



## DOMAINE RÉGIS BOUCABEILLE

### JEAN BOUCABEILLE



#### WIJNBOUWER IN FORÇA-REAL: EEN 'BERG' IN HET HART VAN DE ROUSSILLON

Helemaal in het diepe zuiden van Frankrijk, op zo'n dertig kilometer van Perpignan, ligt de heuvel van Força Réal. De moeizame klim naar de top wordt beloond met een adembenemend, bijna eindeloos uitzicht van 360 graden op de omgeving. Bij helder weer zie je golvende contouren van de Pyreneeën waar de 2784 meter hoge Pic du Cantigou boven alles uitsteekt. En nog verder naar het zuiden zien we een kleurrijke lapjesdeken van kriskras door elkaar gelegen wijngaarden. Aan de andere zijde van de top liggen de wijngaarden van de Corbières, met de vele ruïnes van katharenkastelen. We herkennen in de verte het prachtig gelegen Château de Queribus, als een soort arendsnest boven op de rotsen. En langs de oostzijde waait een lichte bries uit de Middellandse Zee die hier op slechts twintig

kilometer vandaan ligt. We kunnen perfect de kustlijn volgen tot aan Narbonne. Tijdens ons bezoek ligt de zee er rimpelloos bij. De vele kleine stipjes van zeilboten stimuleren een weids vakantiegevoel. Op zo'n moment kun je geloven dat God in Frankrijk leeft.

Dit onbekend pareltje is een paradijs voor wandelaars en natuurliefhebbers. Op de flanken groeien uitsluitend wijnranken en olijfbomen op een bodem van schist, een harde leisteen. Maar op de top is door de eeuwen heen een zeldzame vegetatie ontstaan die zelfs de meest doorwinterde botanicus zal doen watertanden. Er zijn slechts twee wijndomeinen op de heuvel. Twee jonge wijnbouwers, Cyril Henriques en Jean Boucabeille, werken broederlijk naast elkaar en hebben elk een groot stuk van de heuvel in hun bezit. Het domein Força Réal van Cyril Henriques ligt zuidelijk, de wijngaarden van Domaine Boucabeille meer oostelijk, met uitzicht op de Middellandse Zee.

In 2004 is een goed bewegwijzerde wandelroute aangelegd die heel de heuvel dwars. Je loopt er langs olijfbomen, groene eiken, ceders, pijnbomen en verschillende soorten mimosa. Overal groeien wilde kruiden en zeldzame planten. Reken op drie uur wandelen voor het hele traject.  
Info via het toerismebureau van het stadje Millas – tel. 0033 468 57 40 38.

*Boven: Het broekje met wijnbouwer. Jean Boucabeille is nog altijd heel gelukkig met zijn beslissing.  
p. 290: Alle rode wijnen van Jean et Régis Boucabeille rijpen in kleine eiken vaten.*

## EEN OUDE GRENSPOST

Alles begon in de dertiende eeuw met de bouw van een kasteel op de top van de heuvel. Door zijn hoge ligging werd de toren gebruikt als signaalgever voor de koning van Majorca. Eigenlijk was het kasteel een soort grenspost tussen Frankrijk en Catalonië, want in die tijd maakte de Roussillon deel uit van het koninkrijk Spanje. Door de unieke ligging van de burcht konden de Spaanse garnizoenen gemakkelijk aanvallen van de Franse legers afslaan. Na heel wat strubbelingen en opstanden werd bij de Vrede van de Pyreneeën in 1659 overeengekomen dat Spanje het Roussillongebied zou afstaan aan de Franse kroon. Daardoor was de grenspost niet langer nodig en beslisten de bewindvoerders het kasteel af te breken en met de stenen een kapel te bouwen. Na de Franse Revolutie werd de kapel niet meer gebruikt en viel ze ten prooi aan vandalen.

De kapel werd een eerste keer gerestaureerd in 1818 en daarna opnieuw in gebruik genomen als bedevaartsoord. De plaatselijke bevolking trok regelmatig de berg op om de zegen van de Heilige Maagd af te smeken opdat ze de streek zou behoeden voor storm en slecht weer. De laatste renovatie dateert van 1987. Bij de kapel staat een oriëntatietafel met een beschrijving van de vele vergezichten. Vandaag wordt de top gedomineerd door een reusachtige zendmast en is er een permanente brandweerpost die de omgeving in het oog houdt: heel de streek is immers beducht voor grote branden. De oude band met Catalonië is nog heel levendig, veel opschriften zijn in het Catalaans en op veel plaatsen wappert de roodgele vlag.

## DOMAINE BOUCABEILLE, EEN OUDE WIJNGAARD IN ERE HERSTELD

Al eeuwen worden op de flanken van Força-Réal druiven en olijven geteeld. Bij de heraanleg van de wijngaarden werden verschillende sporen teruggevonden die wijzen op vroegere wijncultuur. In het begin van de negentiende eeuw behoorden de wijngaarden van Força-Réal tot de meest gereputeerde in de streek. Maar door de stijgende vraag naar wijnen uit de Roussillon werden meer en meer wijngaarden aangeplant in de vlaktes, waar machinale pluk en grote rendementen mogelijk waren. De moeilijk te bewerken wijngaarden op de heuvel van Força-Réal werden overwoekerd door onkruid en kreupelhout. Het duurde tot het begin van de jaren zeventig van de vorige eeuw vooraleer een wijnbouwer besliste om de heuvel van Força-Réal weer te 'beklimmen'.

René Campo, een goede vriend van vader Régis Boucabeille, rooide het onkruid en herstelde de wijngaard in zijn oude glorie. In 1990 nam Régis Boucabeille de twaalf hectare wijngaarden over en stichtte er zijn domein, waar hij bijzonder trots op is. In 2001 gaf hij de sleutels van zijn koninkrijkje door aan zijn zoon Jean, die grote plannen heeft met het domein. Hij droomt van een volledig nieuwe kelder en smeedt plannen voor een groot nieuwbouwproject.

## BOUCABEILLE EN GAUDI

De band tussen de familie Boucabeille en Catalonië is sterk. Het was een jonkheer Boucabeille die de grond kocht voor de bouw van de wereldberoemde Sagrada Família in Barcelona. Na het consulteren van verschillende architecten werd de bouw van de kathedraal toegewezen aan de kunstenaar Antonio Gaudi (1852-1926). Jean en Régis zijn bijzonder trots op deze familiebanden. In Barcelona werd een straat naar hun familie genoemd en vind je een Restaurant Boucabeille.

Jean studeerde klassieke literatuur en economie en ging daarna de financiële wereld in. Hij werkte vier jaar in een Parijse bank en reisde wekelijks heen en terug naar het ouderlijk huis in Cornella-la-Rivière. Maar het leventje in maatpak begon hem stierlijk te vervelen en hij hunkerde naar de buitenlucht van Força-Réal. Als jonge knaap had hij altijd meegewerkt op het domein en hij kende de wijnbouw door en door. Intussen zit hij opnieuw op de schoolbanken om zijn brevet te halen van *jeune agriculteur* en studeert hij wijnbouwtechnieken.

Vader Régis Boucabeille woonde jarenlang in Brussel waar hij een kantoor had voor de promotie van de wijnen uit de Roussillon.

## EËN MET DE NATUUR

De wijnranken van Domaine Boucabeille liggen op tien grote terrassen die horizontaal zijn aangelegd en de bochtige vorm van de vallei volgen. De terrassen zijn gemiddeld één hectare groot. Op elk perceel staan verschillende druivenrassen, die alle apart worden geoogst en verwerkt. Op het eerste gezicht lijkt de aanplant nogal structuurloos, elke rank staat op zichzelf en wordt gesnoeid in de vorm van een gobelet. 'Dat levert geen grote opbrengsten op, maar wel een hoge kwaliteit', zegt Jean. 'We gebruiken geen extra meststoffen en sproeien nooit met synthetische producten omdat we zelden ziektes hebben in de wijngaard.' Tussen elk terras ligt een smalle weg die ervoor zorgt dat de grond niet kan verzakken. Het grote gevaar voor erosie tijdens zware zomeronweders was mede de aanleiding tot de verplaatsing van de wijnbouw naar de vlakke, aan het begin van de twintigste eeuw.

'We grijpen nooit in, alles gaat zijn gang, we leven hier één met de natuur.'

Jean Boucabeille

De wijngaarden hebben op sommige plaatsen een hellingsgraad van 45 graden. Door de oostelijke ligging is er een perfecte zonneshijn, maar ook een frisse, maritieme wind uit de Middellandse Zee. De wind kan evenwel bevig zijn, zeker in het voorjaar, en schade toebrengen aan de tere scheuten en bloesems.

De hovengrond bestaat uit een halve meter zandgrond waarin heel veel kiezel



zit en daaronder een reusachtige moederrots uit harde schist. Over heel het domein liggen hier en der grote brokstukken schist verspreid. Ik kan me voorstellen dat de plukkers hier soms acrobatische toeren moeten uithalen om de bessen in hun mand te krijgen. De kracht van de druivenrank is verbazend. Ik kijk soms bewonderend toe hoe de plant via scheuren in de harde rots wortel schiet en diep in de grond op zoek gaat naar water en voedsel. Schist geeft aan wijn gewoonlijk een minerale smaak die door sommige proevers beschreven wordt als 'de smaak van vuursteen'. Persoonlijk vind ik dat wijn uit een pure schistbodem doorgaans een fijne frisheid bevat die in de wijnen uit het warme zuiden een goed contrast vormt met de soms zware aanwezigheid van alcohol.

De pluk is handmatig en geeft werk aan twintig mensen uit de buurt. Jean heeft een overeenkomst met verschillende collega's om ook tijdens de rest van het jaar met die seizoenarbeiders te werken zodat ze langdurig aan het werk kunnen blijven.

Jean heeft op de heuvel van Força Réal, vlak naast zijn wijngaarden, een ontmoetingsplaats gebouwd met een reusachtige barbecue. Je kunt er (na reservering) met groepen tot vijftig personen genieten van gegrilde slakken, vis, vlees en wijn én een fenomenaal uitzicht op de Middellandse Zee. Een aanrader!

#### DE DRUIVEN EN WIJNEN

De aanplant van de druiven was indertijd heel goed overwogen. Dat typeert een grote wijnbouwer. Elk terras heeft zijn eigen druivensoort die perfect past bij de terroir en het typische microklimaat van het perceel. Zo is de syrah aangeplant op de laagste terrassen vlak bij een kleine bron. Op de hoogste toppen staan de ranken van de maccabeu,

die gebruikt wordt voor de productie van de versterkte wijn Rivesaltes. Het is een druif die houdt van de zon en uiterst gevoelig is voor vochtigheid en een koel klimaat. In het midden zijn grenache, mourvèdre en carignan aangeplant. Jean maakt enkel rosé, rode en versterkte zoete wijn. Omdat hij nog niet beschikt over een eigen vinificatiekelder – hij heeft wel een prachtige rijpingskelder in Catalaanse stijl – maakt hij gebruik van de installaties van de kleine coöperatie van Corneilla-la-Rivière. Na de klassieke ontristing, kneuzing en maceratie wordt het grootste deel van de wijn overgeheveld in tweehonderd kleine vaten en overgebracht naar de rijpingskelder, honderd meter verderop. Elk perceel wordt apart gevinificeerd en op de vaten staat een nummer dat correspondeert met het perceel. Een deel van zijn wijnen rijpt ook in nieuwe elken vaten.

Régis en Jean maken één roséwijn die erkend is als landwijn. De rode wijnen hebben een erkende herkomstbenaming als Côtes du Roussillon-Villages. Daarnaast maken vader en zoon ook drie verschillende Rivesaltes.

#### • LE ROSÉ DE RÉGIS BOUCABEILLE 2003

Wat opvalt in deze lichtrood gekleurde rosé is het samenspel tussen fruit en pepertoetsen. Dat komt omdat hier grenache en syrah met elkaar gemengd worden. En volgens Jean is de pepertoets typerend voor een schistbodem. De mondstructuur is opvallend rond en sappig. Een lekkere drinkwijn op een zomers terras.

#### • LES TERRASSES 2003

Deze wijn is volledig gevinificeerd in edelstalen tanks en wordt gemaakt van gelijke delen grenache en carignan. In de neus ruiken we veel gekonlijt fruit, jam en specerijen. In de smaak vooral fruitige tonen en zachte tannines. Een wijn voor bij smeuïge stoofpotten met zuiderse kruiden als tijm en laurier.

#### • MONTE NERO 2002

Gemaakt van 75 procent grenache en 25 procent syrah. 'We hebben deze wijn gecreëerd op verzoek van de gastronomie.' De wijn rijpt een jaar in kleine vaten. Wat mij opvalt, is de frisse geur van vers fruit, specerijen, peper en een lichte minerale toets. In de mond



proef ik een stevig gestructureerde wijn met kloeke tannines en een frisse nasmaak. Een echte tafelvijn die het uitstekend doet bij alle soorten grillades en gebakken gevogelte. Het is aan te raden om de Monte Nero voor het serveren over te gieten in een karaf. Het contact met zuurstof zal de aroma's openen. (Monte Nero is de naam die de streekbewoners aan de berg gaven in de twaalfde eeuw.)

#### MIJN FAVORIET: LES ORRIS 2001

Het paradepaardje van het huis is deze wijn van grenache, syrah, mourvedre en carignan. De rendementen zijn uiterst klein, wat resulteert in een diep geconcentreerde wijn. In ons glas zien we een jonge paarse kleur die heel zuiver is. We ruiken een complexe neus met veel variatie: viooltjes, rode vruchten en fruitsnoepjes. Na walsen komen kruidige geuren van tijm en peper naar boven. In de mond proeven we een stevige, goed gestructureerde wijn met fijne tannines en sappig fruit, eindigend in een ellenlange afdrank. Opvallend elegant en verfijnd. Voor mij is het een mooie gastronomische bewaarwijn die uitstekend samengaat met parelhoen of kwartel gevuld met ganzenlever.

#### • RIVESALTES 1996

Een samenstelling van grenache en maccabeu. Tijdens de gisting weken de schillen een tijdje mee om extra aroma's aan de wijn te bezorgen. Daarna blijft de wijn een jaar op vat. De weelderige neus bevat vooral gekonfijte abrikoos en rozijnen. De smaak is zoet met fijne zuren. Een mooie, verfijnde dessertwijn.

#### • RIVESALTES HORS D'AGE

Deze wijn heeft een lange rijpingstijd van vijf jaar ondergaan in eiken vaten. De neus is opvallend geconcentreerd. We ruiken peperkoekkruiden, gedroogde vijgen en rozijnen. De smaak is diep en intens en blijft heel lang nagalmen in de mond. Een pure nippwijn.

#### RECEPT

Bout van melkkalf met studentenhaver en lichte jus  
*Quasi de veau de lait au mendant ou cocotte, jus perlé*  
(Jean Boucabeille)

#### Ingrediënten (4 personen)

1 kg kalfsbout, 4 teentjes look, 2 gele uien, 1 takje tijm, 50 g boter, 40 cl kalfsfond, 10 cl blanke kalfsfond, olijfolie, zoutbloemetjes, gemalen peper, studentenhaver (amandel, walnoten, gedroogde rozijnen).

#### Werkwijze

Hak de noten in kleine stukken en bak ze kort in een stukje boter, voeg de rozijnen toe en kruid met gemalen peper. Laat de bout door uw slager schoonmaken en houd de stukjes vet apart. Snijd twee gelijke delen van ongeveer 450 gram uit de bout en snijd ze in dikke stukken. Strooi zoutbloemetjes over beide zijden van de stukjes vlees. Verwarm de olijfolie in een gietijzeren kookpot en bak het vlees langs beide zijden. Voeg de gesneden uien, gehakte lookteentjes, de tijm en de stukjes afgesneden vet van de bout bij het vlees. Doe er twee stukje boter bij en laat de pot 15 minuten stoven in een oven van 190 graden. Bedruip elke 5 minuten het vlees met het braadvocht.

Haal de gebraden stukken vlees uit de pot en houd ze warm. Giet de beide soorten kalfsfond bij het braadvocht en laat het geheel inkoken. Giet daarna de saus door een fijne zeef en laat nog even doorkoken om in te dikken. Leg de stukken kalfsbout weer in de saus en warm lichtjes op. Voeg de licht gekonfijte studentenhaver bij het vlees en de saus.

Serveren met de pot op tafel. Jean Boucabeille serveert er aardappelgnocchi bij.

#### Wijntip

De smeuïgheid van dit gerecht – opvallend fruitig door het fijne vlees van het melkkalf, de uientringen en de rozijntjes in de studentenhaver – vraagt om een zacht-aardige, nogal zalvende wijn met fruitige smaken. Ik heb goede herinneringen aan dit lekkere gerecht en de prettige sfeer bij het middagmaal met de familie Boucabeille. We dronken er Les Terrasses bij, een wijn die er perfect mee harmonieert.

#### PRAKTISCH

Domaine Régis Boucabeille  
Jean Boucabeille  
F-66550 Corneilla-la-Rivière  
tel. 0033 609 06 57 88  
e-mail: domaine@boucabeille.com  
website: www.boucabeille.com

De wijnen van Domaine Régis Boucabeille zijn te verkrijgen bij

Delvino  
Noordstraat 169  
9990 Maldegem  
tel. (050) 71 02 52 – (0477) 20 95 85  
e-mail: delvino@busmail.net  
website: www.delvino.be