



Spitsmaak

door Janna Rijpma, vinologe

Les extrêmes

se touchent

Het is zondagavond halfnegen als ik me met nog twaalfhonderd genodigden aan tafel begeef, om te genieten van een heel bijzonder galadiner, te midden van de fine fleur der gastronomie, nationale en internationale sommeliers en de beste wijnboeren van de coöperatie Sieur d'Arques uit dit Zuid-Franse Limoux. Het is dé avond van het jaar in deze kleinste wijnstreek van de Languedoc. In het anders zo stille, ver van de bewoonde wereld liggende stadje is het 's middags een af en aan rijden van tientallen bussen. Iedereen wil aanwezig zijn bij de veertiende Toques et Clochers-wijnveiling, waar de beste wijnen uit de Limoux-streek onder de hamer komen. Het zijn dit jaar 106 vaten chardonnay, die op het etiket als extra veilingnaam 'clocher' mogen dragen en 29 rode wijnvaten Baron Arques, geproduceerd in samenwerking met het Bordeauxhuis Rothschild. Wat begon als een provinciaals onderonsje is uitgegroeid tot een wijnevenement waar de hele wereld op af komt, niet alleen om de sfeer te proeven maar ook om mee te kunnen bieden op zo'n speciaal tonnetje wijn. Aansluitend wordt de veilingopbrengst gevierd met exquisite gerechten, die ieder jaar de signatuur dragen van een Franse driesterren-Michelin-chef. Paul Bocuse, Pierre Troisgros, Georges Blanc, Alain Ducasse. Zomaar een greep uit een lange rij keukenkoningen, die zich de afgelopen jaren allemaal zeer vereerd voelden om als gastkok met muts (toques) te mogen

komen koken. Dit Toques et Clochers-evenement werd voor de eerste keer in 1991 gehouden. De aanleiding is, dat de noodklok luidde voor de aan renovatie toe zijnde kerkklokken in de veertig dorpen in deze regio. Het idee om een wijnveiling te organiseren (en daarmee inkomsten te genereren) was geboren. Ieder dorp mag zijn beste wijnen aanbieden. Met de opbrengst worden elk jaar kerk en klok (clocher) van één dorp in volle glorie hersteld. Mijn gedachten gaan uit naar de volkse festiviteiten van gisteren. Vorig jaar viel het dorpje Campagne-sur-Aude in de prijzen. Nu, een jaar later, is het grote werk klaar en twintigduizend mensen komen kijken naar het resultaat. Vanaf het oude bruggetje zie ik een slinger van feestende mensen. Ik word begroet door de zeshonderd vaste inwoners, die me allemaal op hun eigen enigszins ruw culinaire manier welkom heten. Het dorpje is omgetoverd tot één groot 'preuvenement'. De geuren van honderden verse stokbroden, patés, frites, mosselen, oesters, paella en gegrilde speenvarkens dwarrelen mij tegemoet. Het lijkt me verstandig om eerst een bodempje te leggen voordat ik begin aan de werkelijke reden van mijn bezoek, namelijk het proeven van die bijzondere Toques et Clochers-chardonnay-wijnen uit de vier verschillende terroirs van Limoux, die hier verzameld zijn. Méditerranée, Océanique, Haute-Vallée en d'Autau, de laatste vernoemd naar de wind die hier de druiven na de morgendauw droog blaast. Mijn tocht langs de lokale heerlijkheden duurt uren. Verrassend en zwaar (vooral het eten) en iets heel anders dan de 'foie gras froid naturel aux fruits secs' die mij zacht uit mijn mijmering haalt. Les extrêmes se touchent.

Toques et Clochers wijnen via:

Gilles Faelens, Bacchantes

Wijnimport, tel. 0182-525269