

«Fantastisch maar zwaar»

Op zijn naamkaartje staat niet meer 'arts', wel 'vigneron'. Luc Charlier oogstte in 2005 zijn eerste eigen wijndruiven, in het Zuid-Franse Roussillon. Domaine de la Coume Majou staat voor krachtige, maar sappige, malse wijnen, in een originele stijl.

► Tekst: Luc Meyermans - Foto's: KOS

Hij noemt zich een Vlaming die in het Frans opgevoed is, maar je hoort geen spoor van een accent. En dat na zes jaar Frankrijk. In 2004 gooide dokter Luc Charlier zijn leven om. Hij was nierspecialist geweest en had gewerkt voor de farmaceutische industrie. Maar – om eens een cliché te gebruiken

lijk is in de Roussillon.» Charlier oogstte zijn eerste druiven in 2005. Hij maakt verschillende wijnen, om het potentieel van elk perceel en elk druivenras zoveel mogelijk te benutten. «Zo heb ik 'vieilles vignes' met carignan van 1922. Je begrijpt dat daar de opbrengst enorm laag is, maar dat is ook mijn filosofie.

«De grenache hoort hier bij de beste van de wereld»

– zijn passie heette wijn. Hij schreef erover en gaf cursussen. Op zeker moment kreeg hij een virus te pakken: hij wou zijn eigen wijn maken. Zijn oog viel op de Bandolregio, in het zuiden van de Provence. Helaas is de Côte d'Azur er niet veraf en treed je als koper van grond in concurrentie met projectontwikkelaars. «Je betaalt er 150.000 euro per hectare,» weet Charlier. «Mijn andere liefde was – gelukkig – de Roussillon. De prijzen voor wijnbouwgrond zijn er de goedkoopste van Frankrijk. Voor 8.000 tot 10.000 euro heb je hier al een hectare, mét aangeplante wijnstokken.»

GROTE VALLEI

Corneilla-la-Rivière heet het dorpje waar Charlier geland is, in het achterland van Perpignan. Hij noemde zijn domein 'Coume Majou', ofwel grote vallei, zo tussen de Corbières en de Pyreneeën. Zijn 10 hectare – waarvan 7 in eigendom en 3 in pacht – liggen verspreid over vijftien percelen. «Het terroir is ronduit schitterend. De bodem bevat meer zuren en mineralen dan gebruikte

Door goed te selecteren haal je het beste uit de stok.» Ook met chemische producten en onkruidverdelgers is hij zo zuinig mogelijk. «Daarna is het gemakkelijk,» zegt hij luchtig. «Als de druiven binnenkomen, weet ik al hoe de wijn zal worden. Eerst persen natuurlijk, 'à l'ancienne': met de voeten in de kuip!»

SCHROEFDOP

Maar Coume Majou is geen onderwets domein, wel integendeel. Origineel is dat de wijn niet op hout verouderd. «Met deze druiven zie ik er het niet van in. De grenache hoort hier bij de beste van de wereld,» doceert Charlier, «samen met bijvoorbeeld Châteauneuf-du-Pape. Ook kurken hoeven niet; alle flessen hebben een schroefdop.» Heeft de voormalige arts zich zijn verhuis nog niet beklagd? «Ik heb een fantastisch leven, maar het is wel enorm zwaar. Ik hoop dit jaar de helft van mijn 20.000 flessen aan de man te kunnen brengen. Pas als ik een hele oogst kan verkopen, kom ik uit de kosten.» We wensen hem het allerbeste toe.



Luc Charlier: «Het terroir is ronduit schitterend.»

Domaine du Coume Majou geproefd

- **L'Eglise 2006, Côtes du Roussillon**
'Instapwijn' met syrah, carignan en grenache. Geen jeugdige karakter: animale aroma's, complexe smaak van fruit, tabak. Soepele afdronk. Vanaf 11,50 euro.
 - **Cuvée Majou 2006, Côtes du Roussillon Villages**
Van grenache en wat lladoner pelut. Donkere kleur. Vol boeket van zwart en rood fruit. Brede, evenwichtige smaak, malse tannines, uiteraard zonder houtlagering. Elegante wijn. De 2005 was tikje krachtiger. Vanaf 14,15 euro.
 - **La Loute de Coume Majou 2007, Vin de Pays**
Genoemd naar Charliers dochter. 100% oude carignan (1922), daarom VdP. Grote concentratie dankzij superrijp plukken. Sappig en zacht van begin tot eind, schitterend evenwicht. Een streling voor het verhemelte. Vanaf 24,35 euro.
 - **Cuvée du Casot 2006, Côtes du Roussillon Villages**
Charliers topwijn met grenache en carignan in gelijke delen. Van een steile wijngaard waar alles met de hand en de muilezel moet. Daarom zeer laag rendement. Gepeperde, aardse geuren. Fluweelzachte, volronde smaak, aangename tannines. Vermeld in de Guide Hachette. Vanaf 25,50 euro.
- Bij Convento Wines, Leuven (0475/43.91.31);
Andy's Wijnen (Les Eleveurs), Halle (02/361.13.40);
Ambrosius, Koksijde (058/52.17.53).

