

Een extreem exclusieve wijn, waarvan elke druif met de hand geknepen is en elke fles, mede vanwege het bijzondere etiket, op voorhand een *collector's item* is. Om deze wijn te proeven, rijdt wijnexpert Gert Crum maar wat graag naar het Zeeuwse Kruiningen, waar een al even extreem exclusieve *tasting* is georganiseerd in tweesterrenrestaurant Inter Scaldes.

ZELDZAAM LEKKER

De wijnen van Liber Pater

TEKST GERT CRUM

Waar andere jongens ervan dromen boevenvanger, brandweerman of piloot te worden, kan Loïc Pasquet al in zijn kinderjaren helemaal verrukt zijn van de gedachte ooit wijnbouwer te zijn. Het loopt allemaal anders, want hij komt nu eenmaal niet uit een wijnbouwersfamilie – er valt geen wijnkasteel te erven. “Ik kom uit Poitiers, halverwege de Loirevallei en Bordeaux, en daar zijn maar heel weinig wijngaarden, die bovendien geen aansprekende naam hebben. Daarnaast vonden mijn ouders dat ik een goed vak moest leren.” Loïc wordt werktuigkundig ingenieur en gaat na zijn studie werken bij automobiel-fabriek Peugeot. Een glanzende carrière lijkt voor hem te liggen. Het bloed kruipt echter ook bij hem waar het niet gaan kan. Voor zijn dertigste is hij alweer weg bij Peugeot. Als de kans komt, grijpt Loïc hem onmiddellijk. Hij kan bij Landiras, zo'n dertig kilometer ten zuiden van Bordeaux, in het hartje van de Graves, een akker kopen. De wijngaard is bijna drie eeuwen het bezit geweest van de familie Champagne – *what's in a name?* – en de laatste Champagne, 86 jaar, heeft geen erfgenamen.

NEGENTIENDE-EEUWS

Loïc Pasquet wil geen doorsneewijnbouwer zijn, hij wil geheel eigen, opvallende wijnen produceren. Witte en rode wijnen die uniek zijn door hun uitmonstering, maar meer nog door hun karakter en door hun kwaliteit. Dat kan



in Bordeaux voor rood in Margaux, in Pauillac en in sommige hoeken van Saint-Émilion en Pomerol. Dat kan voor Bordeaux blanc in Pessac, in Léognan en in Sauternes en Barsac – laatst genoemde *appellations* voor liquoreuze witte wijnen liggen bijna letterlijk op een steenworp afstand van Landiras. Maar in het hartje van de Graves lijken er de nodige beperkingen te zijn om dergelijke dromen waar te kunnen maken. Toch hapte Pasquet toe toen de wijn-

gaard van M. Champagne voorbij kwam. “Het is een tamelijk kleine wijngaard, maar wel een die nooit met chemicaliën is bewerkt”, zegt hij. En vervolgens vertelt hij enthousiast over de hoge ouderdom van de stokken. “De merlot is veertig jaar, de cabernet sauvignon-stokken tellen zestig jaar en de voor de witte wijnen bestemde *sémillon*-stokken zelfs tachtig jaar.” Ook ligt op het moment van de verwerving een klein deel van de wijngaard braak, waardoor Pasquet die naar eigen eigenwijze ideeën heeft kunnen inrichten. Hij heeft er inmiddels variëteiten als castets, mancin en pardotte aangeplant. En wel in een dichtheid van 20.000 stokken per hectare! Het zijn variëteiten die je nergens elders vindt. Niemand kent ze, maar Pasquet gelooft er heilig in. Een plantdichtheid van 20.000 stokken per hectare is negentiende-eeuws. Tegenwoordig is in Bordeaux 8.000, hooguit 10.000 stokken gebruikelijk.

KIEZELBODEM

Maar de eigengereidheid van Loïc Pasquet gaat verder. Hij heeft de nieuw aangeplante stokken niet geënt op tegen de druifluist resistente Amerikaanse onderstokken. Hij is niet bang voor de dreiging van de *phylloxera vastatrix*, die ooit de hele Europese wijnbouwcultuur heeft verwoest. In de Graves heeft de druifluist weinig te zoeken. De bijna pure kiezelbodem is geen paradijs voor deze wijnstokwortelvreter. En als het vraatzuchtige beestje toch komt, heeft



ZELFS MET EEN BOERENKNOL KAN HIJ HIER NIET UIT DE VOETEN. DE STOKKEN STAAN DAARVOOR TE DICHT OP ELKAAR. DUS WERKT HIJ MET EEN MAGER SCHARMINKEL VAN EEN SPAANSE EZEL

gisting van dit rode gekneusde fruit is dus ook op het karakteristieke barrique.

PURE KUNST

De inweking kan soms wel zestig dagen vergen. Toch voorkomt Loïc dat de wijn te extractrijk wordt, want hij doet niet aan *remontage* of *pigeage*. “In deze periode rol ik de vaten af en toe, en daar laat ik het bij.” De droge dan wel zoete witte wijn – er is droog wit óf liquoreux wit in een bepaald jaar, dus nooit beide – en de rode wijn blijven in totaal ongeveer 24 maanden op vat. Aan het eind van de rit wordt de wijn van elk vat streng geproefd en beoordeeld. “Van de oogst van 2007 had ik aan het begin vijftien barriques, maar uiteindelijk ben ik er met slechts negen geëindigd. En de oogst van 2008 heb ik in zijn geheel *en vrac* verkocht, want aan het einde van de opvoeding moest ik vaststellen dat het niet goed genoeg was om onder het etiket van

Liber Pater te bottelen.” Van de twee witte wijnen heeft hij zodoende in de meeste jaren tot nu toe slechts één vat, een enkele keer hooguit twee. Met slechts enkele honderden flessen per oogstjaar is de witte Liber Pater – droog of liquoreux – een extreme zeldzaamheid. Voor rood beschikt Pasquet aan het eind van de rit over een paar vaten meer, maar ook dit is per saldo uitermate gelimiteerd. De rode wijnen van de verschillende vaten worden vlak voor botteling geassembleerd. Ze moeten ‘trouwen’. Het moet één geheel zijn alvorens de rode Liber Pater op fles gaat. En wat voor een fles. De uitmontering is zeer opvallend en wonderbaarlijk mooi, met een etiket dat pure kunst uitstraalt. Dat pure kunst is. Ieder oogstjaar is er een ander label, steeds speciaal voor Liber Pater ontworpen door Gérard Puvis, in Frankrijk een geliefd en veel gevraagd artiest. Het Centre Pompidou in Parijs exposeert permanent werk van hem.



Pasquet zijn wapen klaar: hij heeft een paar kleine meertjes aangelegd, opdat hij, indien de vijand dreigt op te rukken, zijn hele wijngaard onder water kan zetten. De druifluis is kansloos in zo'n natte bodem. In zo'n dicht beplante wijngaard is het onmogelijk met een tractor te werken. Als Pasquet dat al zou willen: “Een tractor is tegenwoordig een zware machine en die drukt met zijn gewicht de topklaag van de bodem veel te veel in elkaar. De noodzakelijke luchtigheid verdwijnt dan.” Maar zelfs met een

boerenknol kan hij hier niet uit de voeten. De stokken staan daarvoor te dicht op elkaar. Dus werkt hij met een pezig, maar mager scharminkel van een Spaanse ezel.

DRUIVEN ALS JUWELEN

Allemaal praktijken die passen bij de ambities, bij de koppige opvattingen van een werktuigkundig ingenieur die een opvallend wijnbouwer wenst te zijn. Praktijken die grote consequenties hebben in termen van arbeidsintensiviteit,

opbrengsten en kapitaalintensiviteit. Maar het is nog *peanuts* vergeleken met hoe hij oogst en hoe het wijn maken zelf verloopt. In de eerste plaats zijn de opbrengsten extreem laag. Hoewel Pasquet de wijnstokken vertroetelt, blijft hij streng en komen er dus maar heel weinig trosjes van de stokken. De druiven worden vanzelfsprekend met de hand geplukt en op dat moment wordt er al kritisch gekeken naar de kwaliteit. Maar vervolgens halen Loïc en zijn vrouw Alona alle besjes met de hand van de

steeltjes. Elk druifje wordt tussen duim en wijsvinger van alle kanten bekeken, als ware het een juweel. Indien mooi en goed bevonden, verdwijnen de witte druiven in de pers. De gisting van de most en de opvoeding van de droge of de zoete witte wijn vindt vervolgens plaats op een nieuw *barrique*, een Bordeaux-vat van 228 liter. In de merlot en cabernet-druifjes voor de rode wijn wordt, na de kritische inspectie, zachtjes geknepen. Alleen de allermooiste druiven verdwijnen daarna in de vaten. De inweking en



Boven: krab, links: chocoladedessert.



Staan v.l.n.r. Claudia en Jannis Brevet (Inter Scaldes), Ries van der Vlugt (Just Add Wine), Alona Pasquet, hurkend: Loïc Pasquet met Ine Goossens (Just Add Wine).

**LIBER PATER ROUGE
WORDT VOORLOPIG
IN EEN JAARLIJKSE
OPLAGE VAN
1.200 FLESSEN
GEPRODUCEERD EN
VAN LIBER PATER
BLANC SEC ZIJN ER
SOMMIGE JAREN
SLECHTS 300 FLESSEN**

EXQUISE GERECHTEN

Onlangs is het eerste Liber Pater Evenement in Nederland geweest. De nauwe samenwerking tussen de Liber Pater-importeur Just Add Wine en tweesterren manoir-restaurant Inter Scaldes leverde een *once in a lifetime*-avond op. In deze prachtige locatie in het Zeeuwse Krui-ningen serveerde Claudia Brevet een overweldigend mooi palet aan gerechten rond de wijnen van Liber Pater. Subliem bereide, verfijnde, exquise gerechten van haar echtgenoot, meester-kok Jannis Brevet. Bij de coquilles Saint-Jacques, kreeft, zeebaars en tong werd steeds de sublieme droge witte Liber Pater 2009 geschonken. Eerst rechtstreeks uit de fles, later dezelfde wijn die al uren ervoor in een karaf was overgeschonken. Fascinerend. Bij de geraffineerde duif kwamen de meesterlijke rode Liber Pater 2007 en 2009 voorbij. Wijnen met een bijna niet te bevatten zuiverheid, intensiteit, elegantie en verfijning. Duif en wijnen waren op schitterende wijze aan elkaar gewaagd. De finale bestond uit ganzenlever (bio) en een spannend chocoladedessert, en daarbij kwam de liqueuze Liber Pater 2007 in het glas; bij de ganzenlever uit een net geopende fles en bij het dessert uit een karaf die al enkele uren klaarstond. Subliem. Jannis Brevet: "Ik heb de wijnen van Liber Pater de afgelopen tijd een paar keer mogen proeven en ze inspireerden me op een geweldige manier. Met het grootste genoegen heb ik voor dit diner alles uit de kast gehaald. Met beide equipes zijn we tot het uiterste gegaan, omdat de wijnen van Liber Pater het verdienen."

DUBAI, SJANGHAI, KRUININGEN

Het Liber Pater Evenement in Inter Scaldes was een grandioze happening voor alle zintuigen. Dit soort uitzonderlijke diners rond de wijnen van Liber Pater zijn er ook in Dubai, Sjanghai, Hongkong, Brussel, Parijs en New York. Een aanrader voor wie echt iets unieks wil. De witte en rode wijnen van Liber Pater zijn in alles meer dan bijzonder. Steeds wordt gevraagd of ze te vergelijken zijn met de witte en rode top van Bordeaux, met de droge witte wijnen van Haut-Brion, La Mission-Haut-Brion, met Yquem of Climens, met Lafite, Margaux of Pétrus. Het antwoord is simpel: er bestaan voor Liber Pater geen referenties. Liber Pater staat op zichzelf. Maar ja, waar gaat het helemaal over? Liber Pater rouge wordt voorlopig in een jaarlijkse oplage van 1.200 flessen geproduceerd en van Liber Pater blanc sec zijn er sommige jaren slechts 300 flessen, evenals van de Liber Pater blanc liqueux. De flessen worden verhandeld tegen prijzen die je eigenlijk niet wilt weten. ▀

Naschrift: Wijschrijver Jean-Marc Quarin, die in de Bordeaux meer aanzien geniet dan de invloedrijke wijnjournalist Robert Parker, heeft de rode Liber Pater-wijn een score van 91 punten gegeven, dezelfde als die van de Premier Grand Cru Classé Château Haut-Brion, de absolute topwijn van Pessac-Léognan, van de Graves, ja van heel Bordeaux.

LIBER-PATER.COM
JUSTADDWINE.NL
INTERSCALDES.EU