

Het is goed leven in de Kempen vinden wij, maar voor sommigen dreigt claustrofobie. Ze slaan hun vleugels uit en beginnen elders op deze aardbol een nieuw leven. Op zoek naar geluk dat ze hier niet of te weinig vinden. Anderen ontvluchten de purperen hei met andere motieven: de liefde roept hen weg, hun job vraagt een nieuwe standplaats of ze wil-

len - letterlijk - meer zon in hun leven.

In de nieuwe rubriek De Gelukszoekers maken we kennis met Kempenaars die hun dromen achterna lopen. Beginnen doen we met een bijzondere gelukszoeker: een chirurg die zijn liefde voor wijn in de praktijk brengt door samen met zijn vrouw in Zuid-Frankrijk zelf wijn te gaan maken.

Ken je zelf Kempenaars die elders een nieuw leven zijn begonnen, laat het ons weten via redactie@onderox.be.

“SAMEN IETS OPBOUWEN IN EEN MOOI LAND MET EEN MOOI PRODUCT”

Chirurg in hoofd- en wijnboer in bijberoep

VILLECROZE/MOL – In het dagelijks leven is Stefan Reher een long- en vaatchirurg in het ziekenhuis van Geel en deels ook in dat van Mol. Zijn schaarse vrije tijd gaat volledig naar zijn passie: wijn. En die maakt hij sinds een drietal jaar zelf. Wonen doen ze in Mol, maar enkele keren per jaar vertoeft hij met zijn echtgenote Beatrice Van Baelen op hun Château de Majoulière in Villecroze (Var), tussen Salernes en Draguignan. Hun domein is 12 hectare groot en ze maken er rosé, rode en over enkele jaren ook witte wijn. Goede, want ze werden al gelauwerd met medailles.

■ **Hoe is het idee ontstaan om meer dan 1.000 km van hier een wijndomein te beginnen?**

In het jaar 2000 trokken we naar een vakantiehuisje in Apt in de Provence en daar is eigenlijk de liefde voor de streek en de wijn ontstaan, samen met onze liefde voor Frankrijk. De idee rijpte om samen iets op te bouwen in een mooi land met een mooi product. Ik wou misschien ook niet heel mijn leven in de chirurgie blijven. We hebben dan wat rondgekeken, maar een eigen wijndomein bleek veel te duur.

Op zeker ogenblik belde een collega-arts die uit het beroep is gestapt en in de buurt een wijndomein heeft, me op om te zeggen dat een lokale boer eenderde van zijn domein verkocht, in totaal 12 hectare. Wij daar naartoe. De gebouwen waren in een lamentabele staat, maar het had wel één van de mooiste liggingen in de streek en de planten waren kerngezond. Op die plaats verbouwden de Etrusken 800 jaar voor Christus al wijn. Echter, de prijs die hij vroeg, was onbetaalbaar. We deden een bod en hoorden een half jaar niets. Tot we een telefoontje kregen en hij toch akkoord ging. Voorjaar 2007 kochten we het landgoed, deden we al de snoei en in september konden we een eerste keer oogsten.

SELFMADE WIJNBOUWER

■ **Het lijkt me een moeilijke combinatie: hier werken en in Zuid-Frankrijk een wijndomein**

beheren.

Alles samen zijn wij een tweetal maanden per jaar in Villecroze. Met een lage-kostenmaatschappij is het niet zo duur om met het vliegtuig een weekend of week over en weer te gaan. We hebben sinds kort iemand in dienst, maar je moet er geregeld toch zelf wel zijn om controle te houden. En om te werken natuurlijk. In de winter om te snoeien, in mei worden de wilde scheuten weggehaald en in de zomer de planten ingekort. Eind september oogsten we en dan zijn we met een 20-tal mensen – heel wat uit Mol en omgeving – drie weken daar.



■ **En dan moet er wijn worden gemaakt. Kenden jullie daar wat van?**

Ik ben al tien jaar in een wijnclub en heb op die manier al verschillende wijnboeren bezocht. Maar het zelf maken hebben we volledig moeten leren: door zelfstudie, door boeken te lezen en goed te luisteren naar andere wijnboeren. Het eerste jaar hebben we de hulp ingeroepen van een oenoloog die ons drie weken heeft bijgestaan. Het tweede jaar hadden we al veel minder hulp van buitenaf nodig.

Na de oogst worden de druiven ontleed. Voor de rosé blijven ze nadien een halve dag onaangeroerd zodat de smaken, geur en kleurstoffen in het sap blijven. Pas nadien worden ze geperst. De druiven voor de rode wijn worden geperst door hun eigen gewicht en nadien wordt nog twee keer per dag het

sap 'over de hoed gepompt' zoals dat heet. Een bewerking die een 10-tal dagen in beslag neemt en alleen in kleine domeinen wordt toegepast. De gisting gebeurt in inox vaten. Voor de eigenlijke rijping gaat de rode wijn in houten vaten gemaakt van 200 jaar oud eikenhout uit Allier. Dat geeft de wijn een vanille en lichte karamelsmaak. Het jaar nadien wordt de wijn gebotteld: de rosé eind februari en de rode in november-december. Dat bottelen doen we zelf en daar huren we een machine voor.

Bij ons in de streek, de Var, wordt 70% rosé gemaakt en de rest rode en witte; bij ons is dat 80% rode en 20% rosé.

MINDER MAAR BETER

■ **Klinkt allemaal heel ambachtelijk. Levert dat ook goede wijn op?**

Vanaf het begin streven we naar goede kwaliteit. Om je een idee te geven: bij ons bedraagt de productie 1.500 tot 2.500 l per hectare. De vorige eigenaar had een opbrengst van 9.000 l per hectare, echte massaproductie dus. Hoe kleiner de opbrengst, hoe beter de kwaliteit van de druiven.

We werken volledig op een biologische manier en gebruiken geen herbiciden of pesticiden. Het hak-

ken gebeurt met de tractor. Ooit hadden we last van een luizenplaag en die is volledig overwonnen door lieveheersbeestjes. Door op een dergelijke manier te werken krijg je een enorme rijkdom aan vogels en insecten.

Met onze eerste rode wijn, de Cuvée Beatrice, behaalden we al vier medailles: drie zilveren en een bronzen, waarvan één op het Concours Mondial in Brussel. Onze rosé kreeg 82 op 100 in de Guide Gilbert & Gaillard, een belangrijke wijngids.

Dat was vanaf het begin onze grootste angst: gaan de mensen onze wijn wel goed vinden. Er is al zoveel wijn...

■ **De wijn moet natuurlijk ook aan de man worden gebracht. Hadden jullie daar ervaring in?**

In het geheel niet. Van marketing en derge-



St.-Béatrice heette met dus de kans op verwarring. Wij de rekeningen en zij de bestellingen, dat konden we niet riskeren. Een buurman kwam af met Majoulière, een oud-Provençaals woord voor wijnstok. Heel toepasselijk, want hier stonden de eerste wijnstokken van de streek.

■ **Wat zijn de toekomstplannen?**

We hebben in 2009 2 hectare bij aangeplant: Vermentino en Sauvignon Blanc. Over drie tot vijf jaar kunnen we daarvan oogsten en dan ook onze witte wijn maken.

We gaan ook een winkeltje openen. In juli en augustus is er weinig werk maar zijn er veel toeristen in de streek. We laten de mensen proeven en die kunnen dan ter plaatse de wijn kopen.

Verder willen we blijven investeren in kwaliteit. Intussen hebben we al



60 eiken vaten. Na drie jaar moeten die worden vervangen. Een dure aangelegenheid.

En de ultieme droom: als ik straks op prepensioen ga, dan zouden we graag leven van het wijndomein.

www.chateaudemajouliere.fr

Tekst: Paul Huysmans

lijke kenden we eigenlijk niets, dat hebben we ook allemaal moeten leren. Vrijwel al onze wijn verkopen we in België: particulier, aan vrienden, als relatiegeschenk voor firma's, aan enkele restaurants.

■ **Op zo'n domein is toch alle dagen werk, veronderstel ik.**

Er zijn drukke en minder drukke periodes. Voor het dagelijks werk en ook omdat er toezicht zou zijn, hebben we vorig jaar Marc in dienst genomen. Voor de verbouwingswerken aan de chai hadden we een aannemer gecontacteerd. Hij moest klaar zijn met de werken in september, want dan moesten we oogsten. Maar dat zou niet lukken. Hij heeft toen een beroep gedaan op een man die in een tegelfabriek had gewerkt maar al twee jaar werkloos was. Dat was Marc, een harde werker en een fantastische kerel. Hij heeft toen als metsendiender gewerkt en nu is hij bij ons in dienst. Hij kende niets van het werk op een wijndomein, maar heeft gesmeekt om hem een kans te geven. Twee maanden is hij op proef geweest en heeft hij alles geleerd: wijn overpompen van het ene vat naar het andere, met de tractor rijden enzovoort. Nu is hij een hele goede kracht. 'Dit is mijn thuis,' zegt hij altijd.

KEIHARD WERKEN

■ **Hoe ervaren jullie het leven op het wijndomein?**

Al onze vakanties offeren wij op om er te gaan werken. Tijdens de oogst is dat drie weken non-stop van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. Bea kookt en haalt water aan voor een 20-tal mensen. In die drie weken vallen we makkelijk 5 kilo af. Keihard werken is dat. De plukkers komen uit heel de Kempen, van jong tot oud, en de sfeer is prachtig.

■ **Waar komt de naam Château de Majoulière vandaan?**

Aanvankelijk was het de bedoeling om het domein te dopen tot Château de Béatrice. Maar in de buurt bestond al een domein dat

*Château de Majoulière le rosé**

VOORJAARSACTIE: 6+1 GRATIS**

vanaf 2 dozen: gratis levering

info en bestellingen: info@chateaudemajouliere.fr

€7
per fles



ook in samenwerking met:

De Wijnzaak • Stationsstraat 93 • 2440 Geel • 014-26.22.81

Vinoble • Wechelsebaan 141 • 2275 Lille • 014-55.74.09

* Guide Gilbert et Gaillard: 82/100 / ** Actie geldig tot en met 7 mei 2010