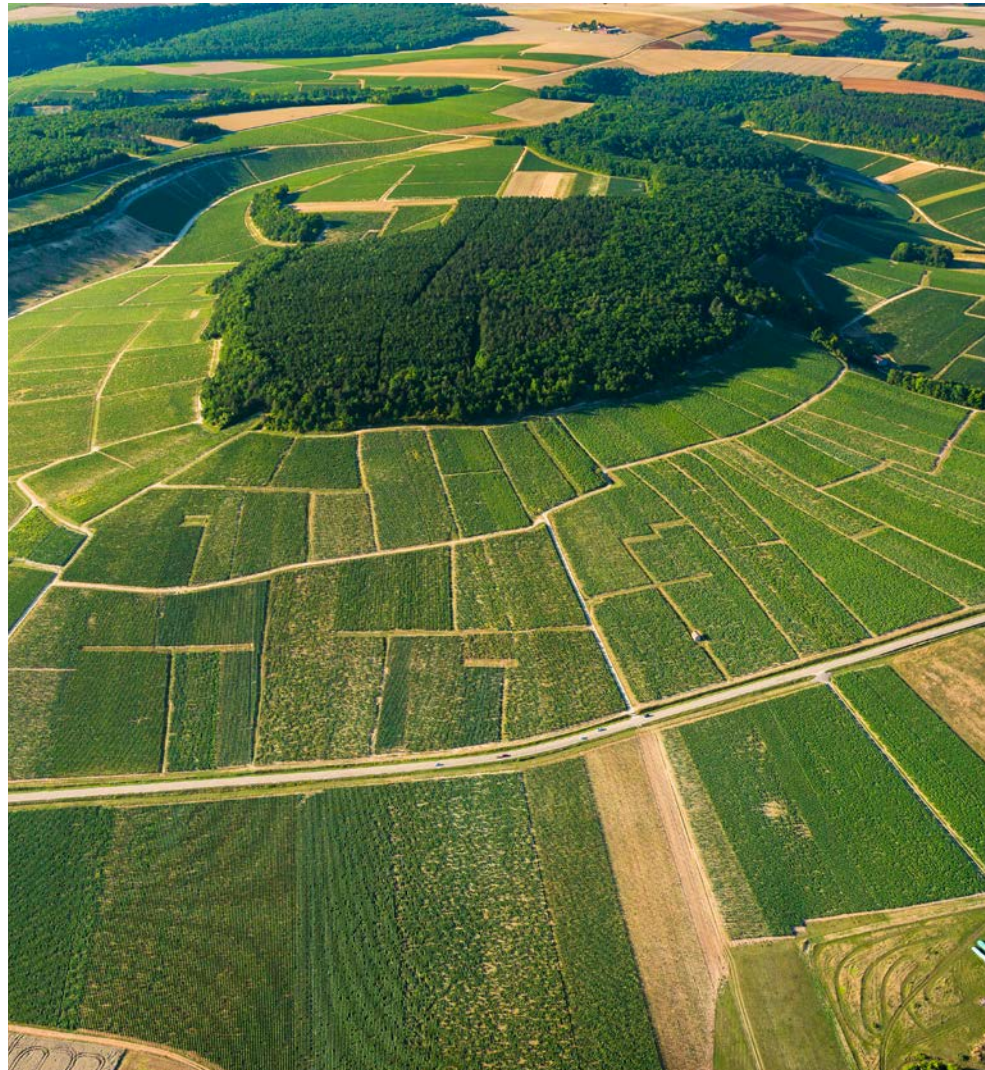


SPROEIERS EN KANDELAARS
MOETEN DE DRUIVEN TEGEN
DE VORST BESCHERMEN



VECHTEN TEGEN DE VORST

WILLIAM FÈVRE IS EEN VAN CHABLIS' GROTERE EN BEKENDERE PRODUCENTEN. 15% VAN ALLE CHABLIS GRANDS CRUS ROLT HIER DE DEUR UIT. MAAR WAT IS CHABLIS PRECIES EN WAT BETEKENGT GRAND CRU HIER? ALLEZ, OP NAAR FRANKRIJK OM DIT TOT DE BODEM UIT TE ZOEKEN!

TEKST SHARON VAN LOKHORST | BEELD FÈVRE + BIVB

Het leven is gemoedelijk in Chablis. Een tractor, een paard en 378 wijnproducenten maken de dienst uit in het wijngedebied wiens naam vele malen bekender is dan het gelijknamige stadje zelf. 'Veel Fransen weten niet eens waar het ligt!', lacht Alain Marcuello van Domaine William Fèvre, terwijl hij bovenin de wijngaard naar het stadje beneden ons wijst. Misschien ook niet zo gek. Chablis is echt een gehucht; je komt er alleen via allerlei B-weggetjes - en met een beetje pech rijd je dan minutenlang bijna stapvoets achter een boerenwagen. En dan doe je er, vertrokken vanuit Amsterdam, zomaar acht uur over. Wat het

voor Fransen wellicht ook onbekend maakt: van de 36 miljoen flessen die Chablis produceert, wordt 68% (!) geëxporteerd. Naar Japan bijvoorbeeld, na Engeland de grootste exportmarkt. Want wat gaat deze wijn met zijn ragfijne zuren goed met sushi en sashimi!

NET ZO MYSTERIEUS ALS COCA-COLA

Het stadje Chablis is zo'n typisch Frans plattelandsgehucht. Met een *tabac*, *boulangerie*, *fromagerie*, *charcuterie* en een *salon de coiffure*, waar de tijd heeft stilgestaan. Maar wat zou het, de laatste haartrends zijn hier van ondergeschikt belang. Als de druiven er maar mooi bijhangen, daar gaat het om! Want wijn, dat is waar de economie hier op draait. En hoewel de naam bijna net zo bekend is als Coca-Cola, is Chablis voor veel mensen net zo raadselachtig als het ingrediënt van het zwarte prikdrankje. En toch is het - in beginsel - eigenlijk heel simpel. Chablis, de wijn, is vernoemd naar en afkomstig uit de directe omgeving van het kleine, slaperige stadje Chablis. De wijnen zijn gemaakt van 100% chardonnay. Als je dit onthoudt kun je al behoorlijk meepraten over die witte bourgogne van wereldfaam.

CHARDONNAY, COOL DRUIFJE!

Witte bourgogne, ja, want Chablis is officieel onderdeel van het wijngedebied Bourgogne. De Bourgogne is van noord naar zuid onderverdeeld in een aantal districten en Chablis is daar-

**CHABLIS IS ECHT EEN
GEHUCHT; JE KOMT ER
ALLEEN VIA ALLERLEI
B-WEGGETJES**

KURK AU VIN

Niets vervelender dan een verkurkte wijn bij je sappige kippetje. Een schroefdoop op een Grand Cru-wijn dan maar? *Non!* Didier: 'Wijn moet vaak nog op fles verder rijpen en kan tijdens dat rijpingsproces, liggend in de kelder, door de kurk ademen.' Vandaar dat Fèvre, als oplossing voor de met TCA (trichloroanisool) besmette kurken, tegenwoordig de flessen met zogenaamde DIAM-kurken (gemaakt van gelijmd kurkkruim) afsluit. Geen muffe luchtjes meer in de bejubelde wijnen!

van het meest noordelijk gelegen en goed voor twintig procent van de totale wijnproductie van Bourgogne. Voor liefhebbers van cijfers: dit is 0,6% van de totale Franse wijnproductie. Chablis ligt geïsoleerd van de rest van de Bourgogne, op de grens van waar wijnbouw nog net mogelijk is. Chardonnay gedijt er prima; de sterke druif rijpt ook in koele gebieden. Na Chablis begint de Côte d'Or, dan de Côte Chalonaise en het laatste district is de Mâconnais. En zoals Fèvres wijnmaker Didier Séguier (afkomstig van Bouchard Père & Fils in Beaune) ons al eerder influisterde, is hét kenmerk van wijn maken in Chablis, net als in de Bourgogne, het tot uitdrukking brengen van subtiele variaties van het specifieke *terroir*, die de smaak van de druif bepalen en herkenbare en typische wijnen opleveren. En dan wordt het allemaal iets ingewikkelder. Dan wordt Chablis een verhaal over zonexposure en bodemtypes, vol spannende combinaties van kalk en klei, fossiele schelpen en mergel. De ene bodem dikker dan de andere, op vlaktes of op heuvels gelegen. Dan verandert het slaperige Chablis in een feest van opwindend!

HELLINGPROEF

Alain, we staan nog steeds bovenin de wijngaard, rolt een plattegrond uit en wijst ons aan hoe het precies zit met die lappendeken van wijngaarden waarmee het stadje omringd is. Van de 5.296 hectare wijngaard, beschikt Fèvre over ruim 50 hectare eigen wijngaarden, waarvan 12 hectare een Premier Cru en 15,5 hectare zelfs een Grand Cru-status bezit. Die laatste zijn de beste wijngaarden van Chablis en liggen op hellingen, waar ze ook het minste risico hebben op nachtvorst, want wat is dat hier een voortdurende bron van zorg. Het klimaat van Chablis is semi-continentaal, met idyllische en soms zelfs hysterisch hete zomers. Alain: 'Chablis was afgelopen zomer zelfs de heetste plek van Frankrijk, met temperaturen van 43 graden!' Maar slecht weer in de lente of herfst levert enorme ravages op. En jammer genoeg is dit in Chablis meer schering dan inslag. Want hoewel chardonnay zoals gezegd goed gedijt in een koel klimaat, is het tegen de vorst niet opgewassen. Lentevorst is dodelijk voor de wijnstokken - maar zelfs een lichte nachtvorst kan al rampzalig zijn: de vroege uitlopers lo-



pen in het voorjaar kans te bevriezen. En dat betekent weinig of geen opbrengst. Alain, zuchtend: 'De wijngaarden van Chablis overleefden revoluties, druifluis aan het eind van de 19^e eeuw en twee wereldoorlogen, maar het gevecht tegen de vorst wordt niet altijd gewonnen. Vorig jaar verloren we zelfs 64% van onze productie door vorst.' De prijsfluctuaties van de wijn zijn hier een direct gevolg van.

KANDELAARS EN SPROEIER

Chablis staat dan ook bekend om zijn anti-vorst maatregelen. Sommige wijnboeren hogen de grond rond hun wijnstok wat op. Anderen plaatsen in april en mei *chaufferettes*, kleine met stookolie gevulde kacheltjes die 's nachts in de wijngaard worden aangestoken als er nachtvorst dreigt. Niet goed voor het milieu, vinden ze bij Fèvre, waar ze sinds 2006 biologisch en in de Grand Cru-wijngaarden zelfs biodynamisch werken. Dus plaatsen ze enorme kandelaars om de wijngaarden te verwarmen. Alain: 'Een enorme klus, ze moeten, ook 's nachts, om de twee uur vervangen worden!'. Ook plaatsen ze sproeiers. Wanneer vorst op komst is, worden de druiven besproeid, waardoor er een laagje water om de druiven vormt. Dit laagje bevriest en deze ijzige beschermlaag isoleert de druifjes net als een iglo doet. Ironisch genoeg is het met dank aan klimaatverandering dat de druiven steeds beter rijpen in Chablis. En als het dan zover is duiken tweehonderd man de wijngaard in voor de oogst. Alle wijngaarden worden met de hand geoogst - bijzonder, want 95% van de huizen oogst hier machinaal - de Grands Crus in zogenaamde 'cagettes', kleine plastic kistjes waar maximaal 30 kilo druiven als diamanten voorzichtig in worden getransporteerd naar de sorteertafel.

TOT OP DE BODEM

Niet alleen het koele klimaat, maar vooral ook de bijzondere bodem geeft Chablis zijn unieke smaak. En als alles meewerkt, als de groeiomstandigheden perfect zijn, produceert Chablis een van de opwindendste droge witte wijnen

'VORIG JAAR VERLOREN WE 64% VAN ONZE PRODUCTIE DOOR VORST'

IEDEREEN AAN DE CHABLIS

Chablis is de ideale zomerwijn. Onze favorieten voor thuis:



DOMAINE WILLIAM FÈVRE, AOP CHABLIS 2015 | € 19,95

De instapwijn van Fèvre is een zalige binnenkomer. Het warme 2015 leverde een fruitrijke wijn op met een mooie balans tussen zuur en zacht. Die ziltige nasmaak is verslavend lekker.



DOMAINE WILLIAM FÈVRE, PREMIER CRU, MONTMAINS 2015 | € 32,95

Heerlijk! Een Chardonnay met een mooie balans tussen frisheid en zilte zuren in combinatie met body en romigheid van de chardonnay die op hout heeft gerijpt. Doordat er bij Montmains meer klei in de bodem zit, krijgt de wijn wat rokerigs mee. Nu al fantastisch, maar laat je 'm nog een paar jaar liggen is-ie echt onweerstaanbaar!



DOMAINE WILLIAM FÈVRE, PREMIER CRU, LES LYS 2015 | € 38,50

Bijzonder is dat Les Lys als enige van de Premier Crus een noordelijke exposure heeft. Les Lys vergist in houten vaten, maar rijpt in roestvrijstalen tanks. En dat maakt ook dat Chablis zelden een Chardonnay 'met botertje' (een indicatie van houtrijping) is. Wat wel? Een verleidelijke wijn met een hoge zuurgraad en vuursteenachtige mineraliteit, gecombineerd met een rijke concentratie door de oude wijnstokken en lange, tintelende finish. Meenemen naar je schoonouders in spé!



DOMAINE WILLIAM FÈVRE, GRAND CRU, LES CLOS 2015 | € 99,50

Het mooiste meisje van de klas. Van buiten én van binnen. En zo'n verovering kost tijd en geld. Maar het is de investering meer dan waard. Dit is zo lekker! Toasty, appelig, intens en dan die mooie, kenmerkende zuren die alles naar een hoger niveau tillen. Flirten mag, maar probeer de verleiding nog even te weerstaan. Over vijf jaar is ze nog mooier en nog lekkerder! En dan: uit grote glazen drinken.

ALLE WIJNEN ZIJN VERKRIJGBAAR VIA KWASTWIJNKOPERS.NL

in de wereld. Chablis is zo'n wijn die staat voor een geheel eigen smaak. Verwacht geen vetheid en (over)rijpe (vanille, boterige) aroma's zoals in die andere beroemde witte bourgognes als Pouilly-Fuissé of Meursault, want net als Fèvre mijden veel producenten vaak een (volledige) opvoeding op eiken vaten, laat staan nieuwe eiken vaten. De meeste wijn wordt gefermenteerd in roestvrijstalen tanks, en soms, met name voor wijnen uit de Grands Crus-wijngaarden, wordt gebruik gemaakt van kleine eikenhouten vaten om de wijn te vergisten en te rijpen. Het meest kenmerkende aspect van Chablis is de krijtge ondertoon en de zilte smaak die je steeds weer naar je glas doet grijpen voor een volgende slok en ervoor zorgt dat de fles tot op de bodem leeg gaat. Dit heeft te maken met de bijzonder kalkhoudende bodem waar de wijnstokken van Chablis in staan.

EN DAT NOEMEN ZE KIMMERIDGE

Zo'n 150 miljoen jaar geleden, toen de dinosaurussen nog over de aarde zwierven, was Chablis nog een zee, vol met oesters. Het zoute water is nu weg, maar het mengsel van kalk, klei, mergel en fossiele oesterschelpen is nog steeds aanwezig. Deze zogenaamde Kimmeridge-bodem geeft ongeëvenaarde finesse aan de wijn en de beste wijngaarden - de zeven Grands Crus en enkele tientallen Premiers Crus - zijn op dit type bodem te vinden. Ze liggen rond het stadje Chablis. En laat Chablis nou net zo goed combineren met oesters... 'Oesterwater' is dan ook de water-inde-mond-lopemde bijnaam van de wijn die wordt gekenmerkt door mineraliteit, citrus, vuursteen, appel, knisperende zuren en een strak, krijtdroog mondgevoel. Wieso zijn zeevruchten zalig met Chablis, dus ook sushi en sashimi en oh ja, ook niet te versmaden: kabeljauw met Citroen. Liever wit vlees? Ook geen probleem!

VAN GROOTS NAAR KLEINER

De rangorde in Chablis wordt bepaald door de ligging van de wijngaarden. Het gebied telt zeven **Grands Crus**; wijngaarden waar de beste wijnen (2% van het totaal aantal flessen) van het gebied vandaan komen. Zij zijn verantwoordelijk voor Chablis' wereldfaam door die opmerkelijke combinatie van verfrissing en een lange levensduur. Ze beslaan een oppervlakte van ongeveer 104 hectare en liggen op hellingen. Specifieker: zuidwestelijke hellingen van een kalkrijke heuvelrug direct ten noordoosten van de stad - met maximale zonexposure en (enige) bescherming tegen vorst. De grootste en beroemdste is Les Clos. De andere zes zijn Preuses, Bougros, Vaudesir, Grenouilles, Valmur en Blanchot. 'Kijk', zegt Alain, wijzend naar een houten stok met rode bovenkant. 'Hieraan kun je zien welke plots van de wijngaard van Fèvre zijn.' Zeker de hout gelagerde Grand Cru's krijgen een karakteristieke rooksmak en daarvoor betaal je zomaar honderd euro per fles. Daarna volgen enkele tientallen **Premiers Crus**. Het totale oppervlakte is zeven keer groter dan dat van hun grotere broer en enkele van de bekendste Premiers Crus zijn Fourchaume, Montmains, Vaillons en Montée de Tonnerre.

14% van de totale Chablisproductie is afkomstig van de Premiers Crus. Verwacht veel fris fruit en een prijskaartje van minimaal € 30. Bij zowel de Grand Cru's als de Premier Cru's wordt de naam van de wijngaard trots op het etiket vermeld.

Dan volgt de 'gewone' **AC Chablis**. Deze is goed voor het overgrote deel van de productie (66%) en komt van de vlakke percelen waar de kalkgrond minder dik is. Neemt niet weg dat hier nog steeds niet te versmaden lekkere wijnen vandaan komen, waar je al gauw € 20 voor betaalt.

Petit-Chablis-wijnen tenslotte, goed voor 18% van het totaal, liggen verder verwijderd van het dorpje Chablis. Tweederangs Chablis? Welnee! Minder karakteristiek van smaak en bedoeld om jong te drinken, maar nog altijd *crispy* & *crunchy* wijnen met een staalharde, groene minerale toon. Tenslotte: tuurlijk, goed basis materiaal is een fijn uitgangspunt. Maar de stijl en smaak van de wijn wordt ook door de wijnmaker en het huis bepaald. Vaar dus niet blind op de naam van de wijngaard, maar zoek het in de stijl van de producent. En in het geval van Fèvre betekent dit, met dank aan Didier, wijnen van wereldklasse met een prachtige balans tussen body en ragfijne zuren!

VAN FRANKRIJK NAAR CHILI

We sluiten ons bezoek af met een lunch naast het wijnhuis met een verslavend glas Grand Cru, Bougros 2010. Wat is dit genieten gebazen! Sappig, tropisch, met mooie zuren, wat citrus, een vleugje vanille en dan die lange, mineralige afdrank... Didier heeft helemaal gelijk: 'Chablis is net als Champagne; de fles gaat altijd leeg.' En dan, net als we de auto instappen om terug naar Nederland te rijden, zien we hem lopen. Met hoedje en wandelstok. William Fèvre is inmiddels de tachtig ruim gepasseerd. Hij is het die het bedrijf sinds de oprichting in 1959 en zijn pensionering in 1998 heeft ontwikkeld tot een van de bekendste en grootste Chablischuizen. Van 7 naar ruim 50 hectare en zelfs met een uitstapje buiten Frankrijk: in 1991 bundelde hij zijn krachten met de Chileense producent Victor Pino en was Viña William Fèvre een feit. Opgericht in het hart van de Maipo Valley net buiten Santiago. *Santé* en *salut!* ■

2 X LEKKER BLUFFEN

Je disgenoten imponeren? Vertel dan dat...

...naast Chablis, die altijd wit is en gemaakt van chardonnay, hier op veel kleinere schaal ook wat rode wijn van pinot noir wordt gemaakt. Die komt op de markt als AOP Bourgogne Pinot Noir of als AOP Bourgogne Irancy.

...Saint-Bris het enige gebied in Chablis is waar wijnen worden gemaakt van sauvignon blanc. De vlijmscherpe stijl van deze Sauvignon Blanc doet in smaak denken aan die uit de Loire.