



ONNO KLEYN

is een van Nederlands bekendste culinair journalisten. Hij publiceert in onder andere de Volkskrant en schrijft culinaire boeken.

Cahors

Zwarte wijn wedergeboren

Cahors stond vroeger voor aanlengwijn voor half mislukte Bordeaux. Maar wijnmaker Jean-Luc Baldès weet met nieuwe vinificatiemethoden zwart en wit goud te scheppen.

Daar is er weer een, zo'n wijn waar ik in mijn prille vineuze jaren van droomde, zo'n wijn waarvan de boeken schreven dat hij zwart was en lang, lang geleden al harten deed bonken, voorhoofdsaderen kloppen, adrenaline pompen. Cahors, dat was de *vin noir* die men met scheepsladingen tegelijk de Lot liet afdobberen om er in Bordeaux de mislukte *petits vins* mee aan te sterken. Pleegzuster bloedwijn voor het gekwakkel van de Médoc en de Graves, troost voor desperate *négociants* die zo hun kindertjes weer schoentjes konden geven, wat koeltjes konden kopen voor de haard. Cahors was het geheime wapen van de Bordelais, het stille fundament onder de wijnindustrie!

Een 'vin de lune' noemt hij hem, omdat de druiven bij maanlicht worden geogst om ze koel in de persen te kunnen doen

Nou, dat is allemaal wat overdreven. Wel was het zo dat de wijnen van Cahors in de middeleeuwen tot de top van Europa werden gerekend. Het hof van Aquitaine/Engeland, samen sinds 1154, kon ze niet aanslepen. Maar de wijnmakers rond Bordeaux probeerden dat te traineren. Alle wijn moest vanuit die stad worden verscheept en de Bordelais zaten de Cahorrezzen voortdurend dwars met besluiten en belemmeringen. Toen in de 17de eeuw de Kleine IJstijd kwam, werden de wijnen van Bordeaux klein, mager en dun. En opeens wisten de handelaren het krachtige spul uit het binnenland wel te waarderen: ze roerden het gewoon door hun eigen sapjes. Niemand die ze tegenhield of zelfs maar dacht dat

daarmee iets verkeers gebeurde, trouwens. Dat is ook maar de vraag. Het wordt pas vervelend als iemand rommel verkoopt onder de naam van kwaliteit, nietwaar? Hoe het ook zij, uit het dal van de Lot, stroomopwaarts en stroomafwaarts van de stad Cahors, kwam stoere wijn. Hij werd gemaakt van de malbec-druif, ter plaatse *côt of auxerrois* genoemd. En toen kwam de phylloxera.

De 19de eeuw kende een serie vreselijke wijnziekten. Meeldauw, valse meeldauw en op het eind nog eens de druifluif, phylloxera. Voor de eerste twee plagen werden binnen enkele jaren remedies gevonden, voor de laatste duurde het langer. Zoveel langer dat waar de wijnbouw al een kwijnende industrie was geworden, er helemaal niet meer herbeplant werd. Cahors hoorde daarbij. Tot in 1947 een stel boeren de draad weer oppakte en de malbec plantte. Na een moeizame start, met in 1956 een afschuwelijke winter, ritselt het groene wingerdblad nu weer overal. Ga vooral kijken, want het is een comfortabel gebied, daar. We hebben het over een stel *causses*, kalksteenplateaus waar het water in wegzakt, zodat het bovenop zo droog is als in de Provence. De Lot heeft zich daar een weg doorheen geschuurd, doet dat nog steeds, ook al zien wij dat met onze kortetermijnoogjes niet.

Halte op pelgrimsroute

Op de zuidoever van de rivier, dichtbij Puy-L'Évêque, waar het land zich mild schommelend begint te verheffen, staan de opstallen van de Clos Triguédina. Het is een van de bekendste wijnbedrijven binnen de appellation d'origine en eigendom van Jean-Luc Baldès. Zevende-generatiewijnmaker is hij; zijn familie kocht in 1830 de bezitting. De naam daarvan zou teruggaan op het Occitaanse *me trigo de dina*:



'O, wat heb ik een zin om te eten.' En dat zou verband houden met de status van het landgoed als halte op de pelgrimsroute naar Santiago de Compostela.

Gespierde elegantie

Baldès maakt zwarte wijn. Jazeker, hij is de archieven in gedoken en ontdekte dat de voorvaders de druiven kookten voor ze in het vergistingsvat te doen. Dat geconcentreerde sap zorgde voor extra kracht en extra suikers – die alcohol worden. Dat je de geurigheid van de wijn ermee om zeep helpt, was voor middeleeuwen blijkbaar geen overweging.

Voor ons wel, vandaar dat Jean-Luc slechts een gedeelte van het fruit droogt in een oven op 55 graden. Maar laten we eens beginnen met het opentrekken van zijn witte wijn, Le Sec du Clos 2009, half om half van chardonnay en viognier gemaakt (€11,75). Een *vin de lune* noemt hij hem, aangezien de druiven bij maanlicht worden geogst, om ze zo koel in de persen te kunnen stoppen. En jongens, dit is een bijzonder glas! Bleek goud van tint, een bescheiden vleug hout en dan vol, stenig en fruitig tegelijk. Niet de voluptueuze weelde van witte Bourgogne, maar gespierde elegantie, ideaal bij kip en geroosterde vis, geitenkaas die nu eens niet heel vers is.

De Triguédina voor alledag is de Esprit de Flore, waarvan de 2009 vriendelijk smaakt, maar toch wel voorzien is van de stevige tannines die bij Cahors horen (€6,95). 'Zonnige mannenwijn', schreef ik op. Het volgende stapje op de wijnladder is de Petit Clos 2007

(€9,95), voorzien van dik zwart fruit en een happige, sappige smaak. Vleeswijn, barbecuewijn, vriendenwijn. Al deze wijnen worden geïmporteerd door Wijnhandel Cahors, de nog betrekkelijk verse activiteit van Paul Wesseling, die in de streek een huis heeft. Behalve voor Triguédina kun je bij hem terecht voor de wijn van nog een ritsje wijnbedrijven, maar opvallend genoeg slaat hij de gewone Cahors van Triguédina over. 'Die verschilt mij te weinig van de Petit Clos om het prijsverschil waar te maken', zegt hij. Zodat we overstappen naar de Probus 2006, een wolk van een wijn, zo eentje waar je je behaaglijk tegenaan wilt vlijen. Nog altijd paars van kleur, ondoorzichtig, met fruit en vanille en stevigheid zonder dat hij roestig overkomt. Grote klasse (€29,95).

Investeerwijn

En dan is er The New Black Wine 2007, ondanks zijn vijf jaren nog een peutertje in de ontwikkeling, vol van cassis en massa's, massa's andere, nog maar half ontlokten aroma's (€49,95). Het is investeerwijn, wijn om op het diepste plekje van je kelder te verstoppert, in te metselen voor mijn part. Dan komen we in 2020 of '25 wel eens kijken hoe het met hem gaat. Heel goed, wedden?

De wijnen van Clos Triguédina zijn verkrijgbaar via www.cahors.nl.

TEKST ONNO KLEYN