



Het merlotveld op Bellevue, eind december 2004. (foto: R.Oostrom)
Om en om liggen de gesnoeide takken tussen de rijen - de zgn ramasse.

”Het begint hier al meer op een wijngaard te lijken”, zegt Pascal Millot begin januari. Pascal verricht voor ons al het mechanisch werk en de grote man stelt hoge eisen. Zijn opmerking moeten we opvatten als een voorzichtig compliment. We staan namelijk diverse kapotte palen te vervangen en timmeren de krammen waarop het ijzerdraad rust op de juiste hoogte in de palen. Dat ijzerdraad is in sommige percelen te hoog gespannen en elders juist te laag. En daardoor, zo betoogt Pascal, floepen de uitlopers van de ranken straks na de lente alle kanten op. Vooral zonde is het, zo bemerkte hij tijdens de oogst in september, dat sommige trossen daardoor zo laag hangen dat de oogstmachine ze mist. “Niet alleen betekent dit een verlies aan kilos, maar ook kwalitatief is het slecht”, doceert Pascal. “Met regen spat namelijk zand op de jonge trossen die daardoor minder goed rijpen. Bovendien hoppen allerlei schimmels en insecten makkelijk van de bodem op de plant.”

Pascal is zeer serieus en voorlopig onze gids in de dagelijkse praktijk. Als we op Bellevue zijn, komt hij binnen een dag langs en trekt rustig twee uur uit om te praten over werkzaamheden die we volgens hem zelf kunnen uitvoeren. Behalve herstel van palen en draad is er sinds de zomer een eindeloze strijd tegen bosclematis, braam, eik en varkensgras die soms de druivenstruiken verstikken en met ze concurreren om vocht en voedsel. Dus zijn we ook vele uren in de weer met een scala aan hakwerktuigen om dit onkruid te verdrijven. Als we pauzeren genieten we tevreden van het uitzicht. En vinden wij ondanks Pascal’s kritische opmerkingen de wijngaard al langer ‘een echte wijngaard’.

Behalve het achterstallig werk bemoeien we ons ook met het reguliere werk. En dat is in de wintermaanden natuurlijk de snoei van de wijnranken in winterslaap. In het kielzog van Abdelhak Jaoulaarossi trekken we de door hem gesnoeide takken uit de draden. Deze takken worden ‘om en om’ in de tussenrijen gelegd, de ramasse (zie foto). In maart komt een tractor met een partij akelige messen erachter. Die verhakselt het hout en blaast de snippers de wijngaard in. Later worden ze onder de zoden geploegd. In maart volgt ook de attache - het vastmaken van de door Abdelhak uitverkoren tak (baguette) op de onderste ijzerdraad waaruit dit voorjaar de nieuwe loten ontspruiten. Die zullen de druiventrossen dragen. Af en toe proberen we het zelf, maar snoeien is een precisiewerk, dat we voorlopig graag aan Abdelhak laten.

Exploitant

Julie lezen het: sinds jongstleden november zijn wij niet alleen eigenaar maar ook exploitant van de 7,5 ha (15 voetbalvelden) wijngaard Domaine de Bellevue, in de Côtes de la Malepère, Zuid-Frankrijk. Ook is onze kleine onderneming verantwoordelijk voor het bewerken van een slordige 20 hectare granen en zonnebloemen - waarvan 8 ha in pacht. Dat werk wordt geheel uitgevoerd door Patrick Lalanne, die

met zijn machines in december de biologische wintertarwe heeft ingezaaid. Als een zachtgroene dons steekt de tarwe nu al de kop op. In mei zal Patrick ook biologische zonnebloemen zaaien en ten slotte worden de braakliggende velden ingezaaid met wikke, een vlinderbloemige plant die stikstof uit de lucht omzet in de meststof nitraat.

Het is veel werk, zo'n wijngaard. Veel van de dertigduizend planten hebben al persoonlijk met ons kennis gemaakt, een aantal hebben we zelfs meerdere malen de hand geschud. Maar ook om de wijngaard heen ontdekken we bij elk bezoek wel weer iets nieuws. Een walnotenboom, nee twee, nee drie. Een enorme laurierstruik. Pruimenbomen. Vijgen. Jeneverbes. Mimosa. In het kreupelhout van de bossen zien we onmiskenbaar sporen van wroetende wilde zwijnen. In een van onze bosjes ontdekken we een stenen huisje waar het dak vanaf is. In een ander gebouwtje blijkt een defecte waterpomp te staan.

Wijnpakketten

Met veel genoegen kijken we terug op de wijnproeverij en de uitreiking van de eerste wijnpakketten op 10 oktober. Meer dan 120 mensen waren present. Ongeveer 160 mensen hebben nu 175 pakketten afgenomen. Het is een echt handeltje geworden en een enorm succes. We ontvangen intussen veel berichten van mensen die de wijn lekker vonden. Bij een aantal is de dorst zo groot dat er al nabestellingen worden geplaatst. Alle wijnabonnees kunnen bijbestellen. We leveren per doos van zes dezelfde flessen. De rosé, de witte chasan en de rode Montlaur (spreek uit 'Monloor' - ontkurk de fles een uur voor consumptie!) kosten 25 euro per zes flessen. De champagne, de chardonnay en de rode Notre Dame leveren we voor 35 euro per zes flessen.

Ook nieuwe abonnees zijn welkom. In verband met prijsstijgingen en de toch wel geringe marges voor ons, vragen we aan de participanten van het tweede uur een abonnementsprijs van 300 euro voor 5 jaar (dus 60 euro per 12 flessen per jaar).

We hopen voor iedereen op een schitterend 2005, en voor onszelf uiteraard op een goed wijnjaar.

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

Bezoek ook binnenkort de geheel geactualiseerde website: www.domaine-de-bellevue.nl



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

KvK Amsterdam: 34211635

Rabobankrekening: 32.46.40.765

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