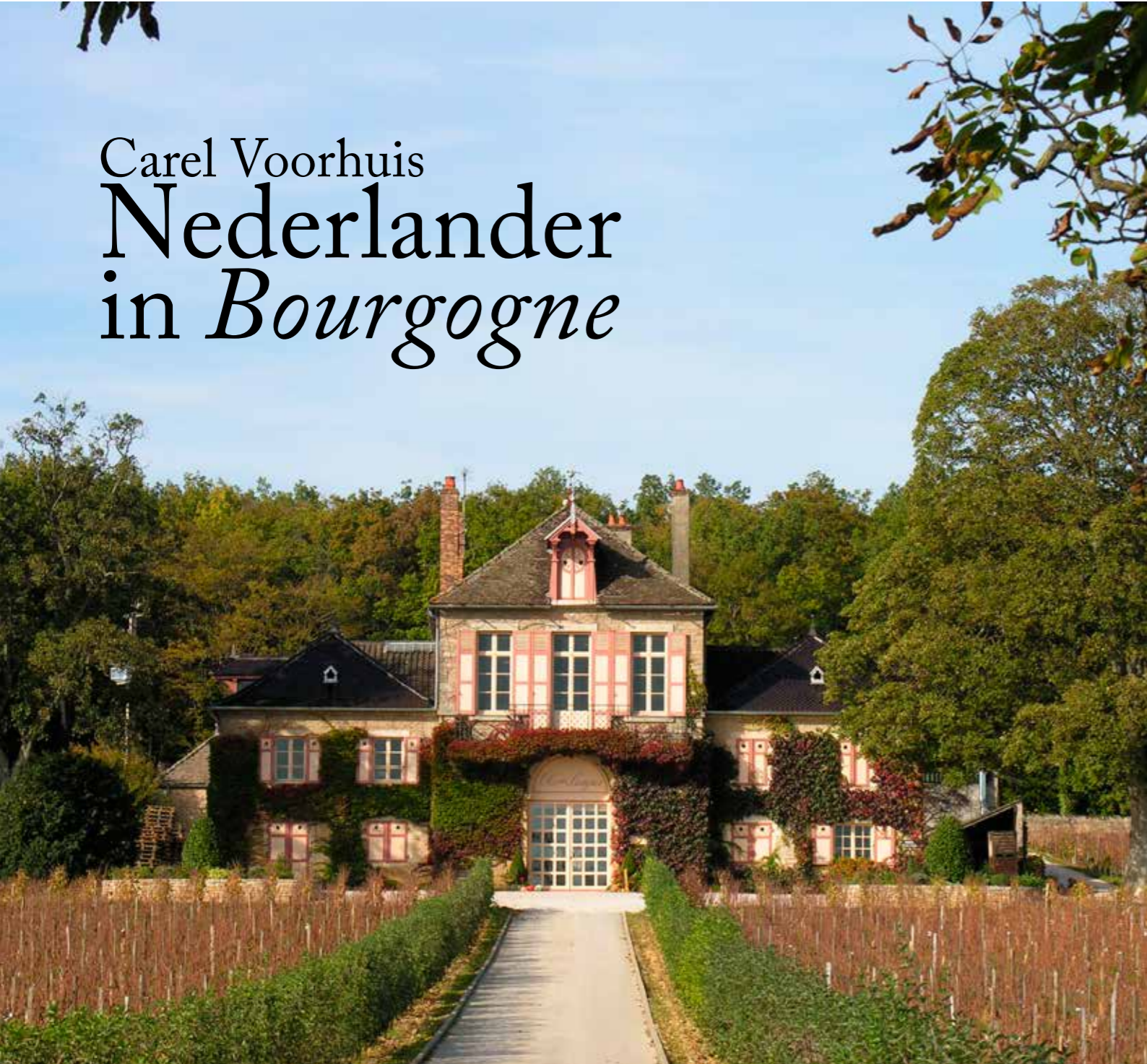


Carel Voorhuis Nederlander in *Bourgogne*



Het 19e-eeuwse hoofdgebouw van Clos des Langres; de kelders eronder dateren uit de 17e eeuw



Een Nederlander in Bourgogne hoeft niet meteen aanleiding te zijn voor een artikel in Proefschrift. Maar als ze opvallen door prestaties, verandert de situatie. Carel Voorhuis is een goed voorbeeld.

tekst Gert Crum en proefnotities Jan van Lissum

Duitsland



Clive Coates, Brits wijnjournalist en Bourgogneman, schrijft een aantal jaren geleden over 'the youthful and talented new régisseur Carel Voorhuis'. Michel Bettane en Thierry Desseuve, grote namen in de Franse wijnwereld, schrijven in hun Guide des Vins de France over Voorhuis als 'un excellent vinificateur'. Wij bevestigen het graag: de van oorsprong Nederlandse Carel Voorhuis staat sinds 2003 op overtuigende wijze aan het roer van dit mooie, maar nog weinig bekende wijndomein.

Carel Voorhuis is de zoon van een notaris uit Maastricht. En deze notaris, mr. Jan Voorhuis, heeft zo'n grote liefde voor de Franse wijn dat hij met zijn gezin vertrekt naar de Jura en er een domein koopt. Domaine Voorhuis-Henquet is gevestigd in Conliège, bij Lons-le-Saunier. Carel is dan nog een jongen. Zijn vader heeft het domein al lang weer van de hand gedaan en is weer terug in Nederland, maar Carel is in Frankrijk gebleven. Hij spreekt nog altijd perfect Nederlands – een beetje geaffecteerd, dat wel – maar is verder redelijk verfranst. Hij heeft het Lycée Viticole in Beaune bezocht en behaalde vervolgens het diploma oenologie aan de Université de Dijon. Hij heeft bij Hardy's in Australië gewerkt en nog zo hier en daar wat internationale ervaring opgedaan. Sinds het voorjaar van 2003 heeft Carel Voorhuis de verantwoordelijke taak van régisseur van Domaine d'Ardhuy in Corgoloin. Verantwoordelijk, want het gaat wel om 42 hectaren met tientallen verschillende wijnen, waaronder tal van grand cru's. Op het moment van zijn aanstelling is hij 29 jaar.

Handelshuis verkocht

De familie d'Ardhuy is lang eigenaar geweest van het handelshuis Pierre André, met als hoofdzetel Château Corton-André. Dit opvallende château met zijn gele vernispannetjes is een opvallende verschijning in Aloxe-Corton, maar verder sinds jaar en dag een toeristentrap. De meeste wijnen van dit huis verschijnen onder de merknaam La Reine Pédauque. Wijnen van de eigen wijngaarden zijn op deze wijze lange tijd anoniem verhandeld. Maar in 2002 is het handelshuis verkocht aan de Groupe Ballande, sinds 1999 ook eigenaar van Château Prieuré-Lichine, cru classé in Margaux. Vanaf dat moment kan de familie zich concentreren op het eigen domein. Met een in potentie prachtige schat aan wijngaarden en het nodige geld in de pocket wil men aan de weg gaan timmeren met Domaine d'Ardhuy. Mireille d'Ardhuy-Santiard, een van de zeven dochters van Gabriel d'Ardhuy en verantwoordelijk voor het wijngoed, stelt in het

Proefprofiel

Domaine d'Ardhuy

Chardonnay: stijlvol, strak, mooie hoge zuurgraad, hout is goed geïntegreerd, mineralen alom, veel lengte, doordrinkbaar

Pinot noir: stijlvol, mooie hoge zuurgraad, hout goed geïntegreerd, soms strak maar fijn van snit, het terroir spreekt

voorjaar 2003, tot verrassing van de hele Bourgogne, een van oorsprong Nederlandse wijndeskundige aan. De jonge Carel Voorhuis. Als hij op het domein arriveert, is er nog een oogstmachine. Zo ongeveer zijn eerste daad is de verkoop daarvan.

Domein op de voorgrond

Inmiddels is het ruim tien jaar later. De balans kan worden opgemaakt. En Carel Voorhuis kan trots zijn. Hij heeft Domaine d'Ardhuy, uit het niets, op de kaart gezet. Zijn witte en rode bourgognes worden door kenners in Frankrijk en daarbuiten geprezen.

Het leiden van Domaine d'Ardhuy is geen sinecure. Er werken 25 mensen onder zijn regie. Er wordt wijn gemaakt van zo'n honderd verschillende percelen en perceeltjes, van Gevrey tot en met Puligny. Er worden tien witte en 24 rode wijnen geproduceerd. De kern van de wijngaarden ligt echter in Aloxe, Ladoix en Savigny. In Aloxe en Ladoix exploiteert men zo'n 20 en in Savigny circa tien hectaren.

Dat de kern van het wijngaardbezit rond Aloxe ligt, is niet



verbazingwekkend. Want het domein is gevestigd aan de zuidkant van Corgoloin – óf zo je wilt, aan de noordzijde van Ladoix. De domeingebouwen liggen binnen het geheel omringde Clos des Langres en dat is de zuidelijkste wijngaard van de Côte de Nuits. Je kunt ook zeggen dat het Clos des Langres het hart vormt van de Côte d'Or, daar waar de Côte de Beaune en de Côte de Nuits bij elkaar komen. De prachtige wijngaard binnen de muren van het Clos heeft 'slechts' de appellation Côte de Nuits-Villages, maar behoort absoluut tot de zeer oude wijnakkers van de streek. Monniken van Cluny plantten hier de wijnstok in de 10e eeuw. De naam van de wijngaard refereert aan de bisschop van Langres, die lang eigenaar is geweest. Het was een vooruitgeschoven post van hem in zijn strijd om de macht met de bisschop van Autun. Het Clos des Langres meet 3,14 hectaren en was tot 2004 geheel beplant met pinot noir. Sindsdien staat op een klein deel ook chardonnay. Het is een monopole van Domaine d'Ardhuy, want het domein is de enige eigenaar.

Permanent bezig met perfectioneren

Binnen het Clos des Langres staat, tussen een paar mooie bomen, het met klimop begroeide hoofdgebouw. Het dateert van rond 1800, maar de prachtige kelders eronder zijn uit de 17e eeuw. In die kelders oogt het allemaal wat chaotisch, maar Carel weet er precies de weg. De witte wijnen – zelfs de bourgogne blanc – vergisten op pièces, kleine eiken vaten. Rood komt pas op vat na de cuvaison. Wit ligt, al naar gelang de appellation en het oogstjaar, 13 tot 16 maanden op

hout, rood een paar maanden langer. Carel is beducht voor een nadrukkelijke houttoon in de wijn en dus wordt er slechts beperkt gebruik gemaakt van nieuwe vaten. Alleen de witte en rode grands crus rijpen veelal op zo'n vijftig procent nieuw eiken.

Sinds 2012 is Domaine d'Ardhuy gecertificeerd biodynamisch. Carel doet nu – voorlopig nog op beperkte schaal – een proef met een andere geleiding van de wijnstok, zoals hij al jaren experimenteert met het wel of niet (gedeeltelijk) ontstelen van het geogste fruit. Hij leert nog steeds. Zijn wijnen zullen ongetwijfeld nog beter worden. Ik ben echter nu al onder de indruk. **PS**

Proefnotities: pagina 91

Importeur: De Champagnist, Amersfoort, www.champagnist.nl



Proef het verschil!



Aanbesteding en mededinging • Agri en Food • Arbeids- en ambtenarenrecht
 Bestuursrecht • Incasso • Insolventierecht • Intellectueel Eigendom • Letselschade
 Mediation • Ondernemingsrecht • Personen- en familierecht • Vastgoed

Volg ons op:



Leiden, Haagweg 149 • www.rww.nl