

## 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 moezame klim naar de top wordt bekond met een adembenemend, bijna eindelijk uitzicht van 360 graden op de omgeving. Bij helder weer zie je gelovende contouren van de Pyreneeën waar de 2784 meter hoge Pic du Canigou boven alles uitsteekt. En nog verder naar het zuiden zien we een kleurrijke lapesdalen van kriskras door elkaar gelegen wijngaarden. Aan de andere zijde van de top liggen de wijngaarden van de Corbières, met de vele ruïnes van katharnekastelen. We herkennen in de verte het prachtig gelegen Château de Quéribus, 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 simuleren een woeds vakantievoel. Op zo'n moment kun je geloven dat God in Frankrijk leeft.



Dit onthelend pareltje is een paradijs voor wandelaars en natuurliefhebbers. Op de flanken groeien uitsluitend wijnranken en olijfbomen op een bodem van schist en harde leistenen. Maar op de top is door de eeuwen heen een zeldzame vegetatie ontstaan die zelfs de meest doorwinterde botanicus zal doen water tanden. Er zijn slechts twee wijndomeinen op de heuvel. Twee jonge wijnbouwers, Cyril Henriques en Jean Boucabille, 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 Boucabille meer oostelijk, met uitzicht op de Middellandse Zee.

In 2004 is een goed bewegwijzerde wandelroute aangelegd die heel de heuvel dwaars. Je loopt er langs olijfbomen, groene eiken, cedars, pijnbomen en verschillende soorten mimosa. Overal groeien wilde kruiden en zeldzame planten. Roben op drie uur wandelen voor het beste traject.

Info via het toerisme bureau van het stadje Millas - tel. 0033 468 57 40 58.

*Beeld: Jean Boucabille; foto: en.wikipedia.org; Jean Boucabille is nog altijd heel gelukkig met zijn bezitting. Foto: Alle rode wijnen van Jean en Régis Boucabille 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 burch konden de Spaanse garnizoenen gemakkelijk aanvallen van de Franse logers 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 behouden voor storm en slecht weer. De laatste renovatie dateert van 1987. Bij de kapel staat een oriëntaars tafél 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 hand met Catalonië is nog heel levendig, veel opschriften zijn in het Catalaans en op veel plaatsen wappert de roodgeloze vlag.

## DOMAINE BOUCABELLE, 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 mechanische 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 beklommen.

René Campo, een goede vriend van vader Régis Boucabelle, noemde het onkruid en herstelde de wijngaard in zijn oude glorie. In 1900 nam Régis Boucabelle 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.

## BOUCABELLE EN GAUDI

De band tussen de familie Boucabelle en Catalonië is sterk. Het was een jonkheer Boucabelle 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 Gaudí (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 Boucabelle.

Jean studeerde klassieke literatuur en economie en ging daarna de financiële wereld in. Hij werfte vier jaar in een Parijse bank en reisde wakkelijks heen en terug naar het ouderlijk huis in Cornella-la-Rivière. Maar het levenje 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 Boucabelle woonde jarenlang in Brussel waar hij een kantoor had voor de promotie van de wijnen uit de Roussillon.

## EÉN MET DE NATUUR

De wijnranken van Domaine Boucabelle 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 geogest en verwerkt. Op het eerste gezicht lijkt de aanplant nogal structureel, elke rank staat op zichzelf en wordt gesnoeid in de vorm van een gobeleet. 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 zomerbuien was menig te aanrijding tot de verplaatsing van de wijnbouw naar de vlakke, aan het begin van de twintigste eeuw.

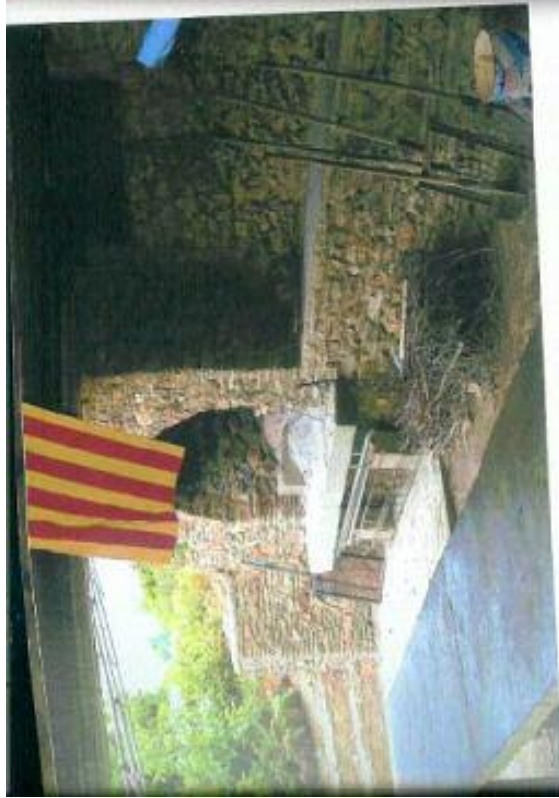
'We grijpen nooit in, alles gaat zijn gang, we leven hier één met de natuur.'

Jean Boucabelle

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 hevig 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 kiezels





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 verbazing. Ik kijk soms bewonderend toe hoe de plant via schouren 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 Forca 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 druivensort 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 ransien van de maccabreu.



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 cooperatie van Cornella-la-Rivière. Na de klassieke ontristing, kneuzing en maceratie wordt het grootste deel van de wijn overgeluimd 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 ROSE DE RÉGIS BOUCAURELLE 2003

Wat opvalt in deze lichtrood gekleurde rosé is het samenspel tussen fruit en pepertoe- sen. Dat komt omdat hier grenache en syrah met elkaar gemengd worden. En volgens Jean is de pepertoeftype typisch 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 gekonijft fruit, jam en specerijen. In de smaak vooral fruitige tonen en zachte aardige lanthines. 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 frisste gear van vers fruit, specerijen, peper en een lichte minerale toets. In de mond



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

#### MIJN FAVORIET: LES ORRIS 2001

Het paradepaardje van het huis is deze wijn van gematigde, strak, motiverde en cartigram. De reukemeren zijn uiters klein, wat resulteert in een diep geconcentreerde wijn. In ons glas zien we een fongge paarse kleur die heel zuiver is. We ruiken een complexe neus met veel variatie: vroege, rode vruchten en krulstroopies. Na walsen komen kruidige geuren van tijm en peper naar boven. In de mond proeven we een stevige, goed gestruktuurde wijn met fijne tannines en sappig fruit, eindigend in een ellenlange afstrak. Opvallend elegant en verfijnd. Voor mij is het een mooie gastronomische herwaarwijn die uitstekend samengaat met purehoen of kwartel gevuld met ganzenlever.

#### • RIVESALTES 1995

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

#### • RIVESALTES HOORS 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 nagsalmen in de mond. Een pure nipwijn.

#### RECEPT

Boor van melkkrak met studentenhaver en lichte jus

*Quasi de veen de lait air mandarien ou cacote, jus pevié*

(Jean Boucabelle)

*Ingedienten (4 personen)*

1 kg kalkshout, 4 reentjes look, 2 gele uien, 1 rakte tijm, 30 g boer, 40 cl kalksfond, 10 cl bhanke kalksfond, olifolie, zouthoentjes, gemalen peper, studentenhaver (amandjel, 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 boor door uw slagter schoonmaken en houd de stukjes wet apart. Snijd twee gelijke delen van ongeveer 450 gram uit de boor en snijd ze in dikke stukken. Strooi zouthoentjes over beide zijden van de stukjes vlees. Verwarm de olifolie in een geuljaren kookpot en bak het vlees langs beide zijden. Voeg de gesneden uien, gekakte lookreentjes, de tijm en de stukjes afgesneden wet van de boor bij het vlees. Doe er twee stukje boer bij en laat de pot 15 minuten stoven in een oven van 140 graden. Bedruip elke 5 minuten het vlees met het braadvocht.

Haal de getraden stukken vlees uit de pot en houd ze warm. Giet de beide soorten kalksfond bij het braadvocht en laat het geheel inkoken. Giet daarna de saus door een fijne zeef en laat nog even donkoken om n te dikken. Leg de stukken kalkshout weer in de saus en warm lichtjes op. Voeg de licht gekonfijre studentenhaver bij het vlees en de saus.

Serveren met de pot op tafel. Jean Boucabelle serveert er aardappelpoercht bij.

#### Wijnrijp

De smetigheid van dit gerecht – opvallend frugig door het fijne vlees van het melkkrak, de uientingen en de rozijntjes in de studentenhaver – vraagt om een zachte aardige, nogal zilvernde wijn met frugige smaken. Ik heb goede herinneringen aan dit lekkere gerecht en de preetige sfeer bij het middagmaal met de familie Boucabelle. We dronken er Les Terrasses bij, een wijn die er perfect mee harmonieert.

#### PRAKTISCH

Domaine Régis Boucabelle

Jean Boucabelle

F: 66550 Cornella-In Rivière

tel. 0033 609 06 57 88

e-mail: domaine@boucabelle.com

website: www.boucabelle.com

De wijnen van Domaine Régis Boucabelle zijn te verkrijgen bij

DeliVino

Noordstraat 109

0990 Middelgem

tel. (030) 71 02 52 – (0477) 20 95 85

e-mail: delivino@bussnall.net

website: www.delivino.be