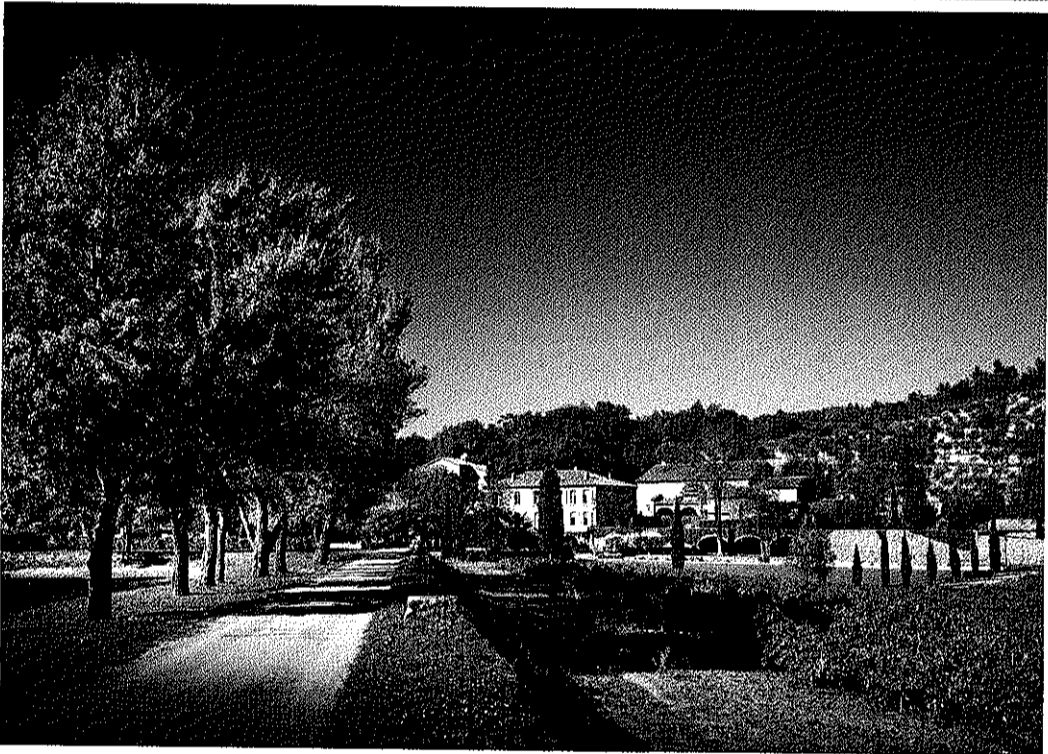
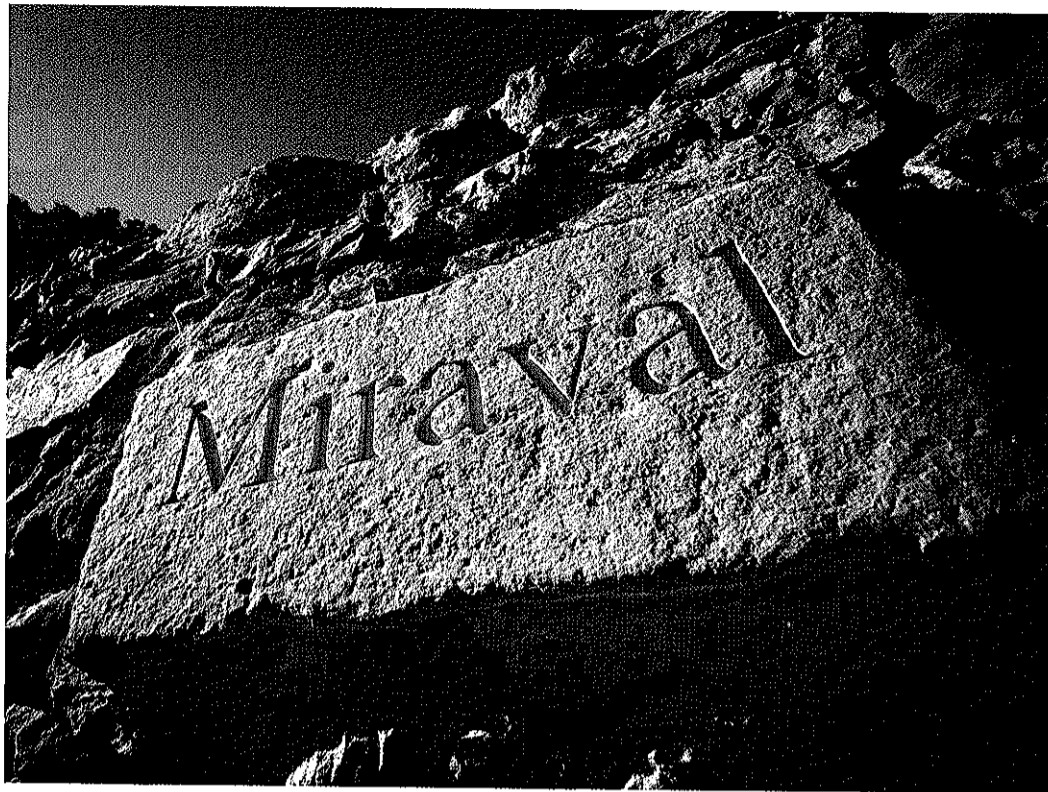




CHATEAU BRANGELINA De miljoenenvilla van Brad Pitt en Angelina Jolie in het Franse Correns.

# Hollywood in de Provence

Een kasteel uit de 17de eeuw, 32 hectare wingerd, een legendarische opnamestudio en Brad Pitt en Angelina Jolie die er op het terras van hun rosé nippen: welkom op Chateau Miraval.



35 slaapkamers, een meer, een resem zwembaden, een gymzaal, een banketzaal en een legendarische opnamestudio. Chateau Miraval is een wijndomein met extra's

Guide Hachette ons op in zijn top 500 met de beste Franse wijndomeinen. Zelfs in muziekringgen genieten we een wereldwijde reputatie, omdat de vorige eigenaar, jazzpianist Jacques Loussier, op het domein een opnamestudio liet bouwen. Pink Floyd nam er zijn historische album 'The Wall' op. Ook Sting, Sade en The Cranberries bezochten geregeld Studio Miraval. Maar ik geef toe: toen Brad Pitt en Angelina Jolie het domein leaseten, barstte de mediastorm pas echt los. Enerzijds is zo'n gratis reclame welgekomen, anderzijds zijn er ook negatieve kanten aan verbonden. De aandacht gaat vaak meer naar het showbizaspect en minder naar onze wijnen.

Wat hebben Brad Pitt, Johnny Depp, David Beckham en Bono gemeen? Ze zijn allemaal celebrity's die een tweede stek hebben gevonden in de Provence en er soms zelfs burens zijn. Vooral het Amerikaanse acteurskoppel Brad Pitt en Angelina Jolie haalde de media toen ze het 400 hectare uitgestrekte domein van Chateau Miraval in de Var leaseten en er meteen voor 500.000 euro in vertimmerden.

Wat Brad en Angelina zeker moet hebben gemotiveerd om er zich snel thuis te voelen, zijn de 35 slaapkamers, het privémeer, de indoor- en outdoorzwembaden, de compleet uitgeruste gymzaal met sauna en jacuzzi, de gigantische banketzaal voor feestjes, de twintig fontein, de met stenen muren omwalde terrassen met daarop dertien soorten olijfbomen, een bos met pijnbomen en witte eiken, een heuse slotgracht, een Romeins aquaduct en het ronduit fantastische panorama over de vallei. Maar het kan evengoed de immense wijnkelder zijn geweest die indruk maakte. Die dateert van 1850 en werd nog gebouwd door Joseph Lombot, de uitvinder van het gewapend beton.

En niet te vergeten natuurlijk: de 32 hectare wingerd die jaarlijks 150.000 (vaak bekroonde) flessen voortbrengt. Want ook al maken ze op Miraval al lang wijn, toch is de reputatie vooral aan de huidige eigenaar, Tom Bove, te danken. Deze Amerikaan kocht Chateau Miraval in 1992 en moderniseerde de jaren daarop grondig het wijngedruge, zodat er nu niet langer bescheiden 'vins de pays' maar ambitieuze en succesvolle appellatiewijnen worden geproduceerd onder de vlag 'Côtes de Provence' en 'Côteaux Varois'.

### Pink Floyd

Met de komst van het echtpaar Jolie-Pitt kreeg het wijnkasteel, dat bij kenners al gereputeerd was, nog een pak extra publiciteit. 'Chateau Miraval is met zijn 17de-eeuws kasteel en zijn unieke ligging volgens velen een van de mooiste historische domeinen van de Provence', vertelt commercieel directeur Fanny Croisy Le Goudeveze. 'Bovendien genieten onze wijnen bij restauranthouders, wijnverkopers, sommeliers en importeurs een solide reputatie. Zo nam de

### Eerste biodorp

Miraval heeft in ieder geval wijntroeven genoeg. Ten eerste ligt het domein in Correns, het eerste 100 procent biodorp van Frankrijk. Op initiatief van de burgemeester hebben alle lokale landbouwers er zich verenigd in een 'agriculture biologique'. Ook Chateau Miraval bewerkt zijn wijngaarden al tien jaar organisch. Die focus op een ecovriendelijke wijnbouw betekent nog niet dat het Miravalsteam wil evolveren naar pure biodynamische wijnbouw, met zijn veel strengere regels en filosofie. 'Dat we het terroir met respect moeten bewerken, vinden we evident', zegt Fanny Croisy Le Goudeveze. 'Onkruidverdelgers, pesticiden of andere chemische producten die de wijnstok of de druiven kunnen binnendringen, zijn hier taboe. Niet alleen met het oog op de wijnstokken of de fruitkwaliteit, maar ook uit respect voor de omgeving. We zijn er echter niet van overtuigd dat de biodynamische wijnbouw een oplossing biedt voor alle problemen. Daarom houden we het bij een gecertificeerde organische cultuur.' In de

Provence zijn wijnbouwers wel geprivilegieerd: met zijn droge en zonnige klimaat is het veel makkelijker om biocultuur toe te passen dan in vochtiger regio's, waar schimmels en ziekten woekeren.

### Vraag overtreft aanbod

Aangezien het wijndomein zich op 360 meter hoogte bevindt, hebben de druiven er ook een hogere zuurtegraad. Chateau Miraval geldt algemeen als een domein dat rijke, witte wijnen voortbrengt. 'Flessen bovendien die mooi verouderen', zegt Fanny Croisy Le Goudeveze. 'Onlangs nog heeft een sterrenrestaurant een foodpairing gedaan met oudere millésimes van ons - meer bepaald uit 1993 en 1994. En dat leverde een boeiende combinatie op.'

**RIJK WIT** Chateau Miraval is een domein dat rijke, witte wijnen voortbrengt. Flessen bovendien die mooi verouderen.

Ten slotte profiteert Miraval ook van het feit dat de Provence bekendstaat als de bakermat van de rosé, een wijntype dat internationaal almaar meer succes kent. Fanny Croisy Le Goudeveze: 'Miraval liet een haut-de-gamme rosé creëren die weliswaar iets duurder is dan het doorsnee rosémerk, maar die wel veel typischer is.'

Voor Fanny Croisy Le Goudeveze is een appellation d'origine contrôlée (AOC) zeker geen lege doos. 'Een AOC bezit nog een grote toegevoegde waarde, zeker in landen waar veel ervaren wijn drinkers zitten. Maar we mogen zo'n indeling ook niet te gecompliceerd maken. Getukkig voor ons geniet de Provence een bijna wereldwijde bekendheid en is een 'AOC Côtes de Provence' voor iedereen toegankelijk. Bij onze tweede appellatie, de 'AOC Coteaux Varois en Provence', liggen de zaken in het buitenland al wat ingewikkelder. Ik ben er dan ook voorstander van om wijnen uit onze regio onder de vlag 'Vins de Provence' te exporteren.'

Voor het wijndomein van Pitt en Jolie vormt 2011 het jaar van de consolidatie. 'Bekend waren we al. Een beetje té zelfs. Nu komt het erop aan om ons distributienetwerk te verstevigen. We weten bijvoorbeeld nu al dat we dit jaar onmogelijk aan de vraag zullen kunnen voldoen naar rosé.' **S**

www.miraval.com

## DRIE TOPPERS



### Château Miraval, Terre Blanche 2008

Côtes de Provence (Frankrijk), 15,98 à 16,50 euro

Doordat de wiingard van Brad Pitt en Angelina Jolie op 360 meter hoogte ligt, is dit domein altijd al beresterk geweest in de productie van expressieve, frisse witte wijnen. De organisch geteelde rolledruiven (beter gekend met hun Italiaanse naam vermentino) halen hier voor de Provence zeer lage rendementen (35 hl/ha), worden manueel geplukt en gaan vervolgens in roestvrijstalen kuipen. Slechts 15 procent van de jonge wijn mag 13 maanden rusten op nieuwe eiken barriques. Slechts 5.000 flessen.

**Geproefd:** stralend strogeel met fijne gouden glans, loepzuiver. Verrassend levendig en citrusfris in de mond, met naast citrusfruit ook veel witte perzik, conférencepeer, wilde venkel en een pittige, lange amandelfinale.

**Voor wie?** Wit, structuur, fraîcheur en Provence eindelijk verenigd in één wijn. Deze Terre Blanche sabelt alle clichés over zuiderse kruidenwijnen neer.

**Te serveren:** als aperitief, bij rijke pasta's met roomsaus, risotto, koninginnenhapje, zee-duivel in papillot, gegrilde dorade, kalfszwezerik, escalope à la milanaise, warm getenkaasie.

**Ideale serveertemperatuur:** 10-11°C.

**Optimaal drinken:** tot eind 2012.

**Te koop:** Justin Monard Pro Vino (Industrieweg 2087, 3520 Zonhoven, tel.: 011/821.811 of 011/813.613, info@justinmonardprovino.be, www.justinmonardprovino.be), Wine-Not (Collegestraat 39, 1050 Brussel, tel.: 02/513.4774, wines@wine-not.be, www.wine-not.be).



### Château Miraval, Rouge 2005

Côtes de Provence (Frankrijk), 15,70 à 15,98 euro

In het rijk van de rosé wordt rode provencewijn al gauw links gelegd. Onterecht, want deze mix van 40 procent syrah, 40 procent grenache noir en 20 procent cabernet sauvignon is een ideale mediterrane gastropartner. Dit is een product van beheerste rendementen. Veertig procent van de jonge wijn mocht bijna negen maanden finesse winnen op eiken vaten. De jaarlijkse productie blijft beperkt tot 30.000 flessen.

**Geproefd:** nog intacte, weinig geëvolueerde robijnrode kleur met vet, traag tranenspoor. In de mond verrassend elegant en charmant, met een massa fluwelig zwart en rood pitfruit (kers en rode pruim), milde tannines, zoete eik, een fijne aardse mokkatoets en een lange zoethoutfinale. Even laten decanteren kan zeker geen kwaad.

**Voor wie?** Voor wie 'un vin racé' uit de Provence wil. Een wijn die tot rust is gekomen zonder dat hij zijn temperament is kwijtgespeeld.

**Te serveren:** bij filet pur, ratatouille, lamsbout met look of rozemarijn, pasta met rijke vleessaus, grillades, gevulde aubergines.

**Ideale serveertemperatuur:** 16 à 17°C.

**Optimaal drinken:** tot eind 2014.

**Te koop:** Justin Monard Pro Vino (Industrieweg 2087, 3520 Zonhoven, tel.: 011/821.811 of 011/813.613, info@justinmonardprovino.be, www.justinmonardprovino.be), Wine-Not (Collegestraat 39, 1050 Brussel, tel.: 02/513.4774, wines@wine-not.be, www.wine-not.be)



### Château Miraval, Cuvée Rosé Pink Floyd 2009

Côtes de Provence (Frankrijk), 13,90 euro

De turbo onder de cuvées van het domein is samengesteld uit 80 procent cinsault vieilles vignes en 20 procent grenache noir die volgens de zogenaamde saignéemethode worden verwerkt. Daarbij 'bloeden' de blauwe druiven bij de persing zachtjes gedurende drie uur, waardoor ze net genoeg kleur afgeven om geen rode maar rosewijn af te leveren. Een ultralage opbrengst van 40 hl/ha; bovendien worden slechts 20.000 flessen per oogst vrijgegeven.

**Geproefd:** intens zalmroze, bijna als een 'vin gris', met enorm veel schittering. In de mond heel kwiek en sappig, intens fruitgedreven met rood pitfruit, aalbessen en versgeplukte aardbeien/frambozen. Mondvullend, onderbouwd met een voortreffelijke aciditeit van onder meer bloedsinaasappel. In het Engels heet zoets 'lip-smacking'.

**Voor wie?** Zelfs als u niet van de muziek van Pink Floyd houdt: dit is een hit van een maaltijdrosé. Vergeet snel de Rosé de Provence van de terrasies.

**Te serveren:** bij zeevruchtenschotel, gazpacho, salade niçoise, ratatouille, couscous met kip, zalmartaar, bouillabaisse, daurade met venkel.

**Ideale serveertemperatuur:** 10°C.

**Optimaal drinken:** tot de zomer van 2012.

**Te koop:** Justin Monard Pro Vino (Industrieweg 2087, 3520 Zonhoven, tel.: 011/821.811 of 011/813.613, info@justinmonardprovino.be, www.justinmonardprovino.be)