie Berticot, opgericht in 1965, valt er in dit wijngebied altijd iets nieuws te ontdekken. Het doel van Berticot was de regionale wijnbouwproductie en duurzaamheid te optimaliseren, kwaliteitscontrole te handhaven en een breed scala aan wijnstijlen aan te bieden. En dat is goed gelukt. Na bijna 60 jaar is deze samenwerking niet alleen hechter en sterker geworden, maar ook uitgegroeid tot hét toonaangevende handelsmerk in Zuidwest-Frankrijk. | tekst, Paola Westbeek



Sinds de 12^e eeuw worden rond Duras, gelegen tussen de rivieren Dordogne en Garonne, wijnen geproduceerd die qua geschiedenis, bodem, klimaat en druivenrassen veel gemeen hebben met de befaamde Bordeaux-regio ten westen ervan. Maar ondanks de overeenkomsten heeft de Côtes de Duras (die in 1937 een AOC-certificering kreeg) een eigen unieke wijnidentiteit ontwikkeld. Dankzij toegewijde wijnproducenten, die authentieke wijnen maken met veel finesse en een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding, wint de appellatie steeds meer naamsbekendheid. Vandaag de dag wordt ruim 55% van de productie van de Côtes de Duras vertegenwoordigd door de Cave Coopérative Berticot.

BREED SCALA AAN SMAKEN EN STIJLEN

De wijngaarden van de coöperatie strekken zich uit over maar liefst 1.200 hectare (waarvan een derde gewijd is aan biologische wijnbouw), die in handen zijn van ruim honderd wijnboeren. Wat

de bodemsoorten betreft vind je hier mergel en klei-kalksteen, gunstig voor rode druiven, en molasse (kalkrijke zandsteen) of leem, geschikt voor witte druiven. Een rijke variëteit aan rassen wordt verbouwd, waaronder sauvignon blanc, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, sémillon en experimentele variëteiten zoals marselan en arinarnoa. Recente aanplant omvat ook malbec, chenin en souvignier gris.

Gelegen op ongeveer honderd kilometer van de Atlantische Oceaan profiteren de wijngaarden van Berticot van een mild oceanisch klimaat met voldoende zonlicht in de zomer en herfst. Omdat de ranken aangeplant staan op zachte hellingen, worden de druiven beschermd tegen de overmatige kou en vochtigheid van de valleibodems. Met een productie die bestaat uit 40% witte wijn, 35% rode wijn, 20% rosé en 5% mousserende wijn (blanc de noirs), biedt Berticot een breed scala aan smaken en stijlen.



Ondanks de overeenkomsten met Bordeaux heeft de Côtes de Duras een eigen unieke wijnidentiteit ontwikkeld



UITGEBREID ASSORTIMENT

Mijn vakantie begint altijd met een bezoek aan de boutique, waar je hun uitgebreide assortiment, verdeeld over verschillende lijnen, ter plekke kunt proeven. Er zijn wijnen voor alle gelegenheden: van de toegankelijke Daguet de Berticot-lijn met fruitige wijnen die goed passen bij een doordeweekse maaltijd, tot de meer karaktervolle, houtgerijpte Duc de Berticot-wijnen (rood en wit) die het uitstekend doen als begeleider van gastronomische gerechten. De Daguet de Berticot-lijn bestaat uit zes wijnen, waarvan vijf monocépages: merlot, cabernet sauvignon, sauvignon blanc, colombard en een zoete sémillon. Vooral de laatste wordt in le sud-ouest vaak geschonken als verfrissende apéro, maar hij past ook prima bij een kaasplankje of een mooie tarte au citron. Ik neem steevast twee dozen mee, want in Duras betekent klokslag zeven altijd een *apéro entre amis*. De rosé, een echte allemansvriend gemaakt van merlot en cabernet sauvignon, mag ook in mijn koelkast niet ontbreken.

SAMEN STERK

De wijncoöperatie ontstond aan het begin van de 20^e eeuw als reactie op verschillende economische en sociale uitdagingen waarmee kleinschalige wijnboeren te maken kregen. Door de snelle industrialisatie en een veranderende marktdynamiek, werd het voor hen moeilijk om te concurreren met grotere, economisch krachtigere wijnhuizen. Het coöperatieve model bood een oplossing. Ze konden nu hun middelen bundelen, de kosten delen en hun producten collectief op de markt brengen. Bovendien heeft de phylloxera-epidemie (druifluus), die aan het eind van de 19^e eeuw de wijngaarden in heel Europa grotendeels heeft



verwoest, de noodzaak van een collectieve aanpak nog verder geaccentueerd. Dankzij deze samenwerking konden wijnboeren samen blijven ontwikkelen en de nieuwe uitdagingen aan.

PRECIES WAT DE WIJNDRINKER ZOEKT

Tegenwoordig zijn de Franse caves coopératives verantwoordelijk voor meer dan de helft van de wijnproductie in het land en is het aanbod vaak kwalitatief hoog. Geen goedkope *vin de table* dus, maar eerder een gevarieerde selectie van hoogwaardige wijnen die de diversiteit van de Franse terroirs weerspiegelen. Hoewel in het verleden kwantiteit soms boven kwaliteit ging, heeft Berticot bewezen dat het anders kan. ‘De kracht van Berticot ligt in het aanbieden van toegankelijke, vriendelijk geprijsde wijnen die al op dronk zijn, en dat is precies waar de hedendaagse wijnrinker naar op zoek is,’ legt marketing- en communicatiemanager Chloé Maixandeau uit. ‘Als team zetten we ons intensief in om aantrekkelijke wijnstijlen en een zeer divers assortiment te creëren. We bieden zowel sterk terroirgedreven als klassieke wijnen, maar ook biologische wijnen.’

De kracht ligt in het samenwerken en elkaar ondersteunen. Leden komen regelmatig bijeen voor vergaderingen, in werkgroepen of in de wijngaarden en kelders om hun passie, werk en kennis te delen. Ze ondersteunen elkaar tijdens activiteiten zoals de druivenoogst, maar komen ook samen tijdens lokale evenementen.

DUURZAAMHEID EN NIEUWE INITIATIEVEN

Berticot streeft ernaar om zo goed mogelijk op de toekomst te anticiperen en te blijven evolueren. In 2011 werden de eerste bio-

logische wijnen op de markt gebracht, waarmee het samenwerkingsverband tot de pioniers op dit gebied behoorde. Momenteel wordt op een oppervlakte van 450 hectare biologische wijn geproduceerd in AOP Côtes de Duras en IGP Atlantique. Daarnaast werd in 2016 een experimentele wijngaard aangelegd om diverse druivenrassen te testen als reactie op klimaatverandering en om ziektes te weerstaan. Na drie jaar experimenteren met verschillende druiven, zijn enkele kleine batches geproduceerd.

Berticot blijft zich voortdurend duurzaam ontwikkelen. Chloé: ‘Alle leden hebben gezamenlijk een beplantingsplan opgesteld om het Berticot-terroir te diversifiëren. Elke wijnbouwer die nieuwe druivenrassen op zijn percelen wil planten of de overstap maken naar biologische wijnbouw, wordt ondersteund door een wijngaard-technicus totdat de nieuwe aanplant volledig in productie is.’ Het meest recente initiatief is de lancering van een alcoholvrij assortiment van een rode, witte en mousserende wijn in 2023.

Berticot BIO & Duc de Berticot - Côtes de Duras

De rode en witte gastronomische wijn in de lijn Duc de Berticot hebben beide houtrijping ondergaan en vertegenwoordigen een kant die Berticot óók heeft.



SAUVIGNON BIO DE BERTICOT
Biologisch gemaakt én gecertificeerd. Buxus en citrus in de neus, elegant en licht zuur van smaak en een finale van bloemen en citrusvruchten. Als aperitief en bij allerlei soorten vis.

CUVÉE PREMIÈRE SAUVIGNON
Buitencategorie Sauvignon Blanc, strak en fris, met aroma's van buxus, citrus, grapefruit en lychee en een vetje in de afdrank. Als aperitief – met een schaalje olijven ernaast.

DOC DE BERTICOT BLANC
Blend van sauvignon blanc, sémillon en muscadelle. Naast het terugkerende eikenhout ook meloen, lychee, vanille, kruiden en mineralen. Combineer 'm met wit vlees en vis.

DOC DE BERTICOT ROUGE
Bordeauxblend (merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc), en dat is niet zo gek, want Côtes de Duras is een goede buur van het beroemde wijngebied. Zwarte bes, vanille, specerijen en rozijnen. Steek de BBQ maar vast aan.

‘De kracht van Berticot ligt in het aanbieden van toegankelijke, vriendelijk geprijsde wijnen die al op dronk zijn, precies wat de hedendaagse wijndrinker wil’



Daguet de Berticot - Atlantique

Modern, fruitig, karaktervol en toch heerlijk toegankelijk. Om op elk moment van te genieten, zonder eten of met, want deze wijnen zijn ook nog eens culinair breed inzetbaar.



SAUVIGNON BLANC
Fris en sappig met stuivende aroma's van citrus, buxus en bloemen en een florale afdrank. Als aperitief en bij schaal- en schelpdieren, lichte visgerechten, asperges en (salades met) jonge geitenkaas.

SÉMILLON MOELLEUX
Fris, lichtzoet en bloemig met aroma's van honing, perzik en abrikoos. Paola tipt 'm als aperitief, bij een kaasplankje of bij tarte au citron. Ook ham en paté zijn een goede match.

MERLOT
Soepel en aromatisch, met tonen van rood fruit, kruiden en specerijen. Bij lichte vleesgerechten, lamscurry, merquezworstjes en gerechten met gegrilde groenten.

CABERNET SAUVIGNON
Dieprode wijn met intense aroma's van rijpe zwarte bessen, mokka en toast. Vol, rond en fruitig, met mooi afgeronde tannines. Bij hamburgers, biefstuk met frites en andere lievelingsgerechten.

Berticot 0.0%

Een van de laatste projecten van Berticot. De alcohol wordt aan de wijn onttrokken door middel van vacuümverdamming.



0% BLANC

Gemaakt van sauvignon blanc. Frisse aroma's van groene appel, citrus, exotisch fruit en witte bloemen. Als aperitief en bij tapas.



0% SPARKLING

Gemaakt van sauvignon blanc. Fris en fruitig, geurt naar groene appel, perzik en peer. Na dealcoholisering wordt er koolzuur toegevoegd. Met of zonder een trits aan borrelhapjes.



0% ROUGE

Gemaakt van merlot en (een beetje) cabernet franc. Soepel en aromatisch, met tonen van rood fruit, kruiden en specerijen. Als aperitief en bij kaas.

Gebakken foie gras op toast met aardbeien- en rozemarijnjam

INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

Voor de jam:

- 500 g aardbeien
- 200 g basterdsuiker
- sap van ½ citroen
- 2 takjes rozemarijn
- roze peperkorrels

Voor de toast:

- 300 g foie gras
- 8 sneetjes (rogge)brood
- zeezout

ZO MAAK JE HET

1. Was en ontkroon de aardbeien, snij ze in vieren en doe ze in een pan met de suiker en het citroensap. Breng aan de kook. Verlaag de temperatuur, voeg de rozemarijn en roze peperkorrels toe. Laat 30 minuten koken. Roer regelmatig. Eenmaal dik, haal je de jam van het vuur, laat je hem afkoelen en zet je hem 1 uur in de koelkast.
2. Snijd 8 plakjes foie gras. Leg de plakken gedurende 1 minuut aan beide kanten in een hete pan. Haal uit de pan, houd warm en laat het sap in de pan staan.
3. Bak de sneetjes brood in het vet van de foie gras aan beide kanten in de pan op middelhoog vuur.
4. Bedek elk sneetje brood met een plak foie gras en voeg een beetje aardbeienjam, wat geplette roze peperkorrels en zeezout toe. Serveer onmiddellijk.

Bron: www.vins-bergeracduras.fr



EEN BEZOEK AAN DE CÔTES DE DURAS

Waarom wachten tot 2025 om dit prachtige wijngebied te ontdekken dat sinds 2014 onder de regio Bergerac valt? Berticot nodigt nieuwsgierige bezoekers uit om de wijngaarden en wijnkelder te verkennen met boeiende rondleidingen op afspraak. In de zomermaanden kun je jezelf onderdompelen in de unieke ervaring van de Berticot Music Tub, te midden van de wijngaarden, met muziek, heerlijk eten en begeleide wandelingen door de biologische wijngaarden. Wel even reserveren. Vergeet ook niet een uitstapje te maken naar het nabijgelegen dorp Duras één kilometer verderop, bekend om zijn goede restaurants, gezellige wijnbar en het adembenemende uitzicht vanaf het 12^e-eeuwse château. Een bezoek aan deze heerlijke wijnstreek belooft alle zintuigen te prikkelen!



***‘In Duras betekent
klokslag zeven altijd
een apéro entre amis’***