

## WIJNKAART

### THE IRON (WINE) LADY

Dromen, durven én doen. Het leven van de Britse wijnmaakster Fiona Beeston keest als een avonturenroman. Featuring Jeanne d'Arc, bedelmunniken, dassen en oude vluchtelingen. Ik ben echt de slaaf van mijn wijnstokken.

TEKST: STÉPHANE GODFROID

We schrijven 1427. In het kasteel van Chinon, dat hoog boven de Vienne-rivier toost in de regio van de Loire, ontmoet koning Karel VII de spring-in-'t-velde Jeanne d'Arc. De toekomst van Frankrijk staat op het spel en het is zaak Orleans te bevrijden van de Engelsen. D'Arc overhaalt de Dauphin haar aan het hoofd van het leger te plaatsen en een einde te maken aan de Honderdjarige Oorlog.

Bijna 500 jaar later duikt opnieuw een vrouwelijke strijder op om een stukje Chinon in te pakken. Vanaf het centrum neemt ik een zijstraatje en rij ik meteen de roestige poort van de Clos des Capucins binnen. Fiona Beeston komt me tegemoet. 'U bent?', klinkt het vragend in een Frans met veel Brits flegma. 'Oh yes, u bent die journaliste uit België? Sorry, I forgot. Kom verder.' We praten honderduren, over wijn en wasmsmak, grootheidswaan en realiteit. Al snel is duidelijk: Beeston is een vrouw met een ijzeren wil.

Als dochter van een Britse oorlogscorrespondent groeide ze op in Beiroet. Later trok haar ouders naar Rusland. Daarna volgde Washington, waar ze de wijncroche te pakken kreeg. 'Mijn vader was én Brits én journalist. Twee redenen om van wijn te genieten. (lacht) Maar de kwaliteit van de massaproductiewijn die hij ontkurkte, was vaak belabberd. Dat kon ik als 16-jarige al vaststellen. Ik ben toen begonnen te dromen om het zelf ooit beter te doen.'

#### A VERY GREAT LUCK

Faustforwaard naar Bordeaux, eind jaren 70. Beeston helpt op een domein in Entre-Deux-Mers. Ze ontmoet er de 'caveir' Lucien Legendre en gaat werken in zijn wijnhandel in Parijs. Het waren goeie tijden. Ze werkte er samen met wereldautoriteit Steven Spurrier, die de



BOVEN: DE WIJNGAARDEN VAN CLOS DES CAPUCINS WORDEN OP DE OUDERWETSE WEESE: NATUURLIJKE MANIER BEWERKT MET HET TREKPAARD.

geschiedenis inging als de organisator van The Judgment of Paris, een tastingwedstrijd tussen Franse en Californische wijnen in 1976.

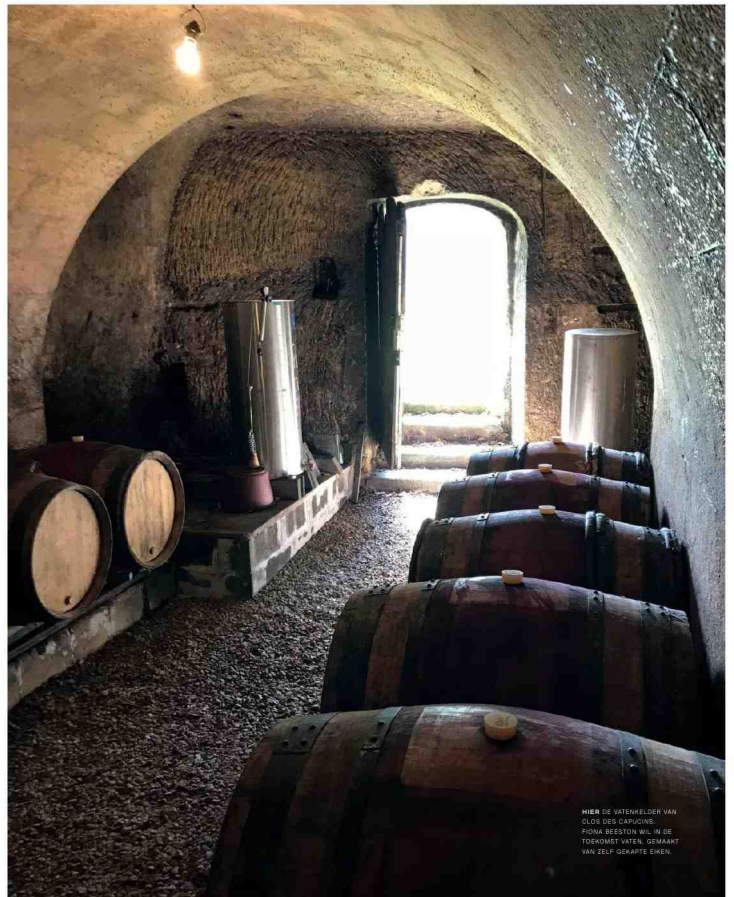
In het tijdschrift 'Revue du vin de France' krijgt ze haar eigen rubriek, 'Les carnets de Fiona'. In 1989 verschijnt van haar hand het boek 'Mes hommes du vin'. 'Het was de tijd dat de invloed van de Amerikaanse wijncriticus Robert Parker bijzonder groot was. Alles ging over aroma's en smaken. En niemand sprak nog over de wijnmaker. Daarom heb ik dat boek geschreven.'

Intussen rijpt haar droom. 'Om wijnmaker te worden, heb je een wijngaard nodig, hé. Ik dacht al een hele tijd aan de Loire. Ik hield erg van de wijnen van Charles Joguet. Toen ik die

voor het eerst proefde, was ik verkocht. Zo fijn, zo elegant en toch volpruut. Ik voelde dat ik in Chinon miséer zijn. Maar het stoken duurde drie jaar. Tot op een dag een bevrind wijnmaker me over de Clos des Capucins sprak.'

#### GEK VERKLAARD

De oudste sporen van de Clos des Capucins gaan terug tot het grille begin van de 17de eeuw. Het klooster van de bedelmunniken rakte vernield in een brand tijdens de Franse revolutie. Het imposante landhuis dat er nu staat, dateert van de 18de en 19de eeuw. Vanaf het terras van het manor house, dat Beeston op weekbasis aan toeristen verhuurt, kijk je uit op de versterkte burch van Chinon. Beeston ▶



HIER: DE WATERKELDER VAN CLOS DES CAPUCINS. FIONA BEESTON WIL IN DE TOEKOMST WIJN, GEMAAKT VAN ZELF GEKAPTE EIKEN.

## 'Collega's verklaarden me gek en beweerden dat ik al mijn druiven zou verliezen.'

zelf woont in het huisje van de tuinman van toen, enkele meters verder binnen de muren van het domein.

De Britse kocht het domein in september 2010. 'That was a very great luck', herhaalt ze meerdere keren. Haar eerste jaargang was 2011. 'Ik heb anderhalve hectare binnen de oude muren en ben echt de slaaf van mijn wijnstokken. En ik ben zo ontzettend gelukkig', zegt ze terwijl we over het domein slenteren. Op de rots troont trots het kasteel van Chinon.

De clos is volledig ommuurd. Binnenin liggen vier aparte percelen met cabernet franc. Ze zijn gescheiden door terrassen, fruitbomen, hagen, struiken en bomen. 'Vandaag leef ik hier zo goed als permanent. Het is veel werk, maar de natuur verschaft je zoveel plezier.'

Van bij het begin wou Beeston alles op een biodynamische manier aanpakken. 'Collega's verklaarden me gek en beweerden dat ik al mijn druiven zou verliezen. Het zou niet simpel zijn om met een chemisch behandelde wijngaard meteen de biodynamische toer op te gaan. De wortels lagen inderdaad bijzonder oppervlakkig. Ik ken de kerel die met de paarden werkt op het Domaine de la Romanée-Conti, hij gaf me de gouden raad in het begin niet te diep te ploegen. En kijk, ik heb het gered.'

### AFGHANISTAN

Als we door de wijngaarden wandelen, aait Beeston de druiventrossen. 'Weet je dat je als wijnmaker ook erg eenzaam kunt zijn?', filosofeert ze. 'Neem nu de datum om de oogst te beginnen. Die moet ik helemaal zelf kiezen. Hoewel, ik zal je bekennen dat ik sinds enkele jaren vertrouw op een das die hier opduikt. Als ik die das zie genieten van mijn druiven, weet ik dat de oogst kan beginnen.'

We lopen terug naar de manoir. Aan

de keukentafel proeven we haar 'Perfectly Drinkable', terwijl Fiona Beeston nóg een verhaal vertelt. 'Toen mijn vader als oorlogsjournalist in Afghanistan zat, net na de Sovjet-Russische invasie, zocht hij drie dingen. Ten eerste een plek waar hij zijn telexen kon versturen, ten tweede een Frans restaurant in een sous-sol, zodat er bescherming was tegen eventuele bombardementen, en ten derde een goede wijnkaart. Een collega-correspondent van de Financial Times hoorde mijn vader zeggen dat hij de wijn beoordeelde als 'perfectly drinkable'. Die knipoog gebruik ik nu op mijn label.' ♦

CLOSDDESCAPUCINS.FR



BOVEN FIONA BEESTON IS EEN BRITSE MET EEN IJZEREN WIL. VANAF HET BEGIN WILDE ZE ALLES BIODYNAMISCH AANPAKKEN.

## KURKDRROOG GOEDGEKEURD



1 2

1. FIONA BEESTON'S  
'PERFECTLY DRINKABLE' 2018  
KLEUR: ROOD.  
DRUIF: CABERNET FRANC.  
PRIJS: 25,95 EURO.

De druiven voor deze wijn komen van de kleine wijngaard Les Fondrières, even buiten Chinon. Deze sappige wijn concentreert zich op rood en blauw fruit, met een licht kruidig kantje. De wijn kreeg zijn structuur mee na rijping van een tiental maanden op vaten van 500 liter.

2. CLOS DES CAPUCINS  
'EMINENCE GRISE' 2016  
KLEUR: ROOD.  
DRUIF: CABERNET FRANC.  
PRIJS: 36,50 EURO.

De Eminence Grise verwijst naar de pij van de kapucijner monniken die ooit op het domein leefden. In het glas komt een rijpe, voluetteuze en genereuze wijn. De aroma's openen licht peperig, met violet en braambes. Een uiterst geslaagde tanninebalans tekent voor een fraaie, mondvullende lengte.

—  
Te koop bij Vinetiq, Achterheide 21,  
2870 Liezele-Puurs,  
tel. 03/337.84.94, vinetiq.eu



De Tijd/Sabato 14/11/2020, bladzijden 62 & 63

All rights reserved. Gebruik and reproductie enkel mits toelating van de uitgever via De Tijd/Sabato

