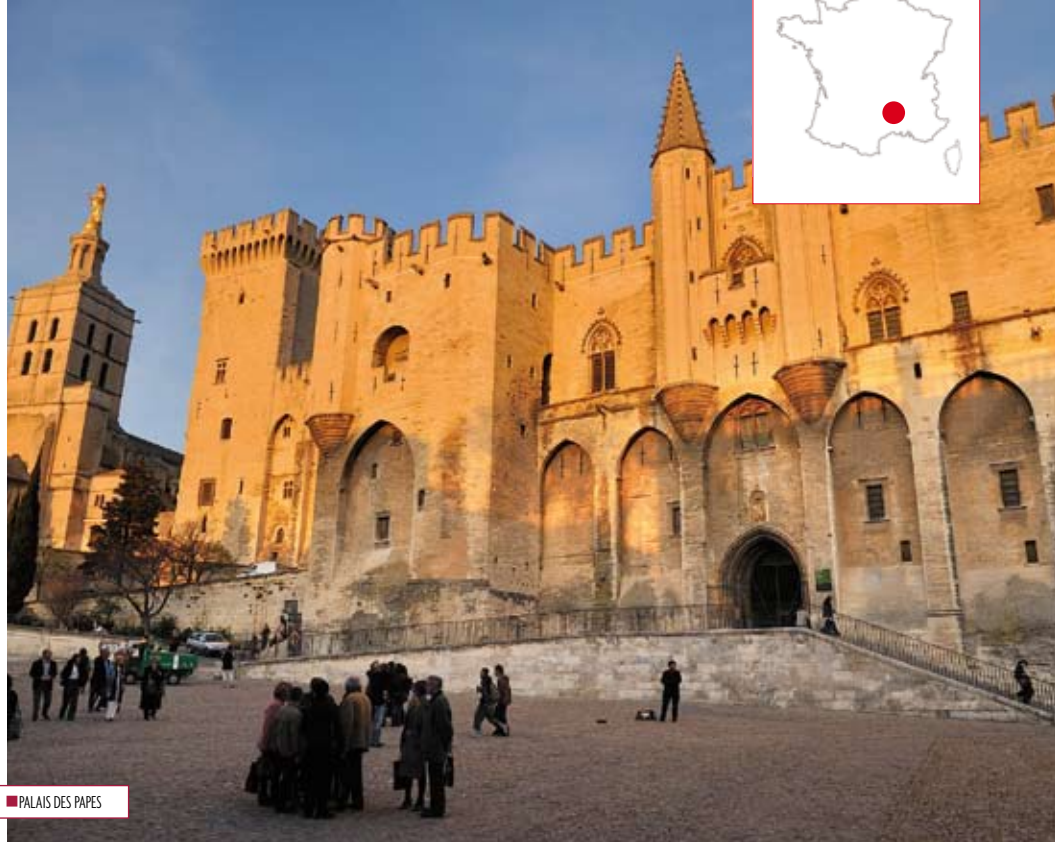


# DE FAMILIE VANWIJN IN AVIGNON



Super, we gaan naar Avignon! We logeren er niet, maar vader beloofde ons een paar theatrale uitstapjes in de middeleeuwse binnenstad. Mijn zus en ik weten wel niet goed wat we moeten verstaan onder 'theatraal'.



■ PALAIS DES PAPES

## Aankomst bij valavond

Vroeg vanuit het kille noorden vertrokken, bereiken we bij valavond de poorten van de pauselijke stad, mooi gezegd, al vind ik het zelf. Tussen de Rhône en de middeleeuwse gebouwen glijpen we tussen de vele auto's door. Het festival is reeds een tweetal weken bezig en je kunt er op de koppen lopen. Nog een klein halfuur en we arriveren aan onze chambre d'hôtes.

## Intermezzo

*Ik stel me de brug van Avignon voor in het rood, met de stroom in dezelfde kleur, identiek als een grenache, op een grote pijl getekend aan de andere kant van de Rhône, waar we toostten en dansten als nooit tevoren ... Papa, hou op, het is groen!* We komen sowieso terug half augustus voor de **Luminessences**. Van dinsdag 12 augustus tot 11 oktober 2014, met twee voorstelling per avond, vormt het

Pausenpaleis het decor voor een fantastisch lichtspektakel in 3D. De voorstelling duurt telkens 35 minuten en is een creatie van Bruno Seillier.

[www.lesluminessences-avignon.com](http://www.lesluminessences-avignon.com)

## Uitpakken

**Clos Saint-Saurde** ligt aan de ingang van Beaumes de Venise en is vrij moeilijk te vinden, vooral in het donker. Ik weet niet hoe mijn vader dit prachtige logement gevonden heeft, maar we voelen er ons van in het begin thuis. Zelfs Djibou, onze hond, is blij dat hij eindelijk kan rennen. Toch heeft deze plek ook iets apart. Mijn zus en ik spelen er holbewoners. De 'mas' zelf staat op zandsteen gebouwd. Schitterend ingericht trouwens, die oude paardenstallen en varkenshokken waar we straks in moeten slapen. Onze ouders opteren voor een klein huisje ietwat verderop waar ze van de rust genieten. Morgen zwembad voor iedereen, vooraleer we allerlei dingen gaan bezoeken.

[www.leclossaintsaourde.com](http://www.leclossaintsaourde.com)

## Richting Tavel

Helemaal uitgerust zijn we klaar voor een dagje rosé. We misten net de tweede editie van Couleur Tavel en de dansspasjes van wijnbouwers en wijnbouwers op het ritme van Happy, de megahit van Pharell Williams, maar



goed. [www.vin-tavel.com/fr/actus-et-presse/actualites/couleur-tavel-fait-son-happy](http://www.vin-tavel.com/fr/actus-et-presse/actualites/couleur-tavel-fait-son-happy)

In de de Jardins de la Condamine is alles opnieuw rustig. Onze keienfan, vader dus, heeft besloten ons de verschillende terroirs van Tavel te tonen. [www.vin-tavel.com](http://www.vin-tavel.com).

Hij stelt ons een spel voor: rolkeien zoeken met scherpe hoeken, geërodeerd door winden van vóór de zondvloed, met onze zonnebril op om stalen van 'lauze' te zoeken, die witte kalkachtige keien die geluid maken wanneer je er over wandelt. Grappig, in het zand spelen met keienstalen in je vuist.

Afspraak in **Château d'Aqueria**. Het is warm, de koelte van de proefruimte zal ons goed doen. Er komt net een groep Duitsers buiten.

**Vincent de Bez** heet ons welkom en stelt eerst een glas koud water voor vooraleer we naar de wijn overstappen. Ik hou van rosé met een diepe kleur. Vineus van karakter, bezitten ze knapperig fruit en tannines, vol en smeugig van smaak. Help, ik ben net mijn vader die praat! De laatste wijn is pittig en krachtig van smaak, heerlijk. **Château d'Aqueria** is in totaal 98 ha groot, waarvan 66 ha wijngaarden zich rondom het kasteel bevinden. Het domein produceert ook Lirac, in rood en in wit, en Côtes du Rhone in rood en rosé.

## Nog meer wijn

**Château de Manissy** dateert van de 16e eeuw en behoort reeds een honderdtal jaren toe aan de paters-missionarissen van de Heilige Familie. Het waren zij die de druivenstokken aanplantten en tal van parochies rondom van miswijn voorzagen. De paters-wijnbouwers volgden elkaar op tot in 2003, het jaar waarin **Florian André** het domein overnam. In de kelders treffen we een collectie oude wijnen waarvan de oudste dateert van 1917. Een stuk jonger is de **Tavel 2013 Château de Manissy** die naar aalbes en framboos met peper ruikt, afgewerkt met een blaadje munt dat voor verfrissing zorgt. Een smakelijke wijn, vlezig en met veel fruit, een mix van bessen en citrus met specerijen. Je kunt er ook een hapje eten en overnachten, maar we moeten verder. Wij hebben zin om een duik in het zwembad te nemen dat voor het restaurant ligt, maar **Domaine du Joncier** wacht. We steken de grens over van Tavel naar Lirac en stappen ook over van biologische naar biodynamische wijnbouw. **Marine Roussel** zette reeds enkele toastjes klaar met tapenade en worst. Alles was al afgesproken, de stiekemer. De hapjes passen uitstekend bij de **Lirac blanc 2013**, een goudgele wijn met impressies van anijs en gekonfijte citroen, gevolgd door zoete amandel en gegrilde pistache. **Le Gourmand 2012** Lirac rouge barst van de kersen, heerlijk! Echt een wijn waar je blij van wordt en die onze eetlust aanscherpt, ondanks de lekkere toastjes.

## Eten in Dolium

Richting Beaufort de Venise is dit het gastronomisch restaurant van de wijncoöperatie Balma Venetia. Chef Fabrice Martin zorgt er voor rivierkreeft met saffraan, wat perfect combineert bij de **Côtes du Rhône blanc Légende des Toques 2011**. De jonge duif daarentegen doet het beter bij het krokant fruitige en vlezig van de cuvée **Notre Dame d'Aubune 2012 Beaufort de Venise**. Twee fraaie wijnen van de coöperatie:

[www.cavebalmavenitia.com](http://www.cavebalmavenitia.com).

Voor we vertrekken, nog een rondje muscat, een voor elk. Voor mij de betoverende **Rosé** met accenten van peer en framboos, verbluffend. Mama neemt de **Rougexclusif**, met heel veel kers in maraschino, kruidig en licht ge-rookt. Mijn zus prefereert de klassieke **Carte d'Or**, hoe origineel, en papa gaat voor de **Muscat Papatier** die wel speciaal voor hem gemaakt lijkt, geurend naar amandelbloesem en oranjebloesem met een vleugje ijzerkruid en munt, heel apart.

[www.dolium-restaurant.com](http://www.dolium-restaurant.com)

Tijd om te gaan slapen

## Met de fiets tot aan de etappe

Mijn vader heeft er niets beter op gevonden dan fietsen te huren om tot aan een etappe van de Tour de France te rijden. Zondag 20 juli rond 15.30 uur passeren de renners Coustellet, in de gemeente Cabrières d'Avignon. We zeiden ja, maar op één voorwaarde dat hij het traject uitstippelt. Mijn zus, die nog niet zo stom is, vindt ondertussen via haar tablet de website van Provence à Vélo waar je routes tussen de wijngaarden kunt vinden, weg van

de grote verbindingswegen, tot aan de voet van de Luberon: [www.provence-a-velo.fr](http://www.provence-a-velo.fr).

Ondertussen stoppen we voor een picknick met twee flessen **Côtes du Rhône Village Gadagne**, een nieuwe appellatie waarvan papa de wijnen wil proeven. Deze beschermde herkomstbenaming behoort tot de zuidelijke Côtes du Rhône en bevindt zich op een plateau van rolkeien in het dorp Châteauneuf-de-Gadagne, op 15 km van Avignon. Geologisch gezien ligt dit oud terras op 115 meter hoogte en correspondeert het met de terrassen uit het Villafranchien (1,8 miljoen jaar geleden) van Châteauneuf-du-Pape en Côtes du Rhône Villages Signargues: [www.gadagne.fr](http://www.gadagne.fr)

## Van fietsen krijg je honger

Iets te laat terug voor een barbecue stoppen we bij **Coteaux et Fourchettes** op de weg van Cairanne, hartje Plan de Dieu. Gelegen op de kruising van de D975 en de D8 zie je restaurant al van ver liggen. Van de vrij uitgebreide wijnkaart, met tal van uitstekende wijnen tegen milde prijzen, kiezen we de **Vacqueyras Domaine de la Ganse** van **Coralie Onde** en de **Vacqueyras Domaine d'Ouréa** van **Adrien Roustan**. Beide combineren uitstekend bij het rundvlees dat we bestellen. De eerste speelt in op de smakelijke breedte, is charmant, vlezig en bijzonder lekker. De tweede wijn is meer strikt en rechtlijnig en linkt de tannines aan het sappige van het vlees, heel puur. We stappen van de ene wijn over op de andere, leuk, en bij elke slok krijgen we nieuwe indrukken. De elegante en geraffineerde seizoenskeuken van Cyril Glémot past perfect bij deze stijloefening. Drie acteurs die elk hun rol met verve spelen, wat voor heerlijke smaakmomenten zorgt.



■ DE 3 TERROIRS VAN TAVEL



■ DE BAR VAN INTER RHÔNE

## Dagje Avignon

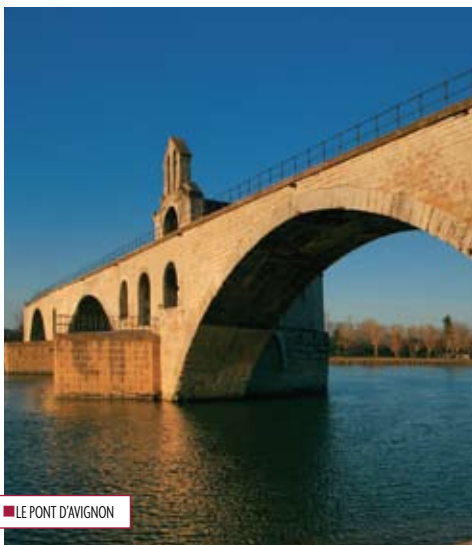
Door de straten wandelen tijdens het festival is een bijzondere ervaring. Overal waar je gaat of staat stellen toneelacteurs en straatmuzikanten hun stuk voor, in heel de stad. *Leuk, die menigte, drinken we een glas en eten we een hapje in de AOC, een wijnbar vlak bij de hallen vooraleer we ons aan de cultuurschok in het Palais des Papes overgeven?* De hele zomer lang loopt er een tentoonstelling met werken van Szczesny, een retrospectieve van deze kunstenaar. Persoonlijk hou ik er niet zo van, terwijl mijn moeder perplex staat, mijn zus er helemaal wild van is (ik had het kunnen denken) en mijn vader een selectie maakt van werken die hij top vindt en andere die hem koud laten. Hoe dan ook, de acrylschilderijen en aquarellen van Stefan Szczesny laten niemand onverschillig.

Geboren in München in 1951 maakte Szczesny begin jaren 80 deel uit van de Nieuwe Wilden (Neue Wilde), een groep van jonge figuratieve

kunstenaars. Hij is gekend voor zijn opulente en sensuele stijl. Szczesny voelt zich reeds lange tijd aangetrokken tot het licht en de landschappen van de Côte d'Azur en woont sedert 2001 in Saint-Tropez. [www.palais-des-papes.com/fr/content/exposition-szczesny](http://www.palais-des-papes.com/fr/content/exposition-szczesny)

Een luchtje scheppen op de Pont Saint-Bénézet, beter gekend als de Pont d'Avignon, is meer bevreedend dan we denken. Toeristen overall, zouden we durven dansen? Vroeger werd er trouwens onder de brug gedanst, niet erop. We verlaten de drukte en passeren langs het Maison des Vins. Op de binnenkoer van dit historisch gebouw is er een bar waar schitterende wijnen van de Côtes du Rhône kunnen geproefd worden. *Voor ieder van ons een andere kleur! Papa, we zijn met vier!* De witte **Per El 2013** van de zussen **Saladin** voor mama, een wijn die aan onze vorige vakantie doet denken. Rosé voor ons, de kinderen, de **Chusclan 2013** van **Domaine de la Romance**, fris en fruitig, niet overdreven, elegant en delicaat, en de **Régulus 2013** van **Domaine Clavel** uit Saint-Gervais, rechtlijnig en beendroog, dorstlessend en super smakelijk. De rode **Côtes du Rhône Villages Laudun 2011** van **Maison Brotte** weet papa te verrassen met zijn accenten van garrigue, zijn mooie structuur, zijn smakelijk fruit en frisheid. Kortom, heerlijke wijnmomenten, ver weg van het feestgedruis.

Het Maison des Vins in Avignon is ondergebracht in het Hôtel du Marquis de Rochegude en verandert in juli tijdens het Festival onder meer in een tentoonstellingsruimte waar foto's te zien zijn van Stéphane Couturier, van 11.00 tot 18.00 uur, en in een wijnbar met Côtes du Rhône-wijnen, van 19.00 tot 22.00 uur. [www.vins-rhone.com/planete-rhone/article/festival-des-cotes-du-rhone](http://www.vins-rhone.com/planete-rhone/article/festival-des-cotes-du-rhone)



■ LE PONT D'AVIGNON

## Dineren in La Table de Sorgues

Sorgues ligt op de weg en het restaurant La Table de Sorgues werd ons sterk aanbevolen, waar we niet rouwig om zijn. Bijzonder verrassend zijn de gebakken langoustines met de rode **Côtes du Rhône 2013 Clos du Caillou**, een heerlijk samenspel van jodiumtoetsen die omwikkeld worden door succulent fruit, onverwacht deliciaus. De man achter deze smakelijke prestaties is chef Jean-Paul Lecrocq. [www.latabledesorgues.fr](http://www.latabledesorgues.fr)

## Olijfolie

De vakantie zit er bijna op en naast wijn willen we ook een kleine stock olijfolie inslaan. Mama heeft een zwak voor de kracht van de olijfolie met 'fruité intense' op het etiket, een olijfolie van de oliemolen van Beaumes. Ze maken er ook een 'fruité noir', waarvan één fles genoeg is. De smaak van deze hele rijpe druiven is apart en fantastisch op een carpaccio van rundvlees. Voor de smaken van artisjok en zoete appel die we in de 'fruité mûr' proeven, vallen we alle vier.

[www.labalmeenne.fr](http://www.labalmeenne.fr)

Nog een laatste nacht in ons optrekje en morgen richting het grijze noorden. Er resten ons nog tal van plaatsen te bezichtigen, wijndomeinen te bezoeken en fietstochten te maken, maar die zullen moeten wachten tot een volgende uitstap.

Marc Vanhellemont

### Lijst van de verdelers

- **Aquéria** - Tgvins/De Clerck/Van DenBussche Van Durme - [www.aqueria.com](http://www.aqueria.com)
- **Brotte** - De Clerck Wijnen - [www.brotte.com](http://www.brotte.com)
- **Cave de Balma Venitia** - Global Wineries Wijnhuis Tom Vermeersch/Magnus [www.cavebalmavenitia.com](http://www.cavebalmavenitia.com)
- **Clavel** - Couleur Vin - [www.domaineclavel.com](http://www.domaineclavel.com)
- **Clos du Caillou** - Rhone Vins\*/Vins/Pavans QualityWines/Primavinum/Vinotheek/Vinesse Wijnmakelaarsunie/Courtiers Vinicoles/Jublou Patrick Vino Estoria - Accrovinum/Walter Schmocker Cave de Reverolle/Crelier Importations Vins Passeur de Vin/Gerstl Weinselktionen Badaracco(Ch) Les Genereux/Moolenaar/Goessens/Edouard Mol Aventura/Unique Hollande(NL) [www.closducaillou.com](http://www.closducaillou.com)
- **Ganse** - Rabotvins - [www.domaine-de-la-ganse.fr](http://www.domaine-de-la-ganse.fr)
- **Joncier** - Van DenBussche/Vinikus <http://domainedujoncier.com>
- **Manissy** - PHD Wine/Wijnschuur(NL) [www.chateau-de-manissy.com](http://www.chateau-de-manissy.com)
- **Ouréa** - Cave des Oblats\*/Mostade Maison des Vins Fins - [www.domainedourea.fr](http://www.domainedourea.fr)
- **Romance** - Vin Degrevé - [www.domainelaromance.com](http://www.domainelaromance.com)
- **Saladin** - Jacques Delire - [www.domaine-saladin.com](http://www.domaine-saladin.com)