



## *Bellevueberichten no. 5* *nazomer 2006*

*De oogstmachine van Pascal*

## *In 2007 rode bellevue-wijn!*

Ondanks de droge zomer hebben we een beduidend grotere druivenoogst van goede kwaliteit. Nog mooier is dat een deel ervan nu ligt te borrelen en te gisten in een apart vat om in het voorjaar van 2007 tot 'eigen' rode Bellevue-wijn te promoveren. Dat is het grote nieuws van onze wijngaard in Frankrijk. Op zondagmiddag 5 november vindt in Amsterdam onze jaarlijkse wijnproeverij plaats en worden de nieuwe wijnpakketten uitgereikt.

### **Een hectare in anderhalf uur.**

Arzens - donderdagochtend 28 september 2006. Onder een stralend blauwe nachtslucht maakt de fonkelnieuwe oogstmachine bestuurd door Pascal Millot, onze regisseur, zich op voor de oogst van onze merlot-druiven. De verwachtingen zijn hoog gespannen. De merlot-druiven zullen dit jaar namelijk niet anoniem verdwijnen in de grote wijnplas van de 330 boeren van onze coöperatie, maar zullen apart worden vergist.

Dat gebeurt niet in een klein eikenhouten tonnetje, maar in een immens stalen vat waar 60 duizend kilo druiven inpassen. We oogstten vorig jaar 23500 kilogram merlot, dus we hebben vooraf geregeld dat de ontbrekende 35 duizend van de baas van Pascal, Jean-Louis Veyres komt. Deze wijnboer heeft 90 ha aan wijngaarden en heel veel merlot. Laurent Duchène, de technicus bij de coöperatie, heeft samen met Pascal velden geselecteerd die het meest met de onze overeenkomen.

teerd die het meest met de onze overeenkomen.

Daar zet de oogstmachine zich in gang. In anderhalf uur rammelt de machine op secure wijze een hectare de druiven van hun steeltjes, een tempo en een kwaliteit waar wij niet tegenop kunnen. Als na ruim vijf uur onze totale 3,5 hectare merlot is geoogst, geeft de weegschaal bij de cave maar liefst 29.500 kilogram aan. Een grote verrassing. Vooral de jonge merlotplanten zijn dit jaar mede door de goede verzorging flink aangeslagen.

### **Eigen wijn**

We hebben dus precies een half vat gevuld, en kunnen dus volgend jaar met recht een 50% Bellevue-merlot presenteren. Doordat Pascal precies dezelfde werkwijze (snoei, ploeg, spuit-handelingen) aan de dag legt op beide domains, vinden we het toch echt onze wijn. Onder de bekende appellation van "Vin de Pays d'Oc" zal hij in de loop van 2007 al beschikbaar komen, exclusief in Nederland.

Wijnmaker Laurent bepaalt direct na de oogst de exacte samenstelling van gisten en enzymen die het zoete druivensap in een lekkere wijn moeten transformeren. In december zullen de eerste monsters beschikbaar komen, en als we die hebben geproefd, kunnen we hopelijk nog wat sturen in de bereiding van onze wijn. Gaan we wellicht voor houtachtige tonen

in de wijn en is een zekere melange met cabernet franc of cot (malbec) mogelijk? En uiteraard buigen we ons nu al over het ontwerp van een fraai eigen etiket!

### **Extreme droogte**

Niet alleen de merlot deed het goed, over de hele linie hebben we meer druiven geoogst. Al onze druiven samen zijn nu goed voor bijna 51 duizend liter wijn (68 duizend flessen), in 2005 was dat 45 duizend liter en onder de bedrijfsvoering van de vorige eigenaar ging er 35 duizend liter door de pers. Een flinke progressie, niet alleen in de kwantiteit maar vooral ook in de kwaliteit van de druiven. Net als vorig jaar vallen al onze druiven dit jaar in de hoogste, voor ons bereikbare, kwaliteitsklasse. Vooral dankzij het vele handwerk, niet in de laatste plaats door de vele vrienden en bekenden die ons hebben geholpen. Hulde!

Het leek er aanvankelijk niet op dat de druivenoogst beter zou zijn dan vorig jaar. Juli en een deel van augustus waren gortdroog en ook in het uitbundige groeiseizoen van mei en juni vielen slechts enkele millimeters regen. De druifjes bleven daardoor ondermaats. Pas in augustus en vooral in september hebben ze zich volgezogen met water en zo flink gewonnen aan gewicht. Nadeel daarvan is dat ze wel verliezen aan suikergehalte, de maat voor het uiteindelijke alcoholpercentage van de wijn. Een wijnboer probeert altijd zo goed mogelijk te balanceren tussen kilo-

grammen en suikergraad. Dat dit een precair gebeuren is, merkten we aan de cot. Met 65 mm regen begin september tui- melde de suikergraad van 11,5 naar 9,9. De geweldige oogst is een mooie beloning voor de enorme hoeveelheid hand- werk die we dit jaar hebben verricht.

## De granen

In onze wijngaard zijn we terughoudend

met de gifspuit, maar nog niet biologisch. De 20 hectaren graanvelden met wintertarwe en zonnebloemen zijn al wel 100% biologisch. De extreme droogte van mei tot en met juli was tamelijk funest. De graanoogst was een dieptepunt en ook aanblik van de zonnebloemen – die nu nog op het land staan – is treurigmakend. We doen er momenteel alles aan om ook hier verbeteringen aan te

brengen. We kijken naar biologische mest, studeren op nieuwe gewassen die beter passen bij onze grondsoort en klimaat en hanteren een beter rotatieschema. Luzerne, haver en zelfs erwten staan op de nominatie. Ze zijn redelijk droogtebestendig, verbeteren de bodem en kunnen wellicht direct in de omgeving worden afgezet.

## PROEVERIJ-UITREIKING PAKKETTEN 5 NOVEMBER

Op zondagmiddag 5 november zullen we op Lauriergracht 6 in Amsterdam in de fraaie houtwerkplaats van Cambium Meubels tijdens de Bellevue-wijnproeverij met woord en beeld verslag doen van onze avonturen met de wijngaard. We presenteren er een film van één jaar werk op de wijngaard. Uiteraard staat er een aantal wijnen uit jullie pakket open om te proeven. Jullie kunnen de pakketten meteen meenemen. Voor mensen uit Nijmegen en omgeving alsmede Utrecht bestaat weer de mogelijkheid het pakket daar op te halen. Het pakket bestaat net als voorafgaande jaren uit zes flessen rood (montlaur), 2 rosé, 1 wit chardonnay, 1 wit chasan/chardonnay, 1 rode notre dame en 1 brut champagnoise.

De montlaur had vorig jaar overigens opmerkelijk vaak 'kurk', een mufte geur van natte kranten. Mensen met onverhoopt zulke flessen willen we compenseren met een nieuwe fles. Laten jullie even weten of je naar de proeverij komt en met hoeveel mensen? En geef s.v.p. aan of je je pakket direct in Amsterdam meeneemt of het later op het distributiepunt ophaalt? Kom in verband met de verwachte grote toeloop een beetje verspreid tussen 15 en 18 uur. De film en informatie zal min of meer doorlopend worden vertoond. En uiteraard kun je je nu al 'blind' intekenen op de nieuwe Bellevue-merlot!

### A bientôt!

Marijke Vos, Maarten Evenblij, Ief van Meegeren, René Didde

### Bereikbaarheid Lauriergracht 6

**Openbaar vervoer:** CS Amsterdam, tram 13 of 17 halte Westermarkt, met de tram mee lopen over de brug van de Prinsengracht, daar linksaf ± 50 meter oplopende (even) nummers volgen, 1e gracht rechts is Lauriergracht. Nr.6 is meteen rechts achter de groene poort, meubelwerkplaats Cambium. Het is 3 minuten lopen van de tramhalte.

**Parkeren** in de Jordaan kan op 500 meter van Lauriergracht 6 in parkeergarage Europarking aan de Marnixstraat, tegenover het hoofdbureau van politie.

**Fiets:** de 12 flessen worden verpakt in twee doosjes van 6. In een grote stevige boodschappentas van het kaliber AH of Dirk passen twee doosjes. In een medium rugzak gaan ook wel zes flessen. Ook zijn beide dozen met enkele spinnen op een niet al te krakkemikkige bagagedrager per fiets te vervoeren.

### Voor mensen met een grote dorst: je kunt ook wijn nabestellen.

Prijzen per doos 6 flessen chasan/chardonnay, montlaur en rosé: 25 euro. De champagne, de chardonnay en de notre dame kosten 35 euro per doos.

Nieuwe abonnees zijn welkom! Zegt het voort! Geef de flyers uit het pakket door!



Zonnebloemen juli 2006

SCEA Domaine de Bellevue (Frankrijk) en VOF Domaine de Bellevue (Nederland)

Correspondentieadres: Utrechtsedwardsstraat 85-B, 1017 WD Amsterdam Telefoon: 020 – 6381387 ; Fax: 020 – 4281408

Mail: info@domaine-de-bellevue.nl ; Website www.domaine-de-bellevue.nl (binnenkort geactualiseerd!)

KvK Amsterdam: 34211635, Rabobankrekening: 32.46.40.765