



## Vineuzen

door Ray Simoen

### Charmewijn van madame Mireille

**D**ertig jaar trok Peter Hekers in zijn vrije tijd door Europa, van de ene wijngaard naar de andere. Op zoek naar wijnen, die hem raakten. Geen vlakke mondvullers maar spannende flessen, vol gebotteld avontuur. „Het moet ‘fun’ zijn.” Tijdens die tochten kwam hij bij tal van goede biologische en biodynamische wijnen uit. In Italië, Duitsland en vooral Frankrijk. „De biologische en biodynamische wijnen hebben een grote slag gemaakt. Vroeger waren ze hetzelfde als veel vegetarische schotels: flauw en vlak. Je dronk ze meer uit principe dan om de smaak. Dat is nu compleet anders. Ze hebben aan complexiteit en diepgang gewonnen”, zegt de Maastrichtenaar enthousiast. Vier jaar geleden had hij zijn ‘dreamteam’ van gedreven makers van ‘biowijnen’, die hem van zijn stuk brengen, bij elkaar en startte hij een eigen bedrijf: Pierre Ache Wijnen. „Ache spreek je uit als asj. Pierre Ache is mijn alter ego. Ache bekt mooi, heeft meer cachet én er spreekt mijn fascinatie

voor Frankrijk uit.” Begin februari vond hij een verrassende manier om zijn verhaal te vertellen. In filmhuis Lumière in Maastricht gaf hij uitleg over zijn eigen passie en die van drie biowijmakers, die de hoofdrol spelen in de documentaire *Kissed by the Grape*. Aansluitend konden bezoekers kennismaken met enkele wijnen van Ache’s ‘dreamteam’.

Een witte biowijn, Alliance 2009 van Château Malavieille in het noordwesten van de Languedoc, werd voor 10,95 euro uit de spotlights van Lumière gehaald en meegenomen. De blonde gast uit de Languedoc is gemaakt door madame Mireille Bertrand Malavieille, die het gelijknamige château van haar ouders erfde. Samen met haar man, twee knechten en een trekpaard bewerkt zij op biologisch dynamische wijze de voor wijnteelt uitstekende grond van haar domein: zeer mineraalrijk is de bodem als gevolg van de lavastromingen van zo’n 250 miljoen jaar gele-



den. Ook basalt wordt er in madame Mireille’s grond aangetroffen en dat is weer goed om de warmte vast te houden en die ’s nachts weer af te geven.

Wat doet de Alliance, die volgens de strengste biologisch dynamische voorschriften is gemaakt, in de neus en de mond? Gastheer Hennie Jansen ruikt aan een glas Alliance uit de onherkenbaar gemaakte fles. „Een erg jonge wijn nog, met een pittig alcoholisch accent. Ik ruik toast, zal op hout gelagerd zijn. Kan aan schoonheid winnen als de scherpe kantjes er met de tijd af gaan”, zegt de patron van het Valkenburgse wijncafé de Rijke Jansen, die al jaren een promotor is van niet alledaagse wijnen (o.a. Israëlische, Libanese en Tunesische wijnen). „Ik ruik nootjes en ook bloemetjes, een charmante wijn”, zegt Pascale, een Belgische gaste van Jansen en liefhebster van een raadselachtig glas. Ze blijkt de partner te zijn van de Belgisch-Limburgse wijnmaker Peter Colémont uit Borgloon, die internationaal opzien baarde met

zijn goudgele chardonnay. „Prettig lenteachtig ruikt deze wijn”, meent buurman Marty, directeur van hotel Britannia, die even langskomt en „ook best wel wil meeproeven”. Belgische Pacalle blijft lovend na een paar slokken Alliance. Evenals buurman Marty. „Goed voor je humeur, deze wijn.” Jansen geeft zich niet meteen gewonnen. „Je moet er wel iets bij eten, kalfsvlees of een stevig gegrilde moot vis. Geen aperitiefwijn.” Na nog twee halve glaasjes ‘doorproeven’: „Een heel mooie afdrank heeft deze wijn. En zeker als je hem wat langer laat staan en hij zich kan ontvouwen, wordt hij breder en beter.” Wanneer identiteit en prijs (10,95 euro) van Madame Mireille’s charmewijn worden onthuld gaan de handen op elkaar. „Deze Alliance is zijn prijs zeker waard”, besluit Hennie Jansen.