

EEN HEDONIST IN DE KELDER

Jay McInerney

*Een hedonist in
de kelder*

Verhalen over wijn

Vertaald uit het Amerikaans door
Catalien en Willem van Paassen



Oorspronkelijke titel: *Hedonist in the Cellar* en *The Juice*

Oorspronkelijk uitgegeven door: Alfred A. Knopf

© Jay McInerney, 2006 en 2012

© Vertaling uit het Amerikaans: Catalien en Willem van Paassen, 2017

© Nederlandse uitgave: Hollands Diep, Amsterdam 2017

Omslagontwerp origineel: © Jamie Keenan | Vintage

Omslagontwerp Nederlandse uitgave: Peter de Lange

Typografie: Crius Group, Hulshout

Foto auteur: © Marion Ettlinger

ISBN 978 90 488 3412 9

ISBN 978 90 488 3413 6 (e-book)

NUR 447

www.hollandsdiep.nl

www.overamstel.com

OVERAMSTEL

uitgevers

Hollands Diep is een imprint van Overamstel Uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



Inhoud

Ideale rivalen	9
Mijn favoriete witte	13
De vergeten witte wijnen van Bordeaux	16
'Een extreme, emotionele wijn'	19
De kruidige rode Chilenen	23
De opmars van Malbec	27
Oedipus op Hermitage	31
Gettojongens	35
Afgewezen minnaar	39
Eerste onder de eersten?	42
'Een goede en zeer bijzondere smaak'	46
De Maserati van Champagne	50
Eigenaardige koppels	53
Nummer twee en venijniger	57
Rotsvaste witte wijn	61
Cold Heaven, Hot Mama	65
Hoho! Geen pinot grigio!	70
Plop, plop, bubbel, bubbel	76
Duits voor beginners	82
Eindelijk in zwang	86
Slank en vlezig	91
Niet alleen voor verliefde dwepers	95
Een uitpuittend genoegen	99
De founding wijngek	103
Schrijver, importeur, gentlemanspion	107

De handelaar met het gouden gehemelte	111
De retrogabbers van Napa	116
De rocksterren van pinot noir	121
Een kelder naar m'n hart	128
Een Toscaan in huis	133
Niet alleen Mario's partner	137
De wilde tovenaars van de Loire	141
Is biodynamische wijnbouw bedrog?	146
De Modigliani van Healdsburg	150
Het onwaarschijnlijke stel	154
Mondavi over Mondavi	158
Telt bordeaux nog mee?	167
De delicate gezusters van Margaux	172
Big Aussie Monsters	177
Beleeft Cornas eindelijk zijn hoogtepunt?	182
Barbera	186
Redenen voor vrolijkheid	190
Bloed, zweet en blind geloof	196
De vrouw met alle speeltjes	201
Het hele kruidenrekje	205
Zowie!	209
De Amerikaanse peettante van de Bourgogne	215
Een wijn als Grace Kelly	220
Geheimen van Meursault	226
Jacques' domaine	230
Sterrenkind en de markies	235
Ver van de gebaande paden	240
Boeren en plutocraten	244
In het diepe zuiden	249
Blenden tot je een identiteit hebt	254
Rode Kiwiwijn van Craggy Range	259
Spaanse olympiër	264
Locatie, locatie, locatie	269

Een stoere dandy	273
Beter laat dan nooit	276
Een kop uit de Oude en een body uit de Nieuwe Wereld	280
Zijn magnum is groter dan de jouwe	285
Bubbels op leeftijd	298
Een hoog verheven rode wijn	303
Wat te drinken bij 37 gangen	308

Ideale rivalen

Lafite en Mouton

Toen baron James Rothschild in 1868 Château Lafite kocht, was dat wellicht om zijn Engelse neef Nathaniel de Rothschild af te troeven die vijftien jaar eerder het aangrenzende landgoed Mouton had aangeschaft. Al denk ik eerder dat hij het toekomstige wijncritici gemakkelijk wilde maken.

Net als Tolstoj en Dostojevski, of Borg en McEnroe, zijn Lafite-Rothschild en Mouton-Rothschild een ideale dichotomie.

Als het alleen om de naamsbekendheid gaat, is Lafite de eerste onder zijn gelijken, hoewel roem in deze elitaire wereld niet noodzakelijkerwijs gelijk hoeft te staan aan populariteit. Stel dat er een Pepsi Challenge voor wijn zou bestaan, dan zou Mouton waarschijnlijk de publieksprijs winnen. Lafite is precies het soort wijn dat de amateurliefhebber het gevoel kan geven dat zijn oordeelsvermogen tekortschiet – dat hem aan het twijfelen brengt of hij het eigenlijk wel snapt. De eerste vier of vijf keer dat ik Lafite dronk, snapte ik er in elk geval niets van. Het was alsof ik met mijn ouders naar Haydn zat te luisteren, terwijl ik bij mijn eerste slokje Mouton Nirvana bij *Saturday Night Live* meende te horen. Lafite en Mouton behoren tot de vijf officieel geclassificeerde ‘premiers cru’s’ (hoewel Mouton die status pas in 1973 kreeg, de enige aanpassing van belang in de classificatie van 1855). Beide wijnen komen uit de gemeente Pauillac – waar ook Château Latour te vinden is – en ze delen bepaalde secundaire kenmerken, waaronder meestal een vleugje ceder en soms, hoe vreemd

dat ook lijkt, de geur van pas geslepen potloden. (Dat heb ik nooit bij andere wijnen geroken.) Beide worden met de jaren steeds complexer en de beste jaargangen kunnen bijna eindeloos worden bewaard. En ze hebben ook allebei mindere perioden gekend. Lafite produceerde in de jaren zestig en begin jaren zeventig matige wijnen, en Mouton had eind jaren tachtig en begin jaren negentig een dip.

Je weet waarschijnlijk dat Lafite synoniem is aan elegantie en Mouton aan kracht, ook al heb je ze nooit geproefd. Lafite is aromatisch en etherisch, Mouton vlezig en volumineus. Lafite is Leonardo en Mouton Michelangelo. Als modemakers zou Lafite Armani zijn en Mouton Versace. 'Als Lafite een kunstenaar was, zou hij Chagall zijn,' zei Eric Rothschild eens tegen me. 'En als musicus zou hij Mozart zijn.' En wanneer deze stereotypen nog niet duidelijk genoeg zijn, dan zal een bezoek aan de twee wijnmakerijen ze zeker bevestigen.

Mouton is de grote toeristische trekpleister in de Médoc en verzorgt een uiterst gelikte rondleiding. Het deed me al met al denken aan Robert Mondavi's wijnmakerij in Napa Valley, wat niet verwonderlijk is als je bedenkt dat baron Philippe de Rothschild en Mondavi, de grote aanjager van Napa Valley, jaren geleden de handen ineensloegen voor de productie van de Frans-Amerikaanse Opus One. De diashow voorafgaand aan een rondleiding door Mouton is zowel artistiekerig als techneuterig: twee schermen met daarop beelden van druiven, wijnstokken en eikenhouten vaten, en een draaiende discobal. De verlichting in de kelders is theateraal, duidelijk evenzeer afgestemd op het plezier van de bezoeker als op het gemak van de medewerker.

Het museum, dat is gewijd aan kunst met een wijnthema, lijkt in eerste instantie kitscherig, maar blijkt een indrukwekkende getuigenis te zijn van de smaak van wijlen baron Philippe, de flamboyante aristocraat die Mouton in de jaren twintig erfde en zijn ruimhartig bemeten energie grotendeels wijdde aan de verbetering en promotie ervan. Zijn dochter Philippine heeft het stokje van hem overgenomen en lijkt, afgaande op onze korte ontmoetingen, even extravert en enthousiast te zijn als haar vader.

Lafite is voor de bezoeker een totaal andere ervaring. Een bezoek wordt zelfs ontmoedigd: ik moest via mijn vriend Bruno Borie, wiens familie Ducru-Beaucaillou bezit, bedelen om een afspraak. Eric Rothschild, de montere eigenaar, was in Parijs toen de manager mij rondleidde over het landgoed. Het enige spectaculaire aspect van Lafite is de door Ricardo Bofil ontworpen ronde kelder, een half ondergronds gelegen pantheon dat blijkbaar buitengewoon functioneel is.

De uitleg van de wijnbereiding klonk echter vrijwel precies hetzelfde als bij Mouton; kosten noch moeite zijn gespaard om een perfecte wijn te maken. Vroeger rijpte Lafite veel langer in het vat dan Mouton, wat deels zijn enigszins ingehouden stijl verklaart, maar tegenwoordig zijn de verschillen in lagering minimaal. Dus waardoor zijn ze dan toch zo verschillend? De eerste veelgenoemde misvatting over het verschil in karakter is dat je het flamboyante karakter van baron Philippe kunt proeven in zijn wijnen. Ook is er nog de druiventheorie, namelijk dat Mouton een hoger gehalte cabernet-sauvignon heeft – de John Lennon onder de druiven – terwijl Lafite juist meer een McCartney-achtige merlot gebruikt. (Hoewel de laatste blend van Lafite in de afgelopen jaren juist een heel hoog cabernetgehalte had.) De derde theorie, de *terroir*-theorie, raakt aan de kern van het Franse classificatiesysteem. Het zit allemaal in de aarde of, in dit geval juister gezegd in het gesteente, in talloze minieme verschillen in geologie en topografie en meteorologie. Hoewel ze beide het zware riviergrind hebben dat voor een goede afwatering zorgt, heeft Mouton vlak onder het oppervlak meer ijzer en zandsteen en Lafite meer kalksteen.

De laatste jaren merkten sommige kenners op dat de verschillen tussen de verschillende chateaus in Bordeaux, inclusief Lafite en Mouton, kleiner zijn geworden, wat ze weten aan 1. technologische vooruitgang, 2. latere pluk en 3. de invloed van een zekere Amerikaanse wijn criticus die van volle, krachtige wijnen houdt. En het lijkt er inderdaad op dat Lafite een robuustere en vollere wijn is geworden, zeker in een oogstjaar als 1996. Dat is niet per definitie

slecht als je bedenkt hoe uitgesproken timide en delicaat sommige oudere wijnen waren. Aan de andere kant heb ik onlangs de jaargang 1999 van beide chateaus geproefd en die leken volkomen typerend te zijn, dat wil zeggen: heel verschillend.

Ik wed dat het terroir zich op de lange termijn zal openbaren, net zoals afkomst. Wat deze grote, koppige wijnen altijd gemeen hadden is dat ze tientallen jaren kunnen rijpen, waarbij ze een verbluffend scala aan nuances ontwikkelen. Als je het geld, het geduld en de levensverwachting hebt, probeer dan de uitstekende jaargangen 1995 en 1996 van deze wijnen op de kop te tikken. En kijk er vervolgens zo'n tien tot vijftien jaar niet meer naar om.

Mijn favoriete witte

Ik heb er een hekel aan als iemand naar mijn favorieten vraagt: een boek, film of liedje. O ja, ik hou van 'Norwegian Wood', maar hou ik er meer van dan van 'Angie' of 'Alison'? Hoe kan ik in vredesnaam kiezen tussen Kurosawa's *Seven Samurai* en Fellini's *8½*? Maar ik denk dat ik toch met enige zekerheid kan zeggen dat Condrieu mijn favoriete witte wijn is. Eigenlijk zou ik je dat niet moeten vertellen, omdat er maar heel weinig van wordt gemaakt en dat zal ook zo blijven: de steile hellingen boven de Rhône waarop hij groeit zijn uiterst moeilijk te bewerken, en de appellation is piepklein. Maar nergens anders ter wereld, niet eens op vergelijkbare hellingen op een halve kilometer ten noorden of zuiden van Condrieu, produceert de viognierdruif zulk subliem sap. Misschien lijkt de viognier het ook op bepaalde plaatsen in Californië en elders redelijk goed te doen, maar als je zo'n niet-Condrieu drinkt is het alsof je naar de *Magnificent Seven* kijkt: best leuk, maar het doet je verlangen naar het origineel.

Waarom hou ik er zoveel van, wil je misschien weten. De genoegens van Condrieu benoemen is alsof je een haiku probeert uit te leggen. Maar ik kan je wel vertellen dat ik ervan hou omdat witte perzik mijn lievelingsvrucht is en Condrieu regelmatig naar witte perzik smaakt, hoewel hij soms naar abrikoos neigt. Ik hou van de textuur, die vlezig, stroperig en rond in de mond is. Ik hou van het bloemige boeket, dat me vaak aan kamperfoelie doet denken. Er zijn Engelse proevers die het aroma vergelijken met meibloesem, maar bij een non-tuinier als ik roept het gewoon associaties met bepaalde tuinen in de lente op. Ik hou ervan omdat het me doet denken aan Gauguins

Tahitiaanse schilderijen. En ik hou er tot slot, tegendraads, van omdat het twee eigenschappen mist die grote wijnen horen te hebben, namelijk zuur en het vermogen om met de jaren beter te worden. Een zure riesling is een veel betere maaltijdbegeleider, en witte bourgogne uit Meursault of Puligny blijft veel langer goed en wint met de jaren aan complexiteit. Maar wat dan nog? Liefde berust niet op praktische overwegingen. Condrieu is een wijn voor romantici.

Na de Tweede Wereldoorlog was Condrieu op sterven na dood, net zoals Côte-Rôtie, de rodewijnappellation die er in het noorden aan grenst. De steile wijngaarden lagen er vrijwel verlaten bij en de exotische wijn stond op het punt van uitsterven toen Georges Vernay begin jaren vijftig het familiedomein overnam en voorzitter van de appellation werd. Hij spoorde landeigenaren aan om de oude wijngaarden opnieuw te beplanten en maakte zich intussen ook sterk voor een strengere regelgeving. Destijds was er nog nauwelijks 8 hectare viognier over op de heuvels van Condrieu; in 1988 waren de steile hellingen nog de enige grenzen van de appellation. Toen Vernays dochter Caroline het domein in 1997 overnam, was Condrieu weer opgekrabbeld en het liefdesobject van een bevlogen kliek van kritische hedonisten.

Ook de familie Guigal uit het nabijgelegen Ampuis verdient lof voor het weer tot leven wekken van de mooie wijn uit Condrieu. Het domein werd in 1946 gesticht door Étienne Guigal en tot grote hoogten gebracht door zijn zoon Marcel, die eruitziet alsof hij geboren is met een baret op zijn hoofd en een glazen pipet in zijn hand. Hoewel het domein vooral bekend is om zijn Côte-Rôtie, is het nu de grootste producent van Condrieu. (Marcel's zoon Philippe werkt tegenwoordig fulltime op het domein.) Het was een fles Guigal Condrieu, ter begeleiding van een gerookte schelvis ten huize van schrijver Julian Barnes, die mijn liefde ervoor zo'n twintig jaar geleden deed ontbranden. Naast de reguliere botteling produceert Guigal een luxe cuvée, La Doriane, een rijke, decadente fles wijn die perfect samengaat met foie gras. Sommige etiketten zijn voor mij eigenaardig mimetisch

en onlosmakelijk verbonden met mijn gevoelsherinneringen aan de wijn: Guigals exotische en uitbundig bloemige La Doriane wordt in mijn geest perfect tevoorschijn getoverd door het etiket met zijn ingewikkelde en kleurrijke nep-art nouveau bloemenontwerp naar een schilderij van de Italiaanse schilder Moretti.

Een andere gegadigde voor de weelderigste Condrieu is André Perrets Coteau de Chéry, van een wijngaard op de helling van Condrieu. De bescheiden en innemende Perret maakt pas sinds 1983 wijn, maar de wijnstokken voor zijn topcuvée zijn ruim zestig jaar oud. Perrets buurman Yves Cuilleron produceert vier verschillende Condrieux, oplopend op een schaal van delicaat naar decadent. Zijn La Petite Côte is een lichtere wijn die ouderwets wordt opgevoed in rvs-tanks en oude fusten, terwijl zijn onstuimige Vertige, die naar zijn eigen zeggen perfect is bij vis in vette roomsaus (en ook goed combineert met veel Kantonese gerechten), de complete behandeling op nieuw eiken krijgt. Cuilleron maakt ook een laat geplukte Condrieu die Les Ayguets heet en die, een en al honing en hazelnoot, in wezen een dessertwijn is, hoewel ik hem liever apart drink met een paar heftige kazen.

Cuilleron nam me afgelopen mei, na een ochtendproeverij in zijn nieuwe wijnmakerij, mee naar een van zijn wijngaarden, Les Chaillets, een steile, met helderoranje klaprozen bespikkelde helling op het zuidoosten, met uitzicht op de staalblauwe Rhône. Een reeks stokoude, stenen terrassen leek de zanderige, granietachtige bodem maar net op zijn plaats te houden. Het was halfelf en de zon begon net door de ochtendkilte heen te breken. ‘Ze zeggen dat de Romeinen deze terrassen hebben aangelegd,’ zei Cuilleron. Dat zou kunnen, zei ik, maar ik vraag me af of de Romeinen ooit zoiets zachts, vol honing en perzik hebben geproefd als Cuillerons Les Chaillets van 2004, die mij een uur nadat ik hem had geproefd nog steeds levendig voor de geest stond. Waarschijnlijk hadden ze hem niet echt kunnen waarderen, aangezien Condrieu beslist een wijn is voor geliefden, niet voor vechtersbazen.

De vergeten witte wijnen van Bordeaux

De witte wijnen van Graves hebben een imagoprobleem. Bordeaux is vrijwel synoniem aan rode wijn, die ongeveer 85 procent van de enorme productie uitmaakt. Witte bordeaux, gemaakt van sauvignon blanc en sémillion, blijft voor de gemiddelde Amerikaanse consument min of meer een raadsel: minder spectaculair dan de rode wijnen of de op chardonnay gebaseerde witte wijnen van Bourgogne.

De Graves-appellation, gelegen ten zuiden van de stad Bordeaux, is de bakermat van veel van de beste witte bordeaux. Connaisseurs komen sinds jaar en dag op de mooi rijpende witte wijnen van Haut-Brion, Laville-Haut-Brion en Domaine de Chevalier af. Ik verzamel ze net lang genoeg om hun verbluffende potentieel te kunnen waarderen. Onlangs schonk ik bij een dinertje bij mij thuis een Laville uit 1983 die op vloeibare crème brûlée en perziken leek. Deze wijn vond onder de druivengekken veel meer bijval dan de volwassen (duurdere) bourgognes die daarna kwamen.

De beste wijngaarden van Graves liggen in de drukke voorsteden Talence en Pessac. De wijngaarden van Haut-Brion, met zijn 16e-eeuwse kasteel, liggen op een grindhoudend heuveltje te midden van een aanzwellende vloed van blokkendoosvormige wooncomplexen. Haut-Brion is het bekendst om zijn rode premier cru, maar maakt ook kleine hoeveelheden etherische witte wijn. Aan de andere kant van de verraderlijk drukke straat liggen de wijngaarden van La Mission-Haut-Brion (rood) en Laville-Haut (wit), die in 1983 werden gekocht door de eigenaars van Haut-Brion, de familie Dillon. De vinificatie staat aan beide kanten van de straat onder het toezien

oog van de grote raadsman van Bordeaux, Jean Delmas, die geboren is op Haut-Brion.

Haut-Brion blanc en Laille-Haut-Brion hebben net als de rode wijnen – en trouwens ook veel van hun broers en zussen – verschillende en uitgesproken persoonlijkheden, ook al liggen ze vlak bij elkaar en hebben ze hetzelfde team van wijnmakers: een goed argument voor het belang van terroir. Laille heeft een hoger percentage *sémillion*, die vleziger en vetter is dan de vinnige, nerveuze, citrusachtige *sauvignon blanc*; getweeën dragen deze druiven bij aan het unieke, evenwichtige, voedselvriendelijke karakter van de witte *bordeaux*.

Rijd de straat uit, sla links af bij de *rocade* of ringweg, en als je dan heel goed oplet zie je uiteindelijk het bordje van *Domaine de Chevalier*: een zee van wijnstokken, omgeven door dicht dennenbos. Naar *Bordeauxnormen* gemeten is het lage kasteeltje bescheiden en knus, terwijl eigenaar Olivier Bernard en zijn vrouw Anne een van de knapste stellen van de streek moeten zijn. Hun domein heeft het voordeel van een diepe grindhoudende bodem en de pech in een van de meest door vorst en hagel getroffen gebieden van *Bordeaux* te liggen. In jaren waarin beide rampen uitblijven, produceert *Domaine de Chevalier* naast zijn rode ook een complexe witte wijn die je niet snel vergeet en die jarenlang kan rijpen in de fles. Net zoals in het nabijgelegen *Sauternes* worden de druiven hier in verschillende *passages* geplukt, wat een optimale rijpheid garandeert.

De witte Grote Drie van *Graves*, die alle in de onlangs gecreëerde appellation *Pessac-Léognan* liggen, zijn relatief duur en moeilijk te bemachtigen; maar voor ongeveer de helft van de prijs van een *Meursault Village* tik je een knallende jonge *Graves* op de kop, wat in niet geringe mate te danken is aan het werk van wittewijngoeroe en raadgevend oenoloog Denis Dubourdieu. Dubourdieu ontwikkelde een techniek die de velletjes in contact laat met het sap, wat zeldzaam is bij witte wijnen. Dubourdieu ziet toe op zijn eigen domeinen, *Clos Floridance* en *Reynon*, en adviseert bovendien de beste wittewijnproducenten, waaronder *Domaine de Chevalier*. Hij was verantwoor-

delijk voor het succes van de Fieuzal onder verzamelaars, beginnend met het oogstjaar 1985, en voor het verbeteren van de soepele en geurige witte wijnen van het oude domein Carbonnieux, de grootste producent van witte Graves. Dubourdieu's zoon Jean-Philippe maakt ook een mooie witte wijn op Château d'Archambeau.

Smith-Haut-Lafitte, een van de vele Graves die jarenlang onder de maat bleven, heeft zijn leven gebeterd sinds het in 1990 in andere handen overging. Zijn witte wijnen zijn een extreme exponent van de nieuwe trend van frisse, vrijpostige sauvignons die op nieuw eiken zijn gelagerd en afgestemd zijn op de internationale smaak. Die smaken niet verkeerd, maar ik denk dat het wezen van de streek beter tot zijn recht komt in een blend met een groter aandeel *sémillion* en een kleiner aandeel nieuw eiken: à la Dubourdieu. Maar deze nieuwe stijl is nog altijd te prefereren boven de al te zwavelige, fruitarme wijnen die vijftien jaar geleden de norm waren. Vermeldenswaard is dat de familie Cathiard in 1999 een luxueus, modern wellnesscentrum op het domein heeft geopend; een godsgeschenk in een streek met een schreeuwend gebrek aan goede hotels. Hoewel ik, omdat ik er nog niet ben geweest, geen flauw idee heb wat 'vinothérapie' kan zijn. Baden in wijn?

Een paar sterren en rijzende sterren: Chantegrive, Coubins-Lurton, La Louvière, Malartic-Lagravière, Pape-Clément en La Tour Martillac. Buiten de Graves-appellation zijn er een paar witte wijnen die het proeven waard zijn, waaronder die van het beroemde Château Margaux en Lynch-Bages. Terwijl 2004 geen goed jaar was voor rode wijn, was het een aanzienlijk beter jaar voor witte Graves, en 2005 zou minstens even goed moeten zijn. Beide wijnjaren zijn de komende paar jaar uitstekend te drinken bij witte vis, gegrilde kip, geiten- en schapenkaas. De Grote Drie smaken meestal heerlijk in hun jeugd en gaan dan een paar jaar in winterslaap. Als je boft en op een fles uit een eerder oogstjaar stuit, bijvoorbeeld een Chevalier 1989 of een Haut-Brion 1994, behandel die dan met het nodige respect – koop wat tarbot of zeetong en drink hem met iemand bij wie je wat meer dankbaarheid wilt kweken.

‘Een extreme, emotionele wijn’

Amarone

‘Amarone is een extreme wijn,’ waarschuwt Romano dal Forno, terwijl hij even inhoudt op de wenteltrap van zijn villa, die naar de kille diepte van zijn wijnkelder leidt, waar mij opeens opvalt hoe sterk hij op een verweerde versie van James Gandolfini lijkt. ‘Het is een emotionele wijn,’ vervolgt hij. Ik denk even dat hij bedoelt dat ik misschien niet opgewassen ben tegen wat me te wachten staat. Nu ik al een paar oogstjaren van het fust heb geproefd, ben ik inderdaad een beetje emotioneel: in hoger sferen maar ook enigszins droevig in de wetenschap dat ik dal Forno’s radicale sap, zeldzaam en duur als het is, waarschijnlijk nooit meer zal proeven.

Amarone is een anomalie: een droge wijn die zoetheid simuleert; een relatief moderne creatie die intens primitief en boers lijkt, als een soort weelderige heidense nectar of het bloed van een mythologisch beest. Hoewel voedsel en wijn volgens Italianen niet van elkaar te scheiden zijn, kunnen de meeste gerechten niet op tegen amarone. ‘Bij amarone denk je niet aan eten,’ zegt dal Forno. ‘Kaas misschien.’

Dal Forno is de extreemste pleitbezorger van deze extreme rode wijn, gemaakt van gedroogde druiven – overwegend corvina – in de heuvels van Valpolicella bij Verona. Zijn turbo-amarones, die hij alleen in de betere oogstjaren maakt, hebben een fors alcoholgehalte van meer dan 15 procent, waarbij de meeste cult-cabernets als verfiynd afsteken. Dankzij Robert Parker hebben dal Forno’s wijnen in de afgelopen tien jaar evenveel aanzien verworven als die van zijn mentor,

Giuseppe Quintarelli, met wie hij samenwerkte voor hij de verantwoordelijkheid voor zijn vaders wijngaarden op zich nam.

Quintarelli's landgoed ligt in de heuvels van de Valpolicella Classico-streek, aan het einde van een lange oprit die wordt omzoomd door gemanicuurde olijfbomen: heilige grond voor de wijnfanaat. Nadat ik herhaaldelijk op zijn deurbel heb gedrukt, steekt de heilige van dienst zijn hoofd uit het raam, met een grote slab op zijn visgraatjasje en een veeg tomatensaus op zijn kin. Quintarelli, een sympathieke kale zeventiger, lijkt zich onze afspraak niet te herinneren, maar zegt me monter een rondleiding toe als hij klaar is met zijn lunch en, vermoedelijk, met het spelprogramma dat uit de tv op de achtergrond schalt.

Quintarelli's kelder is een prettige janboel en ziet er middeleeuws uit, vol gigantische, oude Sloveense fusten. Ik zie geen stalen tanks. En ook geen nieuwe eikenhouten fusten, die in dal Forno's smetteloze kelder de dienst uitmaken. Hoewel de verwantschap onmiskenbaar is, zijn Quintarelli's amarones aardser en zelfs complexer dan die van dal Forno, met hints van vijgen en dadels, bitterzoete kers en drop. Ze zetten aan tot overpeinzing en verwondering. Voor mij zijn ze de ultieme expressie van dit extreme concept. Mijn bezoek valt samen met dat van twee Franse wijnschrijvers, wier aanvankelijke ergernis over het feit dat ze de kelder moeten delen met een Amerikaan uiteindelijk wordt overwonnen door hun plezier in de wijn, waarvan ze erkennen dat die anders is dan alle wijnen uit la belle France.

De hoffelijke, tweed dragende Stefano Cesari, eigenaar van het nabijgelegen landgoed Brigaldara, laat me het ware geheim van amarone zien. Hij neemt me via een trap mee naar een zolder boven de schuur achter zijn 14e-eeuwse villa, waar duizenden houten schappen hangen, het ene boven het andere. Waar de meeste wijnen in de kelder worden gemaakt, gebeurt dat bij amarone op zolder.

Elke herfst worden de beste druiven van de oogst een aantal maanden aan rekken te drogen gehangen. Dit proces, dat minstens teruggaat tot de tijd van Plinius, die het aanbeval, concentreert de suiker

en wekt vaak botrytis op, de edelrot die verantwoordelijk is voor de smaak van de grote wijnen van Sauternes. (Niet alle wijnmakers zijn blij met botrytis; sommigen, zoals Allegrini, hebben luchtvochtigheidsregelaars in hun droogkamers geïnstalleerd om het ontstaan ervan tegen te gaan.) Drogen doet voor een druif wat een turbo voor een v8-motor doet. Traditioneel ontstond er een zoete wijn, omdat de druiven ophielden met gisten voor alle suiker verdwenen was. Deze zoete rode wijn, de Recioto della Valpolicella, wordt nog steeds gemaakt. Cesari vertelt me dat het eerste vat amarone een foutje was: een vat dat zo lang bleef gisten dat het opdroogde. Dat was ergens aan het begin van de 20e eeuw (andere bronnen leggen de oorsprong veel eerder). Deze stijl kwam bekend te staan als *amaro* (bitter) *recioto* en werd ten slotte in de jaren vijftig in commerciële hoeveelheden geproduceerd.

Net zoals zijn precieze ontstaan vaag is, blijft amarone een mysterieuze, bijna schizofrene wijn. Zoals Bastianich en Lynch in *Vino Italiano* schrijven: 'Hij gedraagt zich als een zoete wijn, zonder in feite zoet te zijn.' Het boeket van gedroogde vruchten en de stroperige textuur doen denken aan port; het legt de smaakpapillen vaak in de luren door in het begin zoet te lijken en droog, zelfs enigszins bitter, maar als ongezoete chocola te eindigen.

Als ik in een amaronestemming ben, ga ik vaak op zoek naar een Allegrini, een van de innovatiefste en spannendste huizen van Valpolicella, of een Brigaldara, die niet alleen uitblinkt in het schitterende jaar 1997, maar ook in de minder rijke wijnjaren 1998 en 1999. Bussola, Masi en Tedeschi maken krachtige amarones in de lijn van dal Forno, terwijl Accordini, Bertani, Bolla (jawel, *dié* Bolla) en Speri iets lichtere, toegankelijker versies maken.

Ik zie de amarone, complex als hij is, graag als de perfecte instapwijn voor mensen die beducht zijn voor de overvloed aan smaak-analogieën waar wijncritici het patent op hebben. Ik sta zelf vaak perplex wanneer ik proefnotities vol bosbessen en meidoornbloesem lees. Maar geef mij een glas amarone en ik blaas mijn partijtje mee!

Hou je vast, Bob Parker! Zelfs de beginnende proever kan zich een professional wanen wanneer hij moeiteloos de intense smaken en aroma's van de meest extreme rode wijn ter wereld benoemt. Kersen! Dadels! Vijgen! Drop! Leer! Koffie! Bitterzoete chocola! Tabak! Et cetera, et cetera.

De kruidige rode Chilenen

Ooit fantaseerde ik hoe de druiven voor een bepaalde chique champagne een voor een werden geogst door vestaalse maagden, niet wetend dat ik ooit iets zou meemaken wat dicht in de buurt kwam van dit speelse visioen. Dat gebeurde toen ik op een maartse ochtend aankwam bij de wijnmakerij van Casa Lapostolle in Chili's Colchagua Valley. Aan weerszijden van een tafel, die pakweg de lengte van een tennisbaan had, zag ik zo'n negentig vrouwen zitten, die met de hand stuk voor stuk de cabernetdruiven van de bedauwde trossen plukten die diezelfde ochtend waren geogst. Daarbij bewaarden ze de beste druiven en gooiden ze de onrijpe of beschadigde vruchtjes weg. Overal ter wereld gebruiken de betere wijnmakers sorteertafels en handenarbeid om grofweg het blad uit de trossen te halen, maar nog nooit had ik dat letterlijk druif voor druif zien gebeuren.

De druiven in kwestie waren bedoeld voor Casa Lapostolle's Clos Apalta, behorend tot de nieuwe golf van luxe Chileense rode wijnen. Het zeldzaam pietepeuterige sorteerproces was des te meer bewijs, als ik dat nog nodig had, dat er in Chili niet meer louter slobberwijn wordt gemaakt.

Chili's Centrale Valleï, gelegen in het midden van dit lange, magere land en doorsneden door rivieren en kleinere valleien, is een paradijs voor druiven. Het klimaat wordt in het oosten gematigd door de Andes en in het westen door de Stille Oceaan; vaak wordt het een klimatologische kruising tussen Napa en Bordeaux genoemd. De wijndruiven kwamen in het kielzog van de conquistadores mee met de missionarissen, en de invoer van wijnstokken (en wijnmakers) uit

Frankrijk halverwege de 19e eeuw bracht de wijnbouw een bron van onschatbare waarde. De druifluis, de ziekte die vervolgens bijna alle wijngaarden ter wereld verwoestte, heeft Chili echter nooit bereikt. Het ruwe materiaal was aanwezig, maar bleef onderbenut tot het einde van het tijdperk-Pinochet, toen kleine wijngaarden zich op de internationale markt richtten en buitenlandse wijninvesteerdere geld in de Centrale Vallei begonnen te steken.

Alexandra Marnier-Lapostolle, wier overgrootvader de uitvinder is van Grand Marnier, ging begin jaren negentig op verkenningstocht in Chili en haalde toen Michel Rolland erbij, de bekende en alomtegenwoordige oenoloog. Zij en haar man Cyril de Bournet richtten in 1994 Casa Lapostolle op en verzekerden zich van Rollands diensten als adviseur. Wanneer je door de stoffige wijngaard achter haar aan loopt terwijl ze druiven proeft en over pre-druifluis wortelstokken praat, ontkom je niet aan de gedachte dat Lapostolle een van die chique, slanke en verpletterend knappe vrouwen is die je in de rue Faubourg Saint-Honoré ziet. Het lijkt daarom toepasselijk dat ze Clos Apalta een haute couture-wijn noemt. (Lapostolle produceert ook twee lijnen in het tien-tot-twintig dollarsegment.) De druiven, die zo liefdevol op de wijnmakerij worden geplukt, komen uit een bijna honderd jaar oude wijngaard met knoestige cabernet-, merlot- en carmenèrewijnstokken in de Colchaguavallei, die wordt begrensd door een hoefijzer van besneeuwde bergtoppen.

Carmenère is Chili's geheime wapen, een soort die ooit wijdverbreid was in Bordeaux en in 1991 werd herontdekt in Chili, waar hij jarenlang voor merlot was aangezien. Carmenère kan net als de cabernet franc enigszins plantaardig en boers zijn, maar goed gerijpt heeft hij een zijdeachtige textuur en een peperige frambozensmaak. Het staat te bezien of hij kan uitgroeien tot een soloster van Chili's wijnindustrie, maar de spectaculaire Clos Apalta, die 40 procent carmenère bevat, is voldoende bewijs dat deze druif zich uitstekend leent voor blenden. De overweldigende Apalta 2001 is reeds beroemd in de wijnwereld; de 2002 is iets minder krachtig maar even complex,

een wijn die je kunt verwarren met een Napa-cultcabernet of een Pauillac premier cru.

Seña, een samenwerkingsverband tussen Napa's Robert Mondavi en Eduardo Chadwick, de voorzitter van de eerbiedwaardige Chileense wijnmakerij Errázuriz, was de eerste topklasse Chileense rode wijn (dat wil zeggen beginnend bij 50 dollar) en is eveneens een blend van cabernet, merlot en carmenère. De wijn van 2001 in Nieuwe Wereldstijl is tot nu toe de beste nakomeling die dit huwelijk heeft opgeleverd. Mocht er een Chileense wijnmakerij zijn die kan bogen op edelere bloedlijnen, dan is dat Almaviva, de bastaard van Bordeaux baron Philippe de Rothschild (Mondavi's Opus One-partner) en Chili's Concha y Toro, de eerste wijnproducent die naar de aandelenbeurs van New York ging. De monumentale Almaviva 2001, geproduceerd door Mouton-Rothschilds Patrick Léon in samenwerking met Enrique Tirado van Concha y Toro, smaakt heel erg naar een mooie Pauillac: een gestructureerde (lees: traag rijpende), complexe en aardeachtige blend van grofweg 80 procent cabernet sauvignon en 20 procent carmenère. De druiven komen van een dertig jaar oude wijngaard aan de rand van Santiago in de Maipovallei, van oudsher Chili's cabernet sauvignon-gebied; ze ondergaan hun wonderbare transsubstantiatie in een prachtige houten wijnmakerij die doet denken aan een kathedraal en is ontworpen door de Chileense architect Martín Hurtado Covarrubias, die vooral bekendstaat om zijn kerken.

Het wonderkind onder Chili's wijnmakerijen van eigen bodem is zonder meer Montes, gesticht in 1988. Montes Alpha 'M' is de vaandeldrager van het domein, een rijke, krachtige rode wijn, gemaakt van relatief jonge stokken die op de heuvels boven de Apalta-vallei in Colchagua zijn geplant. Als meest veelbelovende wijn van Chili's nieuwere domeinen zou ik Haras de Pirque in de Maipovallei kiezen, die op dit moment vooral bekend is om zijn volbloedhengstenfokkerij. Haras werd in 1991 opgericht door ondernemer-ruiter Eduardo Matte en produceert een cabernet die heel toepasselijk Elegance heet. On-

langs kondigde het aan samen met de Italiaanse familie Antinori een wijn uit één wijngaard te gaan maken.

De meeste van deze nieuwe Chileense luxewijnen worden tot nu toe alleen in kleine hoeveelheden gemaakt, maar het loont de moeite ernaar op zoek te gaan en ze voorspellen veel goeds voor Chili's toekomst als producent van eersteklas rode wijn. 70 of 80 dollar lijkt misschien veel voor een fles Chileense wijn – tot je de beste ervan vergelijkt met rode Nieuwe Wereldwijnen uit dezelfde prijscategorie.

De opmars van Malbec

Ik hoor dat Zuid-Amerika in zwang raakt.

– Elvis Costello

De Argentijnse malbec heeft als cultureel monument misschien nog niet dezelfde status als de tango en de verzamelde werken van Jorge Luis Borges, maar ik zou zeggen dat hij op dit moment derde staat, niet al te ver van de koplopers – vooral wanneer hij wordt gedronken bij gegrild, met gras gevoed rundvlees van de pampa's. De ervaring van deze combinatie te midden van de slanke, elegante, laat op de avond dinerende klanten van La Cabaña in Buenos Aires – of bij welke *asado*, een traditionele openluchtbarbecue, dan ook – staat gelijk aan een gelukzalige flirt met de oercarnivoor in ons.

Met zijn tragische, moeizame geschiedenis en zijn disfunctionele politieke en economische instituties loopt Argentinië als producent van internationale topwijnen jaren achter op buurland Chili. Maar zijn natuurlijke eigenschappen zijn beter, en zijn potentieel waarschijnlijk groter. En terwijl druivenrassen als cabernet sauvignon en chardonnay het uitstekend doen op de droge plateaus op de oostflanken van de Andes, lijkt de malbec – verguisd en bijna vergeten in zijn bakermat Zuidwest-Frankrijk – hier zijn perfecte tweede thuis te hebben gevonden. Om maar te zwijgen over zijn gelukkige huwelijk met Argentijns rundvlees.

Argentinië is de ergste nachtmerrie van de vegetariër. De hippe restaurants van Buenos Aires serveren salades, en goed gebak in Franse en Italiaanse stijl is ook volop verkrijgbaar, maar in het algemeen wordt er 's middags en 's avonds rundvlees gegeten, en een enkele keer

varkensvlees of lam. En veel ook. Het verse, gras gevoerde rundvlees van de eindeloze pampa's is magerder, wildachtiger en steviger dan het gerijpte, met mais gevoerde Amerikaanse product. De Argentijnen hebben het eeuwenlang weggespoeld met boers, geoxideerd bocht, maar in de afgelopen tien jaar is er steeds meer nadruk komen te liggen op kwaliteitswijnen voor de exportmarkt, en de spannendste daarvan zijn zonder twijfel de malbecs van oude wijnstokken. De beste van deze kruidige, volle rode wijnen worden in kleine hoeveelheden gemaakt, hoewel ze in de Verenigde Staten gemakkelijker te vinden zijn dan gras gevoerd rundvlees van topkwaliteit. En ze gaan perfect samen met een Black Angus-lendebiefstuk of een eersteklas ribeye.

Malbec werd ooit volop geteeld in Bordeaux en is het hoofdingrediënt van de grote, tanninerijke, stevige wijnen van Cahors die tijdens het bewind van Peter de Grote zeer populair waren in Rusland, maar sindsdien worstelen met hun identiteit. Ergens in de 19e eeuw vond de druif over het golvende grasland van de pampa's zijn weg naar Mendoza, zo'n 1000 kilometer ten westen van Buenos Aires. De provincie wordt doorsneden door een uitgebreid netwerk van kanalen, die ooit zijn gegraven door de Huarpe-indianen; het koelt de stad en irrigeert de omringende wijngaarden. De uitlopers van de Andes vertonen aflopend naar de vlakten een reeks microklimaten die herkenbaar zijn in het karakter van de rijping van verschillende druiven.

De malbec lijkt in Mendoza op pakweg 900 meter boven zeeniveau zijn ideale plaats te hebben gevonden en bereikt daar een complexiteit en volheid die hem kandideren om een van de grote wijntypen van de wereld te worden. Mendoza-malbec is met name in zijn jeugd een veel vriendelijker, veel aaibaarder beest dan Cahors, en hij is bijna altijd ronder, rijker, minder astringent en completer dan de cabernet sauvignon uit de belendende Andes-wijngaarden. Je zou hem echter niet aanzien voor merlot, die onvermijdelijk minder kruidig en tannisch is: een wals naast malbecs sensuele tango.

Genoeg algemeenheden. Bij een proeverij die ik bezocht bij Terroir, een alleen-op-afspraak-wijnhandel in Buenos Aires, kwam een groot scala aan stijlen aan het licht, om maar te zwijgen over de verschillen in kwaliteit, wat suggereert dat de Argentijnse malbec een werk in uitvoering is. Het hoogst scoorden exclusieve wijnen van wijnmakers afkomstig van de andere kant van de oceaan: de Achával Ferrer Finca Altamira Malbec 2000, gemaakt door de Toscaanse wijnboer Roberto Cipresso van de oogst van tachtig jaar oude wijnstokken, en de Yacochuga 2000, gemaakt door de alomtegenwoordige, vriendelijke alleskunner Michel Rolland van druiven uit al even oude wijngaarden op grote hoogte. Door de minieme productie zijn deze wijnen eerder een prikkel voor hun concurrenten dan een toegankelijk glas voor Amerikaanse drinkers.

Bijna even imposant – en ruimschoots verkrijgbaar in Amerika – zijn de topmalbecs van Catena Zapata en Terrazas de Los Andes, twee van Mendoza's grootste en vooruitstrevendste wijnmakerijen. Catena Zapata, die vanuit een hightech Mayapiramide opereert – denk aan I.M. Pei – maakte de wereld begin jaren negentig bekend met het concept van de luxe mendoza-malbec. Zijn Catena Alta-malbec 2000, een aardechtig kruidenpakket met veel body, is een waardige opvolger van eerdere wijnjaren. Het door Moët Hennessy gefinancierde Terrazas de Los Andes startte zijn productie halverwege de jaren negentig, al komt zijn beste botteling, de verbluffende, sexy Gran Malbec, van zeventig jaar oude wijngaarden die de hagelbuien waar deze streek regelmatig onder te lijden heeft tot nu toe hebben overleefd. Samen met Bordeauxs legendarische Château Cheval Blanc produceert Terrazas ook een rijke, complexe en geraffineerde blend van malbec, cabernet en petit verdot: Cheval des Andes.

Toen ik de afgelopen lente Mendoza bezocht en in het Park Hyatt wijnhandelaren uit Connecticut en wijnmakers uit Frankrijk tegen het lijf liep, bedacht ik achteraf dat die ervaring enigszins vergelijkbaar moest zijn met een bezoek aan Napa Valley in de jaren zeventig, bij

de geboorte van een grote internationale wijnsce­ne. Het is misschien minder sexy dan meemaken hoe Carlos Gardel in de jaren twintig radicaal de tango vernieuwde in de wijk Abasto in Buenos Aires, maar niettemin behoorlijk spannend.

Oedipus op Hermitage

Michel Chapoutier

Michel Chapoutier weet wel raad met een van de neteligste kwesties omtrent de combinatie voedsel en wijn: wat moet je drinken bij asperges? ‘De perfecte match voor asperges zijn de wijnen van mijn concurrenten,’ zegt hij. Wijn gaat door asperges namelijk metalig en schraal smaken, en dit grapje illustreert naar mijn idee niet alleen Chapoutiers scherpe en droge gevoel voor humor, maar ook zijn felle competitiedrang.

Eigenzinnig en bevlogen als hij is, is hij een inspirerende en controversiële figuur in de wereld van de wijn. Zelfs zijn opvallende manke loopje is een manifestatie van zijn wilskracht: hij liep twee maanden rond met een gebroken been voordat hij eindelijk naar de dokter ging, waar een röntgenfoto een viervoudige breuk aan het licht bracht. Hij loopt nu met een stok, maar dat lijkt hem allerminst te belemmeren; ik moest zo nu en dan bijna rennen om hem bij te houden terwijl hij door de wijnmakerij en over de stoep van Tain l’Hermitage stuiterde.

Sommige schrijvers roepen in hun beschrijvingen van de zeer kleine en mateloos ambitieuze wijnbaron het beeld van Napoleon op, maar ik moet aan Oedipus denken als Chapoutier vertelt hoe hij de leiding van het familiedomein overnam van zijn vader, ‘een luie, gewelddadige man’, die de talenten van zijn jongste zoon bagatelliseerde en een achteloze beheerder was van uitgestrekte wijngaarden die hij in noordelijk Rhône had geërfd, in het bijzonder het land op de eerbiedwaardige heuvel van Hermitage, een terroir dat in de 19e

eeuw net zo hoog stond aangeschreven als Bordeaux. We zitten op de veranda van zijn grote boerderij op een richel hoog boven de Rhône en Chapoutiers woede laait op en ebt weer weg terwijl hij aan een glas riesling van Trimbach Clos Sainte Hune nipt en zo nu en dan een blik werpt op zijn vrouw Corinne, afkomstig uit Baskenland. Hij ontmoette haar daar toen hij een verlovingscadeau voor zijn vriendin aan het zoeken was.

De familie Chapoutier vestigde zich tweehonderd jaar geleden op Tain l'Hermitage in de Rhônevallei. Ze verwierven geleidelijk aan zo'n 200 hectare aan wijngaarden, verspreid door de vallei, en vestigden intussen een groothandel die druiven van andere telers kocht en er wijn van maakte. De goede naam van het huis ging onder Michels vader vrijwel teloor; toen Michel na een opleiding tot oenoloog en stages bij verscheidene Californische domeinen thuiskwam, trof hij het bedrijf verkommerd aan. Hij nam de wijnmakerij over en in 1990 kocht hij de hele firma van zijn vader, met behulp van zijn Amerikaanse importeur. (Zijn oudere broer Mark, die de zakelijke kant bestierde, is sindsdien gedegradeerd.) Chapoutier ging te rade bij de wijnmakers Gérard Chave in Hermitage en Marcel Guigal in het nabijgelegen Côte-Rôtie, die het gebruik van nieuwe eikenhouten vaten in de kelder introduceerde en de oogst van de wijngaarden verkleinde. Chapoutier stopte net als Guigal met het filteren van zijn wijnen, onder het motto dat dit ze van hun karakter beroofde. 'Het filteren van wijn is als neuken met een condoom,' zegt hij. (Hij gebruikt graag seksuele metaforen; als een gast van hem in de proefkamer worstelt met het herkennen van de componenten van het boeket van een wijn, zegt hij hem vooral kalm te blijven en gewoon te genieten van de wijn. 'Als je er te veel over nadenkt, sla je hem dood. Het brein is funest voor genot. Je hoeft toch ook geen gynaecoloog te zijn om de liefde te kunnen bedrijven.')

Chapoutier ging in zijn aanpak van de wijnmakerij veel verder dan zijn mentoren, hij deed spuitbussen en chemische stoffen vrijwel geheel in de ban en stapte over op de biodynamische teelt, het radicale

systeem van biologische landbouw, gebaseerd op de leer van Rudolf Steiner. ‘Biodynamische teelt is op planten toegepaste homeopathie,’ legt Chapoutier uit. Het systeem wordt ook toegepast door een aantal kleine producenten in de Elzas en Bourgogne, maar Chapoutier is wellicht de grootste en luidruchtigste pleitbezorger van allemaal.

Na het sterke openingsjaar 1989 waren de resultaten van Michels rentmeesterschap spectaculair. In 1996 schreef Robert Parker: ‘Nooit zag ik een grotere sprong voorwaarts in kwaliteit en een sterkere verandering in de opvatting over wijn maken, dan in de Chapoutierkelders sinds de oogst van 1989.’ Chapoutiers wijnen van één wijngaard – die van zijn eigen wijngaarden, anders dan die hij van gekochte druiven maakt – behoren tot de meeste gewilde rhônes. De uitbundige, hypomanische, drie turven hoge Michel is een reus in de wijnwereld geworden. Samen met zijn buurman Gerard Chave werkte hij met succes aan het herstel van de goede naam van Hermitage, een koepelachtige heuvel die vooral bekendstaat om zijn krachtige en lang houdbare rode wijnen op syrahbasis. Zelf ben ik echter het meest onder de indruk van Chapoutiers witte Hermitages, gemaakt van de marsannedruif, wijnen die zich kenmerken door een opvallend mineralig karakter. Ze smaken anders dan alle andere witte wijnen die er zijn, en daar draait het volgens Michel nu net om bij de biodynamische teelt: laat de plaats en de bodem maar voor zichzelf spreken. ‘Hermitage was het eerst bekend om zijn witte wijn,’ zegt Chapoutier, een bewering die ik niet heb kunnen laten bevestigen. Maar dat doet er niet toe. Zijn rode wijn van één wijngaard en de witte Hermitages zijn verbluffend, krachtig en aardachtig, en nu zelfs nog wat beter omdat hij het gebruik van nieuw eiken wat heeft teruggeschroefd. Over zijn ontwikkeling als wijnmaker zegt hij: ‘Ik kon altijd al lawaai maken, maar nu maak ik muziek.’

Chapoutier maakt ook twee superbe Côte-Rôties van de door de zon geroosterde hellingen ten noorden van Hermitage, en een paar van de beste wijnen van de minder verheven appellations Saint-Joseph en Crozes-Hermitage, die veel betaalbaarder zijn dan de Hermitages,

die soms voor wel 300 dollar over de toonbank gaan. Zijn Château-neuf-du-Pape, Barbe Rac, gemaakt van honderd jaar oude grenache, is doorgaans een van de beste. Al die wijnen worden in betrekkelijk kleine hoeveelheden gemaakt; de laatste jaren kocht hij wijngaarden in Aix-en-Provence en Banyuls en lopen er twee verschillende wijnprojecten in Australië. 'Ik ben een bodemontdekker,' zegt hij. Er is hem wel wat beters toegedicht – maar ook ergere dingen. Ik zie hem voorlopig geen gas terugnemen, deze wervelende derwisj die evenzeer gedreven lijkt door passie als door zijn demonen.