

Druivenrassen planten die niemand in die streek gebruikt, met computers de gezondheid van druivenstokken in de gaten houden, alcohol uit wijn halen, experimenteren met nieuwe snoeimethoden, de Pugibets doen het allemaal. ~ Peter Klosse

## Domaine la Colombette Wijnrebellen met visie: de Pugibets



Vincent en (vader) François Pugibet

**D**e wereld heeft rebellen nodig. Ze zetten de klok vooruit, maar hebben het zelden gemakkelijk. De meeste mensen willen liever niet veranderen, zeker niet die uit de Franse wijnwereld waar vastgeroeste tradities overheersen. Die mensen hebben niets te verklaren en hoeven niet te overtuigen. De rebel moet dat wel. Hij vindt dat het anders moet en neemt geen genoegen met gangbare

opvattingen. De Pugibets van Domaine la Colombette net buiten Béziers in het diepe zuiden van Frankrijk zijn zulke rebellen en zijn altijd revolutionair geweest. Vader François in zijn tijd en nu zoon Vincent. Ze hebben altijd wel wat uit te leggen. Aan hun klanten, aan de wetgever en soms aan de rechter. Hoe dan ook, ze hebben succes. Hun wijnen worden namelijk steeds beter.

### Adieu nietszeggende tafelwijn

Om het rebelse van de familie Pugibet te begrijpen, gaan we even terug in de wijngeschiedenis van de Languedoc. Het is een gebied met een wijn-bouwg-schiedenis die teruggaat tot de Romeinen. Halverwege de twintigste eeuw had men groot succes met het maken van een nietszeggende tafel-wijn. De wijn werd gemaakt van druivenrassen als de aramon en carignan, waarvan de eerste wel 250 tot 300 hectoli-ter per hectare leverde. Let wel: voor kwaliteitswijnen ligt de norm zelden boven de 50 hectoliter. De wijn was dan ook niet bijzonder, licht en met weinig alcohol. De carignan gaf de wijn wat meer structuur en bracht het alcohol-percentage op 10 à 11%. Ondanks zijn nietszeggendheid was de wijn wel een commercieel succes. Hij werd namelijk gedronken door massa's Franse mijnwerkers en landarbeiders die er zo'n 3 tot 5 liter per dag van dronken. Met het verdwijnen van die doelgroep, verdween ook de markt voor dit type wijn. De moderne consumptie was niet geïnteresseerd in zo'n slap sapje en de Languedoc raakte in verval. Men anticipeerde niet op de verandering in de markt. Pugibet wel. Hij vond dat het anders moest en koos al vroeg voor kwaliteit. Makkelijker gezegd dan gedaan, want alles moest anders.

### Andere druiven

Allereerst waren er andere druiven nodig. Als een van de eersten in de streek plantte hij sauvignon, chardonnay, cabernet sauvignon en zelfs pinot noir. Tegen de gewoonte en het advies van experts zette François de stokken dicht bij elkaar. Hij legt uit: 'Je moet niet alleen letten op het rendement per hectare. Dat houden we toch al relatief laag. Maar als er 7000 stokken staan in plaats van 3000, dan zijn er veel meer wortels om minder druiven te voeden en dat betekent per definitie een hogere kwaliteit'. Zijn gelijk werd aangetoond door een reeks onderscheidingen. Het mooiste succes was dat zijn op grote eiken vaten gerijpte Chardonnay in een concours de beste witte Bourgognes naar de kroon stak. Nadat deze Vin de Pays allerlei Grand Crus verslagen had, zijn de spelregels van het concours veranderd, want dat kon natuurlijk niet...

### Minder alcohol

Ondanks dat succes was Pugibet toch niet tevreden. Met de lunch wilde hij bijvoorbeeld zijn eigen wijnen niet meer drinken; hij vond ze te zwaar, te alcoholisch. Een nieuwe kruistocht startte: het verlagen van het alcoholgehalte. Wederom gemakkelijker gezegd dan gedaan, want de wijnen moeten wel kwaliteit en

karakter behouden. Men kiest uiteindelijk voor een combinatie van omgekeerde osmose en kolomdistillatie. Hierdoor kan men alcohol uit de wijn te halen met behoud van alle aromatische stoffen. Alle wijnen, ook de prestigieserie, worden tegenwoordig teruggebracht in alcohol, met als voorlopig hoogtepunt de serie Plume. Deze heeft een alcoholpercentage van slechts 9%, inderdaad, zo licht als een veertje. Revolutionair? Reken maar, want in het traditionele Franse wijndenken ziet men alcohol als een kwaliteitskenmerk. Hoe hoger, hoe beter. Het chaptaliseren, het toevoegen van suiker aan de most om meer alcohol te verkrijgen, is op dit uitgangspunt gebaseerd.

### Van het een komt het ander

Het onttrekken van alcohol is technisch geen probleem, maar het heeft wel consequenties. In het proces wordt de wijn verwarmd en dat accentueert fouten. De wijn moet dus erg schoon en zuiver zijn. De kelderruimte van La Colombette is daarom een voorbeeld van netheid. Je kunt er, zeg maar, van de vloer eten. Er is ook een milieuvoordeel. De pure alcohol die men overhoudt, is een ideale CO<sub>2</sub>-vrije brandstof, die heel goed te gebruiken is voor de tractoren en auto's van het domaine. Daar staan wel hoge investeringen voor de installatie tegenover. En natuurlijk de moeite die je moet doen om anderen te overtuigen van je gelijk. Zoals de wetgever die maar al te graag aan de kant staat van de traditionalisten.

### Nog meer rebellie

Wie denkt dat dit de Pugibets zal bewegen om wat minder rebels te worden, komt bedrogen uit. Nieuwe projecten zijn al weer ontwikkeld. Andere snoeimethoden worden bestudeerd met ondersteuning van een Italiaanse hoogleraar. Het is vragen om nieuwe problemen, maar die zijn hun toevertrouwd. Ze hebben immers steeds het gelijk aan hun zijde gehad. Het zijn rebellen met een visie. In restaurant De Echoput (14/20 pnt – 1 rode Toque GM) proefden wij de Plumes en enige andere wijnen van Domaine de la Colombette. De jonge chef Johan Christiaan Reker bereidde er een aantal mooie gerechten bij. Zie pagina 94. PS

Henri Bloem, [www.henribloem.nl](http://www.henribloem.nl)  
Heisterkamp Wijnkopers, Ootmarsum, tel. 0541-291314, [www.heisterkamp.com](http://www.heisterkamp.com)  
Vojacek Wijnen, Maastricht, tel. 043-3253170, [www.vojacek.nl](http://www.vojacek.nl)  
De Echoput Wijnen & Foods, Hoog Soeren, tel. 055-5191248, [www.echoput.nl](http://www.echoput.nl)