

ER WAS EENS, IN DE ELZAS...

EEN JONGEN, EEN MEISJE EN DE BESTE RIESLING TER WERELD

Wat krijg je als een meisje uit een familie van wijnbouwers verliefd wordt op een jongen van wie de wortels ook in een wijngaard liggen? Een huwelijk én een topwijn, beide van het gezegende jaar 2013. Maak kennis met Amélie en Charles Sparr, en hun bekroonde Riesling Grand Cru Schoenenbourg.

TEKST: STÉPHANE GODFROID

Charles Sparr kreunt als ik hem de hand druk. ‘Sorry, pijnlijke ribben’, lacht hij verontschuldigend. ‘Een paar weken geleden heb ik een zwaar ongeval gehad in de wijngaard. Kijk hier, een foto van de gekantelde tractor. Het had veel erger gekund.’ De jonge, wat timide wijnmaker zet snel een glimlach op als ik hem feliciteer met zijn uitstekende rieslings. Wereldwijd vallen die wijnen op, tot in de Verenigde Staten. In 2016 riep het befaamde magazine Decanter Sparrs Riesling Grand Cru Schoenenbourg zelfs uit tot beste riesling ter wereld. De bekroonde wijn was van de millésime 2013, toevallig (of net niet?) ook het jaar waarin Sparr in het huwelijksbootje stapte met Amélie Buecher. Ook zij groeide op in de wijn.

TERROIR À VOLONTÉ

Amélie Buecher is de zevende generatie van de wijnmakersfamilie Buecher. De jongste jaren is ze uitgegroeid tot hét boegbeeld van de biodynamische wijnbouw in de Elzas. Samen met haar zus bouwde ze het familiale domein Vignobles des 2 Lunes uit tot een kwaliteitsvolle en internationaal gewaardeerde wijnmakerij.

De wijnmicrobe van de Sparrs gaat terug tot 1634. Oorspronkelijk hadden ze een kleine wijngaard van om en bij 6 hectare, na de Tweede Wereldoorlog werd die uitgebreid tot meer dan 50 hectare. Door strubbelingen in de familie besloot Charles Sparr, net van de wijnschoolbanken, zijn eigen weg te gaan. Hij liep stage in Bourgogne, deed ervaring op in Californië en Nieuw-Zeeland en slaagde er in 2005 in om een stukje van 1 hectare te kopen van de legendarische grand-cruwijngaard Schoenenbourg in Riquewihr. ‘Eigenlijk was het mijn vader die zei dat ik die wijngaard moest kopen’, zegt Sparr. ‘Zo’n kans zou ik nooit meer krijgen. En hij had gelijk.’

In 2017 brachten Charles en Amélie hun wijndomeinen en hun ervaring samen. →



**'HET WAS MIJN
VADER DIE ZEI DAT IK
WINGERDS OP DE
SCHOENENBOURG-
WIJNGAARD MOEST
KOPEN. ZO'N KANS
ZOU IK NOOIT MEER
KRIJGEN. EN HIJ
HAD GELIJK.'**

Het jonge Domaine Amélie & Charles Sparr is vandaag een beloftevolle blend van oude tradities, nieuwe inzichten en een visie op de wijntoekomst in de Elzas. Het koppel verbouwt zo'n 20 hectare, biologisch en biodynamisch. 'De natuur laat dat toe', vertelt Sparr. 'We hebben in de Elzas warme zomers, steeds minder koude winters en vooral: dit is de droogste regio van Frankrijk.'

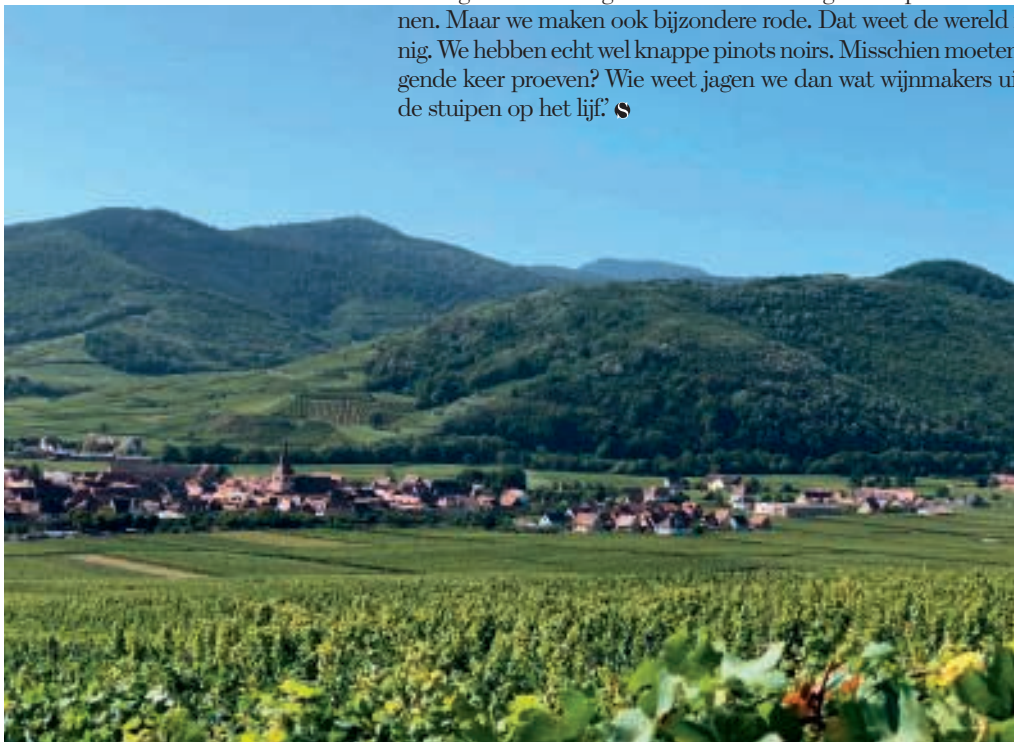
En er is meer. 'Miljoenen jaren geleden vormden de Vogezen en de Kaiserstuhl één groot gebergte. Toen dat gescheiden werd door enorme aardverschuivingen, waarbij de Rijn werd gevormd, resulteerde dat in een grote diversiteit aan bodemstructuren. Daarom hebben we hier zo'n immense rijkdom aan terroirs, met vulkanische bodems, klei, kalk en schistbodems.'

GEKKENWERK

De wijngaarden van Charles en Amélie Sparr bestaan uit 120 percelen, verspreid over 12 gemeentes. 'Het is een hele kunst om al die lapjes wijngaard in de gaten te houden', geeft Sparr toe. 'We hebben kleine weerstationnetjes geïnstalleerd om neerslag en droogte zo goed mogelijk op te volgen. We doen dat het hele jaar door, maar tijdens de oogstperiode is het echt gekkenwerk om de rijpheid van de druiven op al die percelen te controleren. Elk lapje heeft zijn microklimaat. Maar ik ben hier opgegroeid. Vanaf mijn drie jaar trok ik met mijn grootvader door de wijngaarden, ik ken elk plekje als mijn broekzak.'

Oogsten gebeurt met de hand, en met paarden. 'In onze topwijngaarden gebruiken we inderdaad paarden om de wagens met druiven te trekken', vertelt Sparr. 'Een paard is zachter voor de bodem dan een tractor.' Na minutieuze triage worden de druiven verder verwerkt in de kelder, zonder dat er pompen aan te pas komen. 'We maken alleen gebruik van de zwaartekracht. Alles om het terroir maximaal tot zijn recht te laten komen in de fles.'

De jongste maanden hebben Charles en Amélie zich volop met de bouw van een nieuwe computergestuurde state-of-the-artwijnmakerij beziggehouden. De oogst van 2018 is de eerste die er verwerkt werd en er nu te rijpen ligt. En ze hebben nog meer toekomstplannen. 'Ik wil eigenlijk meer en meer gastronomische wijnen maken', lacht Charles Sparr. 'We mogen dromen, hè. Die wijnen zullen droog zijn. Dat is niet de trend in de Elzas, maar mijn generatie wijnmakers wil de dingen doen bewegen. We hebben al een goede reputatie met onze witte wijnen. Maar we maken ook bijzondere rode. Dat weet de wereld nog veel te weinig. We hebben echt wel knappe pinots noirs. Misschien moeten we die een volgende keer proeven? Wie weet jagen we dan wat wijnmakers uit de Bourgogne de stuipen op het lijf' **S**



Domaine Charles Sparr Crémant d'Alsace 'Sparkling Célébration'

KLEUR: wit

DRUIVEN: pinot blanc

PRIJS: 17,95 euro.

Een knappe, vineuze crémant, die meer dan drie jaar 'sur lattes' rijpt volgens de 'méthode traditionnelle'. De pinot blanc wordt vrij rijp geplukt, wat tot fraaie brichetoetsen en nootjesaroma's leidt. Klassiek gemaakt, met een fraaie lengte.



Domaine Charles Sparr Pinot Gris 'Sensation' 2016

KLEUR: wit

DRUIVEN: pinot gris

PRIJS: 17,95 euro.

Een sappige, rijpe biodynamische wijn met subtiel exotische aroma's en toetsen van gedroogde kruiden thee. In de mond komt de wijn meteen strak en droog over en tegelijk ook rijp en vol.



Domaine Charles Sparr Riesling 'Révélation' Schoenenbourg Grand Cru 2017

KLEUR: wit

DRUIVEN: riesling

PRIJS: 39,75 euro.

Deze biodynamische topper barst van de mineraliteit, maar het mondgevoel is tegelijk overweldigend in zijn rijke, rijpe en evenwichtige textuur. De smaak is droog, maar ook opvallend genereus.

De wijnen van Domaine Amélie & Charles Sparr worden ingevoerd door Vinetiq, Boechoutlaan 221, Strombeek-Bever, 02/263.63.22, www.vinetiq.eu