

Bellevueberichten no. 6 *najaar 2007*



Proeverij eigen MERLOT 16 September 2007

Zondag 16 september is het zover: het jaarlijkse ophalen van de wijnpakketten, inclusief proeverij in Amsterdam. We zijn wat vroeger dan andere jaren omdat we graag onze eerste 'eigen' wijn presenteren: **'Merlot Bellevue 2006'**. Een rode wijn die voor de helft bestaat uit de merlotdruiven die vorig jaar op ons domaine zijn gerijpt en voor de helft uit merlot van vergelijkbare percelen uit de buurt. De wijn heeft even moeten liggen, maar nu is deze - nog jonge - wijn geschikt voor consumptie. Jullie zullen de **Merlot Bellevue 2006** dan ook in het wijnpakket van 2007 aantreffen.

Het op fles zetten van deze wijn is toch wel een van de hoogtepunten van dit jaar. Het geschiedde op woensdag 4 april 2007 in een bijzondere camion, neergezet op het terrein van Cave La Malepere. Feitelijk is het een zeer compact, mobiel bottel-fabriekje. De wijn gaat van voren met een slang de vrachtwagen in en achter uit de oplegger komen de kant-en-klare doosjes. Elk bevatten ze zes flessen merlot van ons eigen domaine, voorzien van een prachtig, door Anna Houwen en Katrien Buising ontworpen etiket, een kunststof kurk en een capsule. In razend tempo en met een enorm lawaai spuugt de vrachtwagen 4200 flessen uit. De moderne variant van "mis en bouteille à la propriété".

Koning te rijk

Ruim vierduizend flessen stellen voor de Cave misschien niet zoveel voor, wij zijn echter de koning te rijk. Het liefst willen

we er direct eentje opentrekken, maar wijnmaker Laurent Duchène raadt het af. "De wijn heeft zo'n enorme klap gekregen bij het bottelen dat ie zeker een maand tot rust moet komen", verzekert hij ons.

We kunnen het natuurlijk toch niet laten. De geur is geweldig, maar voor een betere smaak moet ons jonkie duidelijk nog even blijven liggen. Nu, een paar maanden later, is de wijn rijp voor onze abonnees. Vlak voor de zomer zijn er al doosjes geleverd aan de mensen die onze Merlot Bellevue vorig jaar op voorhand hebben besteld. Hun reacties zijn voor het merendeel positief. "Mooi zacht en rond van smaak. Lekker bij ham, enig bitter en zuurtje bleef over, maar daar hou ik van", oordeelt iemand. "Zonder chamberen of decanteren paste hij prima bij een Surinaamse maaltijd", schrijft hij een dag later. Kortom: "leuke wijn, zeker voor de eerste keer." Iemand anders schrijft: "ik wil je laten weten dat de merlot erg lekker is. we hebben hem al gedronken bij herentrug. Twee dagen in een karaf, dan is hij op zijn best. En ook bij pasta is ie erg lekker." Maar kom vooral zelf oordelen op zondag 16 september! (gegevens zie onder)

Droog en nat, nat en droog

Dit jaar zullen we waarschijnlijk weer een experiment doen met de merlot. Net als vorig jaar willen we de oogst, samen met die van buurman Veyres waar onze regisseur Pascal de scepter

zwaait, in een afzonderlijk vat bij de cave van Arzens laten vinifiëren. Het is nu nog 'waarschijnlijk' omdat niet helemaal zeker is of de kwaliteit van de druiven daarvoor dit jaar voldoende is. 2007 is namelijk tot nu toe een moeilijk jaar, zeggen boeren en wijnmakers. Het was in het voorjaar te droog en te warm. En vooral in mei en juni was het veel te nat. "Als het nat moest zijn, was het te droog, en als het warm moest zijn, was het te nat en te koud", moppert Pascal. De druiven zijn daardoor van slag geraakt. Niet alleen zijn er nog steeds ranken die bloemen willen maken. Erger is dat veel coulure is opgetreden. Door de regen en door de kou is in juni de vruchtzetting van bloemetje naar piepklein druifje onvolledig verlopen. Het gevolg: overal 'gaten' in de trossen. Volle druiven, naast niet tot vrucht gekomen, verrotte bloemetjes. Daarnaast is door het warme maar vochtige weer van juni en een deel van juli de druk aan schimmels erg groot en barst het van het onkruid. Bovendien verkwisten de planten teveel vermogen in het maken van (voor ons nutteloze) uitlopers met bladeren in plaats de broodnodige energie in hun druiven te stoppen. Ze bleven ook uitlopers vanaf de grond maken, waardoor meer ondersnoei moesten verrichten.

Een laatste meteo-punt is de zeer sterke wind. In mei en juni braken daardoor de kwetsbare verse uitlopers. In juni waaide de opgebonden uitlopers uit de balladeurs (de ijzerdraden waartussen de druivenplanten tot een heg kunnen

worden opgebonden'. En in juli knapte zelfs menige ijzerdraad in de stormachtige windstoten. Gelukkig is augustus tot nog toe niet slecht en kan een schitterende septembermaand met flinke zon nog heel wat goedmaken.

Bezoekersdag

Het is dus afwachten wat het resultaat is van de inspanningen van de vele vrienden en bekenden die in 2007 de handen weer flink uit de mouwen hebben gestoken op Bellevue. Het

woord is aan de weergoden, aan ons heeft het niet gelegen. Er is zo hard gewerkt in het voorjaar dat vrijwel alle percelen al na drie weken voorjaarsvakantie waren gesnoeid, geramasseerd en geattacheerd. De Bellevue-wijngaard zag er al vroeg in het seizoen strak uit – onder meer met gebruik van uit eigen bos 'ge oogste' acaciapaaltjes als pallisage. De groeiende conditie van onze wijngaard is in mei ook de Cave La Malepere niet ontgaan, want Bellevue werd als een van de drie in de streek uit-

verkoren voor een regionale promotiedag van de wijn.

Goed graanjaar

Van de granen is er alvast goed nieuws. Voor het eerst in drie jaar schrijven we zwarte cijfers voor de biologische erwten, gerst, wintertarwe en zonnebloemen. Het beter uitgekiende rotatieschema en de extra ploeg- en egbeurten beginnen vrucht af te werpen. En waar de wijngaard vanaf juni vooral hitte wenst, speelt een koelere en nattere zomer de granen in de kaart.

KOM PROEVEN OP 16 SEPTEMBER!

Ondanks het grillige weer in het groeiseizoen heeft de wijngaard ons dit jaar niet te grazen genomen. Anders gezegd: we managen het hele seizoen steeds beter. Er bleef deze zomer genoeg tijd over voor reparatiewerkzaamheden aan het huis, maaiactiviteiten aan de tuin en de entree, jam maken van eigen pruimen en niet te vergeten een ecologische inventarisatie van ons domaine. Daarover vertellen we jullie zondag 16 september graag meer, tussen 15 en 18 uur. Laten jullie weten of je komt, en met hoeveel mensen? Er zijn distributiepunten in Utrecht, Nijmegen en nu ook in Arnhem. We brengen alle Nijmeegse en Arnhemse pakketten in elk geval naar de distributiepunten. Het is voor ons makkelijker en het scheelt mensen uit Nijmegen en Arnhem gesleep. Je ontvangt nog bericht wanneer je de wijn kan ophalen op de distributiepunten.

A bientôt!

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

Bereikbaarheid Lauriergracht 6

Openbaar vervoer: CS Amsterdam, tram 13 of 17 halte Westermarkt, met de tram mee lopen over de brug van de Prinsengracht, daar linksaf ± 50 meter olopende (even) nummers volgen, 1e gracht

rechts is Lauriergracht. Nr.6 is meteen rechts achter de groene poort, meubelwerkplaats Cambium. Het is 3 minuten lopen van de tramhalte.

Parkeren in de Jordaan kan op 500 meter van Lauriergracht 6 in parkeergarage Europarking aan de Marnixstraat, tegenover het hoofdbureau van politie.

Fiets: de 12 flessen worden verpakt in twee doosjes van 6. In een grote stevige boodschappentas van het kaliber AH of Dirk passen twee doosjes. In een medium rugzak gaan ook wel zes flessen. Ook zijn beide dozen met enkele spinnen op een niet al te krakkemikkige bagagedrager per fiets te vervoeren.

Voor mensen met een grote dorst: je kunt ook wijn nabestellen.

Prijzen per doos 6 flessen merlot bellevue, chasan/chardonnay, montlaur en rosé: 25 euro. De champagne, de chardonnay en de notre dame kosten 35 euro per doos.

Vijftig jaar? Een groot feest? Housewarming party? Denk eens aan het schenken van Bellevue-wijn!

Nieuwe abonnees zijn welkom! Zegt het voort!



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

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 (binnenkort geactualiseerd!)

KvK Amsterdam: 34211635, Rabobankrekening: 32.46.40.765