

Toques et Clochers maakt tongen los

Tekst: Will Jansen

Artikel zomernummer Bouillon! 2006

Ieder jaar in het weekeind van Palmpasen stappen vijftig bedevaartgangers in Rotterdam op het vliegtuig; laten zich naar Carcassonne brengen, diep in het Zuid-Westen van Frankrijk, en zetten eenmaal aangekomen op het grote feest van de Toques et Clochers, de koers blind op wijn, dansen en zingen. Dit jaar blonk het schitterende spiraaldorp La Digne d'Aval uit met een gastvrij onthaal.

Toques et Clochers, spreek uit tokkus ee klosjee, is een wijnfeest opgebouwd rond de veiling van de beste wijnen van de 2005-oogst van AOC Limoux. Limoux ligt een kilometer of twintig onder de fascinerende vestingstad Carcassonne. Elk van de veertig dorpen die bij deze AOC zijn aangesloten, stuurt zijn beste tien vaten (225) ter veiling. De opbrengst is bedoeld voor de restauratie van de klokkentoren van het gastdorp, in 2006 La Digne d'Aval. Elk dorp heeft zo'n toren, al dan niet gekoppeld aan een kerk. Die torens, de kastelen der Katharen, het glooiende landschap en de immer waiende wind, vormen het schitterende decor van deze hoek tussen de Pyreneeën en de Middellandse Zee.

Om vijf uur zaterdagmiddag zegent de bisschop het wijnfeest en stromen de smalle straatjes van het dorpje vol. Pakvol. Normaal wonen er 450 man, nu drukken zich duizenden gasten als een worst tussen de kalkstenen muren. Er wordt gedanst, gedronken, veel gedronken en gegeten. Hier oesters en mosselen, daar gegrilde worst of kalfsvlees, verderop eendenlever met appel en om de hoek kip met frieten of appeltaart met armagnac. Niet duur en best lekker. Om de vijftig meter is er weer een wijnkelder waar je voor bescheiden bedragen plastic schenkbekers koopt met een van de wijnen van de Limoux. De wijnboeren aldaar maken een Chardonnays waar ze in Bourgogne jaloers op zijn. Ze kennen vier varianten: d'Autan, Mediterranéen (met een klein prikkeltje), Haute-Vallée (lichter en frisser) en de Océanique met het aroma van pas gevallen regen. De rode wijnen van de Sieur d'Arques mogen er sinds een tiental jaren ook zijn, want ze halen grote prijzen weg over al in Frankrijk.

Voorheen stond de Limoux bekend om zijn bulkwijnen, die sinds de opening van het Canal du Midi en de spoorwegen overal in Europa weggezet konden worden. Maar de AOC is toch het meest vermaard om zijn blanquettes, crémants en ancestrales ofwel de mousserende wijnen van de Limoux. De Blanquette de Limoux is de eerste droge champagne ter wereld, ontdekt in 1531. Veel wijnkenners vonden hem toch een tikkie te zoet, en daarom zijn er nu de crémant en ancestrale varianten. Maar om de blanquettes gaat het. Bij een champagneproeverij niet zo lang geleden, georganiseerd door de Winespectator, versloegen ze gerenommeerde concurrenten als Veuve Cliquot, Dom Perignon, Bollinger en Krug. Limoux eiste de eerste vier plaatsen voor zich op. Men ontdekte dat de oudere blanquettes, zoals die uit 1986, heel interessant geworden zijn. De stad afficheert zich tegenwoordig niet voor niets als Limoux, la ville en trois bulles. En daar komen dus rond de veiling zomaar dertigduizend man op af. Veel uit Rusland, maar ook uit Japan, België, Holland, Duitsland, China, IJsland, Canada, Spanje en Scandinavië, waarbij opvalt dat de Bataven toch het meeste dorst hebben.

La Digne d'Aval is een cirkeldorp uit de tiende eeuw. De kerk van St Jacques le Majeur in het midden, een paar huizen er tegenaan en, als in een spiraal, de rest van het dorp er omheen. Natuurlijk is er in latere tijden wel behuizing bijgekomen, maar de kern blijft toch een soort slakkenhuis. In de vallei van de Courgaing is het dorp als een druppel naar links uitgegroeid, maar alles wijst op het respect voor het ritme der seizoenen en dat dan voornamelijk in verband met de wijnbouw. Door de lange winter zijn de stokken nog zo goed als kaal. De wijnbouwers liggen vier weken achter op het normale schema, maar dat mag de pret niet drukken. Op het minste vermoeden van een plein maken muzikanten een kring en krijgen met opzweepende muziek Jean et n'importe qui aan het dansen.

Dronkelappen zie je bijna niet.

Wel veel glimmende koppen en vette vrolijkheid, jong en oud danst en zingt met elkaar. Er zijn diverse demonstraties en exposities, waar maar een handjevol aanwezigen getuige van kan zijn, want het pak dromt en dramt doodgewoon door.

Tegen negenen, terug in Limoux, krijgen de gasten op diverse plaatsen een boerenmaaltijd geserveerd, vrijwel altijd cassoulet, waarbij veel bubbels, kazen en Spaanse muziek, met driftige dans en veel hartenleed. Je zit hier niet ver van Spanje, vandaar. Rond middernacht is het zaak je bed op te zoeken, want op Palmzondag beginnen ze lekker vroeg met het proeven van de te veilen wijnen, waarna een lunch met alweer een proeverij. En tegen tweeën start de veiling.

Zoals altijd in Frankrijk, worden bij zo'n feestelijke en toch ook wel officiële gebeurtenis oeverloos veel redevoeringen gehouden en zijn vlaggen van allerlei instanties bijna heilig. De aanwezigheid van beschermvrouwe, de baronesse van Rothschild, noopt mannen met brede sjerpen tot veel dankbare woorden, onderbroken door tromgeroffel. Wanneer de veiling eenmaal begint, wordt het nog serieuzer. De Russen leggen beslag op het eerste vat. De 225 liter, zeg maar 300 flessen, gaan voor meer dan 5000 euro weg. Bacchantes directeur Gilles Faelens, de Nederlandse importeur van Limoux-wijnen, kijkt bezorgd. Hij heeft opdracht voor het kopen van 35 vaten. 'Maar ik mag niet hoger gaan dan 3500 euro. De prijzen liggen wel dertig procent hoger dan vorig jaar. De kwaliteit van de wijnen is top en Toques et Clochers staat hoe langer hoe meer in de belangstelling, vandaar.' Uiteindelijk koopt hij achttien vaten en dat is een record voor de veiling. Restaurants als de Librije, Auguste, Ron Blaauw en Vis aan de Schelde hebben ieder een vat te pakken en vastgoedman Meuwese uit Haarlem zelfs drie. Als Faelens op het allerlaatste vat wil bieden, krijgt hij het vriendelijke verzoek van de organisatie om zich in te houden. Ze willen hem zelf kopen, erekwestie.

's Avonds keert iedereen naar de cave van AOC Limoux terug, maar nu in smoking en avondjurk. Met dertienhonderd man gaat men aan het diner de gala. Er zijn twee eregasten. Ten eerste de man die dit jaar verantwoordelijk is voor het menu, Christian Le Squer, de aimabele chef van het drie sterren restaurant Ledoyen in Parijs. Hij kookt weliswaar niet, maar heeft drie menu's ontworpen, waaruit cateringchef Pelletier er één heeft gekozen en uitgewerkt. Alles in overleg natuurlijk. Le Squer vervangt Marc Veyrat, die oorspronkelijk de eer te beurt was gevallen, want een eer is het. Tot op heden zijn alleen drie sterren chefs uit Frankrijk ervoor aangezocht. Op een of andere manier heeft de eigenzinnige Veyrat er geen zin in gehad, zijn bij het skiën opgelopen armblessure weerhield hem ervan af te reizen, maar dat wist hij twee maanden geleden al. Geen wonder dat president Mirc en het Toques et Clochers bestuur zijn bloed wel kunnen drinken. Nee, dan die aardige Parijzenaar. Normaal zijn die uit Parijs in deze contreien niet echt gezien, maar voor Le Squer gaan de deuren wagenwijd open en gooien de dames al hun charme in de strijd. Of is

dat voor die andere eregast, onze bloedeigen Jonnie Boer, begeleid door zijn betoverend mooie Thérèse. Boer gaat volgend jaar het menu samenstellen. Het feest wordt dan georganiseerd voor Alet les Bains, het meer dan tweeduizend jaar oude bergdorp met bronnen die vermaard zijn om hun gezonde effecten, al in de tijd der Romeinen. Alet les Bains is het allermooiste dorp van de hele Limoux. Het werd ook bekend om zijn frisdrank Limonade d'Alet: goed tegen hardlijvigheid, zwangerschapsmisselijkheid en rokershoest. Het is te hopen dat het Boer volgend jaar beter af gaat dan Le Squer. Anders dan de Parijse chef zal hij tot bij de uitgifte de zaak onder controle willen hebben. Le Squer ging ervan uit dat zijn menu in goede handen was. Het diner was niet slecht, dat niet, maar toen hij in gezelschap van Boer en Alain Caron om zeven uur naar de keuken ging om de tarbot te bekijken, het tweede voorgerecht, bleek die in de voorbereidingskeuken in Avignon achter gebleven te zijn. Ontsteltenis en treurnis alom. Chef Pelletiers stond publiekelijk voor schut toen de organisatie uit moest leggen dat er een ongelukje met de vis was gebeurd. Hij legde zijn geschokte toehoorders uit dat hij zich voelde als Vatel, de ongelukkige chef kok van de Zonnekoning, die zich na een soortgelijke blunder in zijn zwaard stortte. En alsof deze uitglijder effect had op de hele avond, liep de bediening niet op rolletjes en leek het dessert wel op een zoete hap uit een Hema-restaurant. Je zal voor een tafel met twaalf van je beste klanten maar 3000 euro hebben neergeteld. 'Ja, ga nou een keer mee, het is zo'n geweldige happening en echt waar, fantastisch eten!' Een geweldige deuk in het vertrouwen, zoveel is zeker. Le Squer vond het maar raar dat de voorbereiding zonder concurrentie altijd aan een en dezelfde catering werd vergund. Dat tast volgens hem de alertheid aan en dan kunnen zulke stomme fouten gemaakt worden.

Maar voor Jonnie Boer en zijn getrouwen, die door de organisatie ook naar Limoux gevlogen waren, is er volgend jaar uitdaging genoeg om te laten zien dat die Bataven een best potje kunnen koken.

Bacchantes Wijnimport, Burgemeester Martensstraat 17, 2806CJ Gouda, 0182 525269,
wijn@bacchantes.nl