

Roadtrip door de champagnestreek

# Proeven kan altijd

De zon die doorbreekt, een nieuwe ontmoeting, het einde van de werkdag.  
Op de Route de Champagne is er altijd wel een reden voor  
bubbels. Stap in voor een slingerende rit door de wijngaarden.

TEKST: KARIN RUS | BEELD: THIJS HESLENFELD



## “Ma fille!”

Het gezicht van Bruno Bourdelat (1966) straalt van vaderliefde bij het horen van de naam van zijn dochter. We kwamen Camille (1997) tegen in de wijngaard waar ze druk was met de *palissage*, het herschikken van de wijnstokken. Handwerk, want alleen dan weet je zeker dat alle druiven voldoende zon krijgen. Bruno staat te midden van het eindproduct: dozen vol champagne. ‘Edmond Bourdelat’ staat erop, de naam van zijn vader. “Zowel mijn vrouw als ik komen uit een familie van wijnmakers. Het gaat hier nog steeds traditioneel over van vader op zoon en straks van vader op dochter.” Hij neemt ons mee naar boven, want ook al is het pas tien uur ’s morgens, even nippen kan altijd. “Eerst een simpele, eentje die je aan het einde van de werkdag opentrekt.” Bruno haalt grijnzend zijn schouders op en schenkt in. Hij maakt nog twee flessen open, steeds iets complexer van smaak. Wie van champagne houdt, moet natuurlijk hier zijn. In de hele streek zijn er bijna 16.000 producenten, veel daarvan piepklein zoals deze. Dat betekent thuis champagne drinken met de persoon die het heeft gemaakt. Kleine beetjes, want we gaan de weg weer op. Bruno heeft drie hectare aan wijngaarden en houdt de productie zo natuurlijk mogelijk. “Chemische bestrijdings-

middelen gebruiken wij niet. Omdat ik een authentiek product wil maken, maar ook voor onze gezondheid. Wij ademen hier tenslotte elke dag zelf de lucht in.” Hij praat met passie over zijn vak, maar niets doet zijn gezicht zo oplichten als de naam van zijn dochter.

### Belletjes

We tuffen verder, naar het pittoreske Hautvillers. Tuffen is het, want we zitten in een Eend. Deze zcv heeft wel wat meer dan twee pk, maar echt snel gaat het niet. Met zo’n lief Frans autootje stoort niemand zich eraan dat we het verkeer ophouden. Iemand die ons eindelijk weet in te halen op het bochtige weggetje vol tegenliggers, zwaait zelfs vriendelijk. We rijden het dorp binnen en een klein meisje blijft midden op straat staan wijzen en roept: “*La belle voiture!*” Jean-Pierre Damery (1965), onze chauffeur en eigenaar van de auto, toetert lachend. We zijn gearriveerd op de plek waar het champagneverhaal eeuwen geleden begon. Hautvillers is een schattig dorpje met hobbelige keienstraatjes en een enorme abdij. Halverwege de 17de eeuw trad monnik Dom Pérignon – inderdaad, die dure fles van Moët & Chandon – in deze abdij in. Al snel kreeg hij, vanwege zijn passie voor wijn en het drinken daarvan, de leiding over de ►



Bruno Bourdelat tussen zijn champagne



Camille (met hoedje) druk met de palissage



Ook al is het pas tien uur ’s morgens, even nippen kan al wel

## 4X DOEN

- Proeven! Dat kan overal: bij kleine producenten langs de weg, bij grotere champagnehuizen en in champagnebars zoals C comme Champagne van Frédéric Dricot. [C-comme.fr](http://C-comme.fr)
- Huur een Eend. Zelf rijden kan ook, maar wij werden door Jean-Pierre rondgereden. [A-l-allure-champenoise.fr](http://A-l-allure-champenoise.fr)
- Ontmoet Renoir. Behalve het vroegere woonhuis en de studio, is er ook een bezoekerscentrum. [Renoir.aube-champagne.com](http://Renoir.aube-champagne.com)
- Ga naar de kerk. De abdij van Hautvillers, de kerk in Les-Riceys-Bas of een van de tien exemplaren in Troyes: ze geven een mooi kijkje in het lokale leven van toen en nu.

productie. Dat ging Pérignon eens anders doen. Hij begon met het maken van een wijnblend van de drie druivensoorten uit de regio: pinot noir, pinot meunier en chardonnay. Het resultaat ging in een fles in plaats van een vat, zodat het koolzuurgas (de belletjes) dat bij de tweede gisting vrijkwam niet kon ontsnappen. Dat grapje kostte hem behoorlijk wat flessen, want die wilden nog weleens ontploffen. Mousserende wijn was niet nieuw, maar het blenden en de sterkere flessen die Dom Pérignon ontwikkelde waren dat wel. Het maakt hem tot een belangrijk figuur in de wereld van de bubbels. Zijn graf is te vinden in de abdij van Hautvillers, dat een soort champagne-bedevaartsoord is geworden. Jean-Pierre zet ons af op de Rue de Bacchus – de hele regio heeft qua straatnamen wel wat weg van een wijnschap – en sjeest al toeterend het straatje uit. Dag, *belle voiture!*

## De catacomben

In onze eigen auto, een Citroën Cactus, voelt het toch wat anders. Volgens de makers is het de opvolger van de 2cv, maar er wordt niet meer naar ons gezwaaid. Met de ramen open en Franse chansons op de radio is het wel lekker toeren. We rijden verder naar het zuiden. Op de glooiende hellingen vol wijngaarden

zien we overal hoofdjes boven de druivenplanten uitsteken. Ook hier wordt hard gewerkt, zien we tijdens een kleine détour langs de akkers. Een blijde hond rent een stukje met ons mee. We stappen uit tussen de klaprozen en zien in de verte Épernay liggen. Het is de hoofdstad van de champagnestreek en onze volgende stop. Op de Avenue de Champagne, ook wel bekend als de Champs Élysées van Épernay, blinken de huizen van Moët & Chandon, Collard-Picard en Mercier ons tegemoet. In de catacomben onder deze brede laan liggen een miljoen flessen te rijpen. Het zijn de grootste wijnkelders ter wereld, met daarin de duurste champagne. Ons hotel heeft een eigen keldertje, waar Frédéric Dricot (1962) ons druk gebarend welkom heet. Hij begint meteen flessen open te trekken. “Deze is heel bijzonder, de smaak is absoluut uniek!” Wij vinden hem wat heftig en vragen of hij ’m zelf lekker vindt. Hij wappert driftig met zijn handen. “Lekker, lekker? Dat is helemaal niet relevant! Ik waardeer de kunst van het champagne maken. Als ik iets echt nieuws proef, word ik blij, ook als ik het helemaal niet lekker vind!” Hij duikt met een giecheltje nog dieper de kelder in en komt met weer een andere fles naar boven. “Jullie houden van droog? Deze is extra-brut, dat betekent nog

droger dan de brut. Ook weer heel anders dan anders, ben benieuwd wat jullie vinden!” En weg dartelt hij weer. Hij komt terug met een vragend gezicht. Interessant noemen we deze champagne en daar kan hij mee leven. Als we vragen naar een paar bijzondere kleine champagnehuizen trekt hij meteen zijn telefoon uit zijn zak. Op een klein papiertje krabbelt hij wat namen en telefoonnummers. “Zeg maar dat jullie Fred kennen, dan komt alles goed!”

## Even langs bij Renoir

Vanuit Épernay rijden we nog dieper de champagnestreek in. Op dit deel van de route zien we heuvels vol ranken, vanaf de weg tot aan de horizon. Het is ongeveer twee uur rijden naar Les-Riceys-Bas, een klein dorp waar de huisjes knus tegen elkaar aanleunen, de houten luiken verweerd door de tijd. Er begint net een begrafenis in de middeleeuwse kerk die bijna te groot lijkt voor het dorp. Duidelijk een gelegenheid voor mensen uit de omgeving om elkaar weer eens te zien en bij te praten. De bakkerij verspreidt de heerlijke geur van vers brood en doet vanochtend goede zaken. In de kerk is het koel, de zon schijnt door de glas-in-loodramen en maakt mooi gekleurde plaatjes op de vloer. We struinen wat rond voor we doorrijden naar Essoyes,

# In de catacomben onder deze brede laan liggen een miljoen flessen te rijpen

een klein stukje verderop. In dit pittoreske dorpje aan het water schilderde Pierre-Auguste Renoir veel van zijn bekende werken. Hij woonde er in een huis dat volgend jaar opengaat voor het publiek, maar wij mogen al even binnen kijken. Emilie Leboeuf (1980) woont al haar hele leven in Essoyes en leidt ons er rond. We lopen door zijn slaapkamer, de badkamer waar het oude bad nog staat en de keuken van Renoirs vrouw Aline de sterren van de hemel kookte. “Hun relatie was nogal omstreven, omdat Aline van lage komaf was. Ze ontmoetten elkaar in Parijs en Aline nam hem mee naar haar geboortedorp. Dat was liefde op het eerste gezicht voor Renoir. In Essoyes kon hij in alle rust schilderen, had hij geen last van modellen met kapesones, waren er gewoon de lokale meiden in ▶

## 3X ETEN

- La Table Kobus is geweldig om te eten en heeft perfect op elkaar ingewerkte obers. [La-table-kobus.fr](http://La-table-kobus.fr)
- Les Berges de l’Ource, een heerlijke lunchstek aan de rivier met eten van topkwaliteit. Place de la Mairie, Essoyes
- Le Damier zit in een typisch pandje uit Troyes en serveert uitstekende gerechten. [Restaurant-ledamier-troyes.fr](http://Restaurant-ledamier-troyes.fr)



Een gezellig rommelige wijnshop in Troyes



De glas-in-loodramen maken mooi gekleurde plaatjes op de vloer



In Essoyes kom je Renoir en zijn schilderijen overal tegen

### 3X SLAPEN

- Hotel Jean Moët ligt midden in Épernay. [Hoteljeanmoet.com](http://Hoteljeanmoet.com)
- Le Marius, naast de kerk (en dus waar het gebeurt) in het slaperige dorpje Les-Riceys-Bas. [Hotel-le-marius.com](http://Hotel-le-marius.com)
- La Maison de Rhodes, een pracht van een hotel met zwembad(je) in het centrum van Troyes. [Maisonderhodes.com](http://Maisonderhodes.com)

De geur van lavendel in de lucht, klaprozen in de berm en kilometers glooiende wijngaarden. Bekijk het filmpje op [Zin.nl/champagne](http://Zin.nl/champagne)

de vrije natuur. Hun kind-meisje Gabrielle komt ook veel terug in zijn schilderijen." We wandelen de tuin in, waar nog wat oude ijzeren stoeltjes staan. Ook van Renoir. "Hij werkte behalve buiten regelmatig in huis, maar toen zijn vijf kinderen wat groter werden was dat bijna niet meer te doen. Daarom liet hij een studio bouwen achter in de tuin." Emilie wijst naar een gebouw met twee verdiepingen. Een klein jongetje komt net naar buiten met zijn ouders. "Renoir, il-est où?" vraagt hij. Waar is die Renoir nou? Maar voor ons voelt het bijna alsof hij gewoon hier is, tussen zijn spullen.

### Tien kerken

De laatste bestemming van onze roadtrip is Troyes, tot de Franse Revolutie de hoofdstad van de provincie Champagne, nu de regio Champagne-Ardenne. In de middeleeuwen hielden de graven van de regio hier grote jaarmarkten waar de hele Westerse wereld voor de stad was de oprichting van de Orde van de Tempeliers, die rijke pelgrims op kruistocht tegen betaling beschermden. Eeuwenlang kwam er ongekend veel geld binnen en Troyes gebruikte dat heel vroom om kerken te bouwen. In de stad zijn maar liefst tien

stuks, allemaal met indrukwekkende glas-in-loodramen. Ook de huizen zijn prachtig, gebouwd in een combinatie van hout en steen en met binnenplaatsen waar vroeger de markt werd gehouden. Het ziet er hier uit als een boek van Anton Pieck, met overal torentjes en schuine daken. Wij duiken eerst weer onder de grond, Le Cellier Saint Pierre in. Hier maakt Alexandre Krumenacher (1969) likeur Prunelle de Troyes, in een ouderwetse ketel gestookt op houtblokken. Hij heeft ook een lekker rommelige wijnkelder met interessant bouw materiaal. De traptreden zijn gemaakt van grafstenen, waarschijnlijk eeuwen geleden uit de kerk gehaald na het ruimen van graven – of gewoon gestolen. Alles doet hier denken aan die roemrijke dagen van bijna duizend jaar geleden. Er valt wat pleister naar beneden en Alexandre grijnst: "Je zou het bij mij thuis eens moeten zien, daar komen heel wat grotere brokken omlaag. Hoort bij het dagelijks leven hier in Troyes." Weer boven lopen we naar een van de vele restaurants op zo'n romantisch binnenplaatsje en bestellen een fles champagne. Inmiddels helemaal onderdeel van ons dagelijks leven. We hoeven vandaag toch niet meer te rijden. ■

Meer info: [Champagne-ardennen-toerisme.nl](http://Champagne-ardennen-toerisme.nl)



Troyes



De luxe champagnehuizen van Épernay blinken ons tegemoet



In de champagnekelders zijn interessante bouwmaterialen gebruikt



Alexandre Krumenacher in zijn wijnkelder

