

# De reuzen van de Ventoux

**AAN DE VOET VAN DE MONT VENTOUX IN DE RHÔNEVALLEI MAKEN DE BROERS FRÉDÉRIC EN ALEXANDRE CHAUDIÈRE WIJNEN DIE TOT DE TOP VAN DE STREEK BEHOREN. HOE ZE DAT DOEN? BALANS IS HET SLEUTELWOORD BIJ CHÂTEAU PESQUIÉ.**

**F**rédéric ('zeg maar Fred') en zijn jongere broer Alexandre hadden een heerlijke jeugd in het grote, laat achttiende-eeuwse landhuis met de kenmerkende *tuile canals* (ronde dakpannen) en witte luiken. Het *château* was in 1971 door hun grootouders gekocht, die direct een groot gedeelte van de wijngaarden renoveerden. Halverwege de jaren tachtig namen hun ouders het wijnbedrijf over. Verdienden ze vóór de overname hun geld als spraaktherapeut en fysiotherapeut, nu hielden ze zich bezig met de renovatie van het huis en, opnieuw, de wijngaarden. En werden voorheen de druiven naar de coöperatie gebracht, ze besloten nu hun eigen wijnen te gaan maken. In 1990 was hun eerste eigen wijn een feit. 'We wisten allang dat ook Alex wijn zou gaan maken,' vertelt Fred, de oudste van de twee broers. 'Hij reed op z'n negende al op de tractor door de wijngaarden!' Fred zelf koos in eerste instantie voor een ander pad. 'Ik ging



Fred (l) en Alex vullen elkaar perfect aan.



naar Parijs om geschiedenis en filosofie te studeren. Na mijn studie heb ik nog een aantal jaar in de uitgeverwereld gewerkt. Maar hoe leuk ik dat ook vond, toch besloot ik terug te keren naar de Ventoux.'

## Best of both worlds

Inmiddels zwaaien Fred en zijn broer de scepter over Château Pesquié. 'Alex is de man met de groene vingers, het instinct en de passie. Ik ben de manager en houd me met de sales bezig. We vullen elkaar zeer goed aan. We nemen iedere beslissing samen en hebben een geweldige band met elkaar!'

Hun wijngaarden liggen aan de voet van de Mont Ventoux, de 'reus van de Provence', die bijna tweeduizend meter hoog is. Er heerst een bijzonder microklimaat: overdag is het heet, maar in de nacht stroomt er koele lucht langs de berg naar beneden. Hierdoor rijpen de druiven later en wordt er dus ook later geoogst.

*Alex reed op z'n negende al op de tractor door de wijngaarden.*



Het is 's zomers heerlijk picknicken in de tuinen van Château Pesquié.

Het bijzondere klimaat heeft als uiteindelijk resultaat dat de wijnen van Château Pesquié een kruising zijn tussen de noordelijke en zuidelijke Rhônewijnen. In het hete zuiden van de Rhônevallei draait alles om grenache, maar ook syrah, mourvèdre, cinsault en andere druiven voor rode blends. Witte blends worden gemaakt van onder meer roussanne, viognier, grenache blanc en de lokale clairette. In het noorden is syrah dé druif voor rode wijn. Het is dus *best of both worlds* voor Château Pesquié.

## Nachtvorst

Het koelere klimaat biedt daarnaast kansen voor de toekomst. De klimaatverandering dwingt wijnmakers immers na te denken over vervolgstappen. 'Hier zijn wij al volop mee bezig. De AOC Ventoux heeft verschillende studies uitstaan en we organiseren forums waarbij honderden boeren, niet alleen wijnboeren overigens, samen praten over de toekomst.' Fred heeft geluk, vindt hij. 'Wij hebben door onze ligging meer tijd en meer opties. We kunnen hogerop wijngaarden aanplanten, dat zien we ook in het buitenland gebeuren. Er is dan wel een risico op nachtvorst, maar ik ben al bij vrienden in Quebec geweest om me te laten inspireren. We

## DOEN IN DE VENTOUX

### Picknicken onder de platanen

Met z'n tweetjes picknicken in de tuinen van Château Pesquié, hoe romantisch wil je het hebben. Je picknickmand wordt gevuld met allerlei lokaal lekkers inclusief een fles rood en een fles wit. Boeken (een dag van tevoren) kan via de website. Die moet je sowieso in de gaten houden als je in de buurt bent, want het chateau heeft nog veel meer leuks voor je in petto... [chateaupesquie.com](http://chateaupesquie.com)



Au fil du temps

restaurant van een echtpaar waarvan hij kookt en zij bedient.

**51, Place Louis Giraud, Pernes-les-Fontaines**

### Truffels eten bij Serge

Serge heeft twee specialiteiten, te weten truffels en wijn. Volgens Fred heeft hij ook een van de beste wijnkaarten van de streek, dus als je die goed wilt leren kennen moet je hier zijn. [chez-serge.fr](http://chez-serge.fr)

### Samen wijn drinken

'Wijn samen', betekent Vin Ensèn in het Provençaals. De wijnbar is zo'n anderhalf jaar geleden opgericht door twee sommeliers, die geweldige gerechtigtes serveren bij hun wijnen. **173 Cours de la République, Caromb**

### Eten op sterrenniveau

'Onbegrijpelijk dat ze nog geen Michelinster hebben,' verzucht Fred als hij Au fil du temps aanbeveelt, het

### Slapen als een markgraaf

De vader van de roemruchte Markies de Sade werd geboren in het Château de Mazan, de markies zelf was er persona non grata. Maar dat was toen. Nu is het een fantastisch hotel – en heeft het bijbehorende restaurant net een Michelinster op zak. [chateaudemazan.com](http://chateaudemazan.com)

### Slapen als god in Frankrijk

Is het geboortehuis van de markies jou niet chique genoeg? Op maar vijf minuutjes van Château Pesquié ligt Crillon le Brave, een doolhof van 17- en 18-eeuwse huizen rondom een eeuwenoude olijfbom. Mooier wordt het niet! [crillonlebrave.com](http://crillonlebrave.com)

weten dat het kan, het is alleen zo anders. Ik geef het nog twintig à dertig jaar.'

### Balans

De veelzijdigheid van Château Pesquié komt misschien wel het meest tot uiting in de Terrasses Rouge. In de woorden van Fred: 'het DNA van Pesquié'. 'Deze wijn belichaamt alles waar Château Pesquié voor staat. Het is een blend, uiteraard, en geeft een beeld van het hele spectrum. Het grootste gedeelte komt van kalkgrond en een ander deel van klei en zand. Het is een wijn die ook al dertig jaar





*We wilden  
bewijzen dat  
we iconische wijnen  
konden maken.*

## AOC VENTOUX

Sinds 1973 kent de Ventoux een eigen herkomstbenaming, toen nog Côtes-du-Ventoux genoemd. In 2009 kreeg het de huidige naam: AOC Ventoux. De wijngaarden liggen in een boog om de Mont Ventoux heen, en beslaan in totaal ca. 6000 hectare. 66% van de wijnproductie is rood, 30% rosé en 4% wit. De nummer één druif is grenache, en die wordt vaak geblend met syrah. In juli 2020 werd Frédéric Chaudière gekozen tot *président* van de AOC Ventoux.

geroemd wordt en onlangs nog werd uitverkozen tot een van de honderd 'most exciting wines 2020' door Rhône-expert Jeb Dunnuck.' En dan is er nog een wijn van Pesquié waar Fred even bij stil wil staan. Dat is de Artemia, de wijn waarmee de broers hun ambities wilden laten zien toen ze net het chateau van hun ouders hadden overgenomen. 'We wilden bewijzen dat we iconische wijnen konden maken. En dat is gelukt, met deze wijn die afkomstig is van één perceel en bestaat uit 75% syrah en 25% grenache. Hij heeft alle karakteristieken van een noordelijke Rhône-wijn. Sterker: in een blindproeverij wordt-ie vaak voor een Côte Rôtie versleten!' Waren pa en ma Chaudière eind jaren tachtig al begonnen hun wijngaarden biologisch te bewerken, op dit moment is de transitie naar biologische wijn volledig voltooid. Sinds 2015 is Alex ook biodynamisch gaan werken. 'Het is echt ongelooflijk wat een verschil dat maakt voor de grond! Het past bij onze visie, waarin we continue naar de juiste balans zoeken. Binnen ons ecosysteem, maar ook tussen het ecosysteem en onze cultuur. En natuurlijk ook in onze blends, onze verschillende druiven en onze terroirs. Balans zoeken we ook in het rijpen van de wijn, want we vinden dat de rijping moet onderstrepen wat al in de wijn aanwezig is. En uiteindelijk moet die balans in de mond te proeven zijn.' En dan, grinnikend: 'En dan heb je ook nog de balans tussen mij en mijn broer.' 🍷

## TIPS VOOR THUISBLIJVERS

- **Terrasses Rouge** | 60% grenache, 40% syrah | Het DNA van Pesquié... Rijp zwart fruit met tonen van vanille en zwoele kruidigheden. 90 Parkerpunten.
- **Terrasses Blanc** | 40% viognier, 20% roussanne, 20% clairette, 20% grenache blanc | Fred: 'Geweldige zuren, die exemplarisch zijn voor de Ventoux maar heel zeldzaam in de Provence. Bij verse geitenkaas met een drupje olijfolie erop, voor ontbijt, lunch en diner!' 90 Parkerpunten.
- **Artemia Rouge** | 75% syrah, 25% grenache | Topcuvée van Pesquié, in de stijl van de noordelijke Rhône. Rijpe bramen, zwarte bessen en pruimen zijn prachtig in balans met de kruidigheid van de oude grenache. Door *Decanter* beloond met een gouden medaille en maar liefst 96 Parkerpunten.



# Wijnen bij een vette hap

Kies je voor wit, neem dan een type met een frisse smaak, als tegenwicht. Bij gefrituurde snacks zijn frisse wijnen het lekkerste. Een glas Sauvignon Blanc gaat prima bij friet. Nog beter: champagne! Het zuurgehalte van mousserende wijn snijdt lekker door het zout en vetgehalte heen. Drink je liever rood, kies dan niet een complexe of verfijnde wijn. Dus geen volle bordeaux of andere wijn met veel tannines. Een vette hap is zout, waardoor een dergelijke wijn juist stroever van smaak wordt. Maar een beetje houtrijping mag best. Eigenlijk is er maar één echte vet voedsel-wijnramp: borrelnoten. 🍷

## Saté + Chardonnay Haras de Pirque (by Antinori) Chardonnay



Deze Chileense Chardonnay heeft een lichte houtrijping gehad wat de wijn een heerlijke body geeft. Vol, romig en stevig genoeg om samen te gaan met saté.



## Kalkskrokot & Kaassoufflé + houtgelagerde Chardonnay Cloud Break Chardonnay



Een vette hap die smeekt om een vette wijn! Deze houtgelagerde Chardonnay uit de US of A zit bomvol rijke fruitaroma's, frisse citrus, tonen van vanille, karamel en een vleugje eik. Vet en toch verkwikkend fris!

## Loempia + Gewürztraminer Fioris Gewürztraminer



Een rijke en zachte wijn met intense aroma's van muskaat, rozen en exotisch fruit (lychees). Het heerlijke zoetje past perfect bij een loempia met pittige saus.

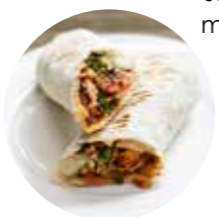


## Hamburger + (Australische) Shiraz Shottesbrooke Regional Series Shiraz



Een stoere wijn voor een stoere burger. Intense geuren van bramen, chocolade en kruiden. Volle body, zacht en licht kruidig. Bij burgers van de barbie – of dus van om de hoek.

## Mexicaanse burrito + Merlot Casa Girelli Villalta Maciste Appassimento Rosso



Deze blend van merlot, cabernet sauvignon en corvina is deels gemaakt met ingedroogde druiven. Hierdoor is er meer concentratie en kracht om op te boksen tegen de pittige burrito.



## Köfte + nieuwe wereld Pinot Noir Ventopuro Pinot Noir Single Vineyard



Massa's sappig fruit, iets kruidigs en een fluweelzachte tanninestructuur. Dit is wat je noemt een hemelse combinatie! Neem een slokje, een hapje, een slokje en je weet: vanaf nu drink je nooit meer cola bij je köfte! 🍷

## Friet + Champagne Veuve Fourny Champagne Brut Nature Blanc de Blancs Premier Cru



Een verrukkelijke champagne die tropisch fruit combineert met rijpingsaroma's van biscuit en korstdeeg. De fijne zuren zijn een mooie aanvulling op de zoute en knapperige friet.



## WIST JE DAT...

De frikandel de populairste snack van Nederland is? Het icoon van onze snackcultuur werd in 1954 bedacht door slagersknecht Gerrit de Vries en enkele jaren later geperfectioneerd door Jan Bekkers van snackfabriek Beckers (nu met ck, maar veel sjieker werd het niet). Inmiddels eten we met z'n allen 600 miljoen frikandellen per jaar. Voor wie het weten wil: sinds de jaren '80 zitten er geen darmen en uiers meer in het vleesmengsel...