

GRAND CRU EIKENHOUT

Wijngaarden kunnen 'grand cru' heten, maar hoe noemen we bossen waar het beste eikenhout voor de vaten vandaan komt? Zoals de bossen van Tronçais en Bertranges in het hart van Frankrijk? We zetten er een boompje over op in het noordoosten van het land. Grand cru Champagnehuis Henri Giraud uit Aÿ zweert bij de eiken uit het bos van Argonne. Ook dit is een topperroir voor eikenhout, specifiek voor de Champagneproductie. De bomen groeien hier dankzij de bodem van zandsteen langzaam en hebben daardoor een compacte structuur met een fijne nerf. Dat geeft in combinatie met een lichte 'toasting' van het vat een heel subtiel aroma mee aan de wijn die erin rijpt.

Het gebruik van Argonne-eikenhout is niet zonder risico's. Het bos ligt bij Verdun en was een slagveld in zowel de Eerste als de Tweede Wereldoorlog. De loopgraven zijn er nog, nu bedekt met mos en bladeren. Het enorme aantal kogels dat in de bomen is verdwenen, maakte het voor *tonneliers* bijna onmogelijk om vaten te maken van Argonne-eiken. Menige zaag is er na de oorlogen alsnog door gesneuveld. Door de kuipers die voor Henri Giraud werken wordt dan ook een soort metaaldetector gebruikt, zodat hun zaag niet op antieke kogels stuit.

Veel Champagnehuizen zijn met de commercialisering van Champagne massaal overgegaan op het gebruik van roestvrij staal voor het maken en rijpen van de basiswijnen. Ook Giraud waagde zich voor de lagere cuvées deels aan RVS, maar heeft dit materiaal per 2016 afgezworen. 'Het heeft geen ziel,' zegt directeur Claude Giraud. 'We willen terug naar de kwaliteit die normaal was voordat de Champagne vanaf de jaren vijftig in een stroomversnelling kwam. Vergistingen met kleine hoeveelheden tegelijk, eikenhout uit Argonne, terracotta, vooral géén RVS.' Bij die focus op kwaliteit horen lange rijpingen op fles, met uitschieters tot meer dan 10 jaar voor de topcuvées. Daarnaast lage opbrengsten, voor de Champagne dan, dankzij het werken met oude stokken die minder, maar kwalitatief betere druiven leveren. Ook laten dit soort traditioneel werkende huizen hun wijnen door de malolactische zuromzetting gaan, mede omdat het tegenhouden van een 'malo' extra sulfiet of ingrepen vraagt.

Geduld: deze bomen groeien op hun dooie akkertje

Zoals Aÿ met zijn kalk- en krijtbodem een topperroir is voor Champagnedruiven (ook het huis Bollinger is hier gevestigd), zo is het Argonne-bos met zijn zandsteen dat voor eiken. We gaan het bos in bij Sainte-Ménéhould, de geboorteplaats van Dom Pérignon, verondersteld uitvinder van de Champagne. Daar zien we hoe de stekjes aanvankelijk dicht op elkaar worden aangeplant, zodat ze met weinig vertakkingen omhoog, naar het licht toe, groeien. Dit, in combinatie met de fijne nerf en het werk van de tonnelier, zorgt voor het perfecte 'grand cru' eikenhout. Daar moet je bij de nieuwe aanplant nog wel minimaal 100, liefst 200 jaar geduld voor hebben, want deze eiken groeien op hun dooie akkertje.

Over grand cru gesproken: Château Pontet-Canet in Pauillac, Bordeaux, verwerkt kiezel en kalksteen uit de wijngaarden in de levensgrote klei-amfora's waarin tegenwoordig een deel van de wijn rijpt. Volgens het biodynamische domein geeft dit extra expressie van het terroir aan de wijn. Ook bij Henri Giraud werkt men al een tijdje met deze zogeheten eieren. Eerst van cement, maar inmiddels staan er bijna 50 handgemaakte wulpse terracotta exemplaren in de kelder. En zo gaat de verfijning steeds verder... Zouden we dan uiteindelijk uitkomen bij flessen gemaakt van puur bergkristal, inclusief geneeskrachtig effect? Gelukkig lijkt voor gebottelde wijn een ordinaire donkere glazen fles nog altijd de beste leefomgeving te zijn! ■

KARIN LEEUWENHOEK IS THEOLOOG, VINOLOOG EN COMMUNICATIEWETENSCHAPPER. ZE HEEFT NEGENTIG ITALIAANSE OLIJFBOMEN, MAAR HOUDT VOORAL VAN WIJN - EN EROVER FILOSOFEREN. ZIE OOK HAAR WIJNBLOG VINOBLOGIE.NL

