

Biodynamisch werken in de Champagne



Clos des Belvals in Vertus

TEKST & FOTOGRAFIE:
RONALD DE GROOT

Mijn aankomst bij Champagne Person in Vertus is helemaal op het juiste moment. De paarden zijn net bezig met het ploegen van de zware klei van Le Clos des Belvals, de ommuurde wijngaard direct bij het huis van de Persons. Een mooi fotomoment, tegenwoordig zelfs een 'filmmoment'. Het blijft een indrukwekkend gezicht, die grote, krachtige paarden tussen de wijnstokken.

Luxepositie

Sandrine en Dominique Person zijn zonder twijfel de meest 'hardcore' biodynamische producenten die ik op onze Champagnetrip heb ontmoet. Als ik binnenkom, krijg ik te horen dat er geen wifi in huis is. "De straling van de wifi is niet oké, dat wil ik niet in huis", meldt Sandrine Person. Elke vorm van straling is voor haar verdacht, zo zegt ze. "Biodynamie is voor ons heel belangrijk. We geloven in duurzaamheid, in evenwicht in de wijngaarden. Er moet leven blijven en biodynamie zorgt daarvoor." Toch blijkt dat niet het hele verhaal. Want Dominique Person beschikt over veel meer wijngaarden dan alleen dit mooie Clos des Belvals in Vertus. Veel van hun druiven worden verkocht aan de grote champagnehuizen, zoals Roederer. "Roederer wil onze druiven graag hebben, want die zoeken ook specifiek naar biodynamisch. Daardoor kunnen we alleen de beste en alleen de biodynamisch geteelde druiven gebruiken voor onze eigen champagnes. We brengen de

wijnen uit de Clos ook niet elk jaar op de markt, alleen de goede jaren. Onze filosofie is dat we alleen het beste van het beste willen maken." Een legitieme keuze, maar ook wel tekenend voor de situatie van biodynamie in de Champagne. Want het betekent in de praktijk dat er ook wijngaarden zijn die niet biodynamisch worden of kunnen worden beheerd. Die druiven worden dan verkocht. Als je een euro of zes voor een kilo druiven krijgt, heb je al een leuk bedrag om met de rest van je wijnen te 'spelen'. Het is een luxe die je je wel kunt permitteren in de Champagne, maar niet in een streek waar je maar weinig aan een fles verdient...

Vochtigheid een probleem

Dat het biodynamisch boeren in de Champagne op selectieve basis plaatsvindt, krijgen

Favoriete biodynamische producenten

Leclerc Briant
Fleury
Eric Rodez
Francis Boulard
Larmandier-Bernier
De Sousa
Benoît Lahaye

Net als in de Elzas en de Bourgogne zijn er in de Champagne steeds meer producenten te vinden die biodynamisch werken. Nogal een uitdaging, want in het noordelijk gelegen wijngedebied valt flink wat regen, ook in het groeiseizoen. Dus er zijn grenzen aan de biodynamie, hoe enthousiast je er ook over bent.

we ook te horen bij Champagne Roederer, de grootste biodynamische producent van de Champagne, als we Leclerc Briant meerekenen, waarvan Roederer in 2011 wijngaarden aankocht en dat Roederer later helemaal overnam. Meer dan 60 hectare wordt biodynamisch bewerkt. Dat (lang) niet alle wijngaarden biodynamisch zijn, hangt samen met het terroir. Op de beste terroirs is biodynamie beter mogelijk dan op de mindere. De hoger gelegen wijngaarden, tegen de bosrand aan, zijn bijvoorbeeld veel vochtiger en daardoor veel lastiger biodynamisch te bewerken, of eigenlijk gewoon niet. De meeldauwdruk is daar te hoog. Alleen de mooiere hellingen met de betere exposities bieden die mogelijkheid. Hoe graag men het ook wil uitbreiden, het is toch lastig. In de praktijk blijkt dat biodynamie in drogere jaren goed werkt, maar minder goed in vochtigere jaren.

Kritische geluiden

Het zijn vooral kleinere producenten op betere terroirs, die biodynamisch kunnen werken. Maar er zijn ook tegenstanders. Nou ja, tegenstanders – laten we het boeren noemen die het gewoon niet zo'n goed idee vinden. Een van hen is Pascal Agrapart. Hij zegt: "Biodynamie is in de Champagne vrij-

wel onmogelijk. Ik gebruik met mate ook kopersulfaat en zwavel, maar als het veel regent gebruik ik daarnaast moderne middelen. Ik moet er niet aan denken dat je, als het veel regent, twee keer per week met zwavel en koper door de wijngaard moet. Dat is nergens goed voor. De grond moet ook open zijn en bewerkt worden, om de stokken diep te laten wortelen. Dan komen de wortels bij de *craie*, die het water vasthoudt. Essentieel in tijden van droogte. Dus hoe nobel ook, het is niet per se beter." Iedere keer met de tractor door de wijngaard rijden is sowieso niet erg duurzaam. Het is opvallend dat Jacques Selosse, eveneens gevestigd in Avize, in 2003 is opgehouden met biodynamisch boeren, omdat hij 'zijn eigen weg' wilde gaan.

Goed bezig

Wel is de beweging naar meer biodynamie gunstig voor de Champagne als geheel. Biodynamische producenten wakkeren het bewustzijn over het gebruik van chemische producten aan en dat is goed. Men schat dat de totale hoeveelheid chemische middelen die in de wijngaarden wordt gebruikt, de afgelopen 15 jaar in de Champagnestreek is gehalveerd. De meest praktische oplossing

Geproefd

Person, L'Audacieuse Brut 2004 16,5 pnt
Gerijpt, toast, hint van sherry, walnoten, citrus, opwekkend en fris, diepgang; nog niet biodynamisch, dat is pas sinds de oogst '08/'09; 100% chardonnay.

Person, L'Audacieuse Brut Rosé 16 pnt
Rokerig en breed, licht kruidig, bloemen, pruimen, brioche, zacht en smakelijk, elegant, mooie zuren; 100% pinot noir.

Person, L'Audacieuse 15,5 pnt
Perzik en peer, bloemen en amandelen, citrus, rijk en sappig, mooie zuren, elegantie, spanning; 100% chardonnay.

Importeur

Brouzje

lijkt de toepassing van de beste principes van biodynamische en biologische wijnbouw met, waar nodig, het gebruik van moderne middelen en inzichten.

ADVERTENTIE

VERLINDEN
Drink & Discover
sinds 1828

Geen 18, geen alcohol

WWW.CHAMPAGNE-BOLLINGER.FR | WWW.VERLINDENDRINKANDDISCOVER.NL

Wijn
Geniet van wijn, maar drink met mate