



# Vertrouw de amateur

## Over de tong

**Harold Hamersma** gaat op avontuur in de Jura en proeft onbeschoft lekkere natuurwijn.

**D**e wijngaarden van de Jura liggen zo versnipperd door de streek dat er nauwelijks gesproken kan worden van één wijngebied. Links een perceeltje, rechts een strook, om de hoek nog wat ranken. Midden tussen bossen en weilanden.

De meest afgelegen heuvels van Frankrijk huisvesten niet bepaald de bekendste wijnstreek van het land. Maar de druiven die er groeien, zijn beslist geen onbekende. Het zijn de helden uit de Bourgogne die ook hier uitstekend aarden op de kalkstenen bodem. Pinot noir voor rood. En chardonnay voor wit. In de Jura worden ook unieke wijnen gemaakt met 'eigen' druiven, zoals de eigenzinnige vin jaune van de savagnin, het antwoord van Frankrijk op Spaanse sherry. Ook voor wie graag avontuurlijk rood drinkt, heeft de Jura het een en ander in petto. Buitengewoon spannende wijnen van de poulsard of trousseau bijvoorbeeld.

Waarschijnlijk zijn die kleine, door de streek gestrooide perceeltjes er mede debet aan dat de Jura een pleisterplaats voor natuurvorsers is geworden. De afgelopen paar jaar proefde ik van verschillende jonge biologisch of biodynamisch werkende producenten al spannende wijnen. Hier in Nederland veelal tot mij gebracht door kleine, eigenwijze, gespecialiseerde importeurs.

### Bonkig

Recentelijk heb ik kennis gemaakt met Domaine de la Tournelle van Evelyne en Pascal Clairet die geïnspireerd werden door Pierre Overnoy, de godfather van de puur natuurwijnen in de Jura. Voor hun 'Corvées' 2011 hebben zij de trousseau manieren bijgebracht. Overigens is dat een druif die zijn oorsprong waarschijnlijk in Portugal heeft - en daar bastardo heet - maar die ook in de koele Jura gedijt.

Zijn ouderwetse tannineuze bonkigheid heeft dankzij de vaardige handen van de Clairets plaatsgemaakt voor een veel beschaafdere en aangepastere verschijningsvorm. „Op kousenvoeten gevinifieerd”, meldt de importeur. Ontsteeld bovendien om de ergste bitters weg te poetsen. Zonder sulfiet, waardoor expressie, fruit en energie niet worden weggegomfeld. Wel heeft de bastardo alias trousseau nog steeds dat licht-boersige. Maar in dit geval wel van een herenboer.

Bij dezelfde importeur deed ik ook nog een ander vondstje: Ratapoil, het piepkleine, piepjonge (anno 2009) dwergdo-meintje van Raphaël Monnier. Daarvan proefde ik de Par Là 2011, een natuurwijn van de poulsarddruif. Nu is veel ervaring nodig om een goede *vin naturel* te maken. Maar eigenaar-wijnmaker Monnier is zelf niet anno 2009. Voordat hij voor eigen rekening aan de slag ging, draaide deze part-time leraar in Arbois al tien jaar oogsten bij bevriende wijnmakers. En die vriendschap beschaamde hij niet: wat hij maakte was goed.

In eerste instantie voorzag de 'amateur' (*ratapoil* in het plaatselijke dialect) daarin voor eigen gebruik en verkocht hij wat hij niet op kreeg. Volgende stap was een eigen domein. Naam: Ratapoil, natuurlijk.

Omdat zijn slechts 2,5 hectare te weinig oplevert om zichzelf er volledig van te be-druipen, heeft Monnier ook nog steeds een halve baan als leraar. Maar als het op wijn maken aankomt, neemt hij geen halve maatregelen. De ervaring die hij opdeed met bijna vijftien jaar experimenteren resulteert in een unieke, onbeschoft lekkere poulsard. Natuurlijke gisten, geen chaptalisatie (toegevoegde suikers), geen filtering en nauwelijks sulfiet. Natuurzuivere kersjes, besjes, frambozen, mini-elfenbankjes en Madurodam-zuurttjes in slechts 12 procent alcohol vallen u ten deel. Niet gek voor een amateur.



Domaine de la Tournelle, Trousseau des Corvées 2011 Arbois, Jura, 19,90 euro. Bij Bolomey Wijnimport. [bolomey.nl](http://bolomey.nl)