

## De Heilige Graal

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI  
 MAAKT DE BESTE EN DUURSTE WIJN  
 TER WERELD. HIERVAN PROEVEN IS EEN  
 ONCE-IN-A-(WINE)-LIFETIME-ERVARING...

TEKST KARIN LEEUWENHOEK | FOTOGRAFIE JAN BARTELSMAN

**DE LEGENDARISCHE AUBERT DE VILLAIN IS NU 79. MONSIEUR, HET LIJKT ALSOF U NOG LANG NIET MET PENSIOEN GAAT.** 'Er blijven zoveel dingen die ik wil doen, boven op mijn werk voor het Domaine. Zo ben ik acht jaar bezig geweest om 1.247 wijngaardpercelen (*climats*) van de Bourgogne ingeschreven te krijgen als UNESCO-Werelderfgoed. We hebben zo'n lange historie en wijncultuur, ik vind het belangrijk dat die wordt beschermd en aan volgende generaties wordt doorgegeven.'

**VANWAAR UW BEZOEK AAN NEDERLAND?** 'Vanwege het 25-jarig bestaan van Le Vin en direct van Henk Maas, de Nederlandse importeur van Domaine de la Romanée-Conti. Al 24 jaar werken wij met elkaar.'

**HET DOMAINE WERKT AL SINDS 1985 BIOLOGISCH EN SINDS 2006 ZELFS BIODYNAMISCH. WAAROM?** 'We zijn daarin pragmatisch: het werkt. Als de wijngaard en wijnstok in een natuurlijk evenwicht zijn, heb je meer balans en finesse in je wijn. *Voilà*. Biologisch werken vond ik daarom een veel belangrijkere stap dan die naar de biodynamie. Die gaat gewoon nóg een stapje verder en heeft dus een veel subtieler effect. Maar onze ervaring is dat het zorgt voor een intensere rijpheid van de druiven en voor nóg meer verfijning, complexiteit en terroir expressie in de wijn.'

**WAT IS HET GEHEIM VAN UW WIJNEN?** 'Het begint met hun unieke terroirs: wij maken wijnen van acht grand cru's in de Côte-d'Or: onze twee *monopoles* Romanée-Conti en La Tâche, Romanée-Saint-Vivant, Échézeaux, Grands-Échézeaux, Richebourg, Montrachet en Corton. Montrachet is een Chardonnay, de andere Pinot Noir. Daarnaast zijn we continu bezig met het selecteren en vermenigvuldigen van onze beste planten, om tot een steeds fijnere pinot noir te komen, met kleine bessen en kleine, maar niet te compacte trossen. Het gaat om de details, maar eigenlijk willen we niets meer doen dan de natuur faciliteren om in elke wijn zijn grote terroir optimaal uit te drukken. De gemiddelde leeftijd van de stokken die we voor onze wijn gebruiken is vijftig jaar.'

**WAT IS DE WAARDE VAN ÉÉN TROSJE DRUIVEN VAN DE WIJNGAARD ROMANÉE-CONTI?** 'Even rekenen: maximaal 28 hectoliter per hectare, 11.000 stokken per hectare, dat betekent dat we ongeveer drie stokken nodig hebben per fles. Er hangen zo'n zes kleine trosjes aan één wijnstok.'

**ONGEVEER 500 EURO PER TROSJE DUS, UITERAARD ALLEEN ALS HET DOMAINE ER ZÉLF WIJN VAN MAAKT. U ZULT BEGRIPPEN DAT ER DEZE DAG LEKKER NIETS WERD UITGESPUUGD. ■**



Levende legende Aubert de Villaine bracht een bijzonder bezoek aan Nederland

