



[www.lannoo.com](http://www.lannoo.com)

Registreer u op onze website  
en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief  
met informatie over nieuwe boeken  
en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

**TEKST** Ken Lambeets

**VORMGEVING** Peer De Maeyer

**CARTOGRAFIE** Michelin

**BEELD COVER** Adobestock

© Uitgeverij Lannoo, Tielt, 2021

D/2021/45/380 – NUR 512

ISBN 978 94 014 4645 7

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd,  
opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand  
en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze,  
hetzij elektronisch, mechanisch of op enige  
andere manier zonder voorafgaande schriftelijke  
toestemming van de uitgever.

KEN LAMBEETS

DU PAIN,  
DU VIN,  
**DU VÉLO**

*Met de fiets door  
Franse wijnstreken*

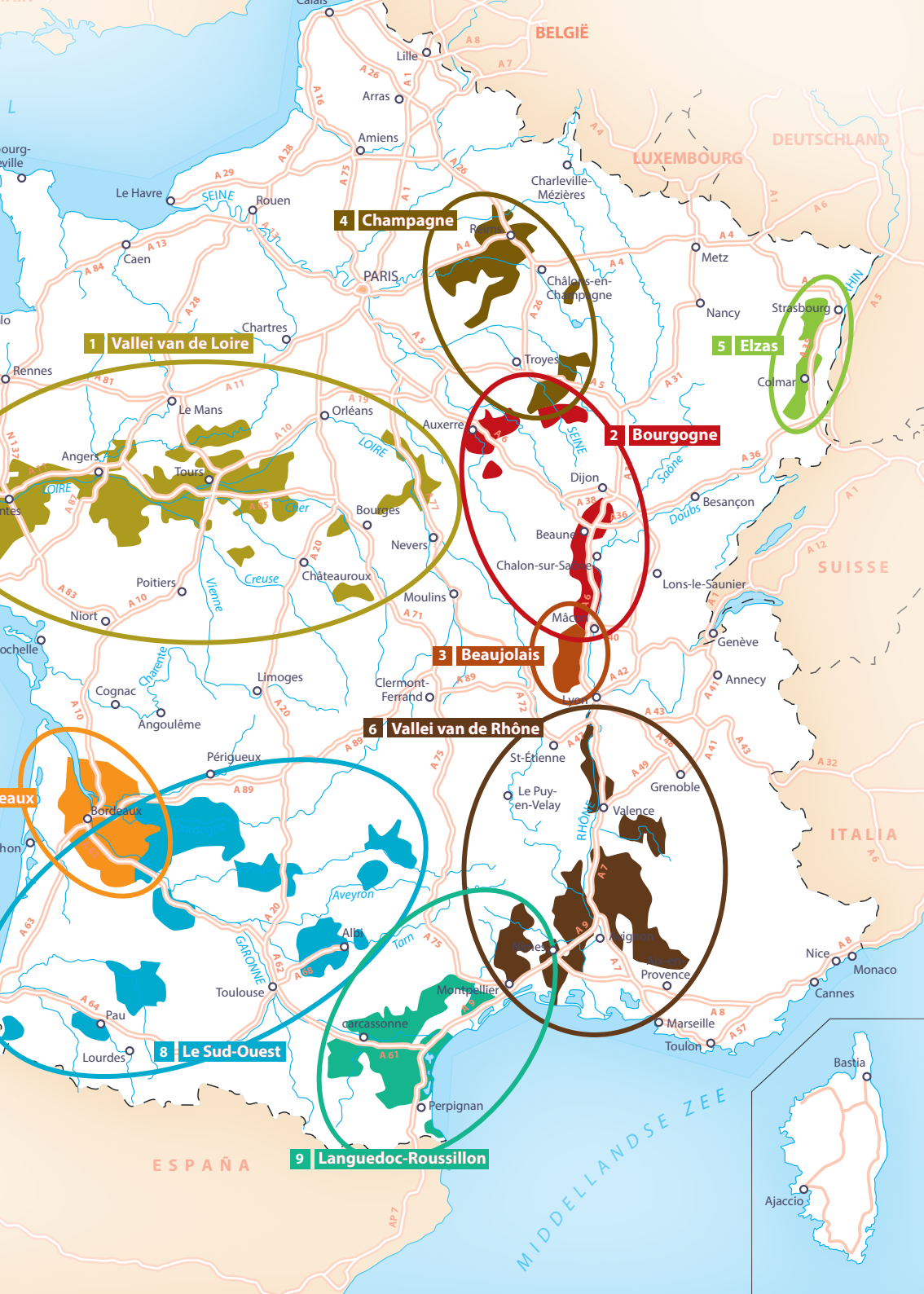
Lannoo

A stylized graphic of a bicycle wheel, showing the spokes and the rim. The rim is a thick, dark blue arc. The spokes are thin, light blue lines radiating from the center. A small, dark bottle with a red and white label is positioned on the rim, as if it were a fender or a small basket. The background is white with a subtle, light blue circular pattern.

# INHOUD

Fietsen tussen de wijnstokken in Franse wijnstreken	7
Vijf tips om een wijnboer te bezoeken	10
Wijn proeven	12
Zo neem je je fiets mee naar Frankrijk	15
Gebruiksaanwijzing	16
<b>1. De Loire</b>	19
<b>2. Bourgogne</b>	59
<b>3. Beaujolais</b>	95
<b>4. Champagne</b>	123
<b>5. De Elzas</b>	153
<b>6. Rhône</b>	189
<b>7. Bordeaux</b>	227
<b>8. Le Sud-Ouest</b>	263
<b>9. Languedoc-Roussillon</b>	295
Dankwoord	329
Verklarende woordenlijst	330
Inspiratie en bronnen	334





1 Vallei van de Loire

4 Champagne

5 Elzas

2 Bourgogne

3 Beaujolais

6 Vallei van de Rhône

7 Bordeaux

8 Le Sud-Ouest

9 Languedoc-Roussillon

# GEBRUIKSAANWIJZING

Elk hoofdstuk begint met een korte, algemene inleiding van de **wijnstreek**. Hierbij hoort telkens ook een **kaart** van de wijnstreek in kwestie, waarbij de (sub-)appellaties in verschillende kleuren zijn weergegeven. Sommige steden en toeristische attracties die een bezoek waard zijn, hebben één of meerdere sterren achter hun naam.

Het plezier van een reis begint voor mij altijd enkele maanden van tevoren. Zodra de locatie is vastgelegd, lees ik me in over de streek. Daarom vind je in elk hoofdstuk een **boek** van een auteur uit de streek of een boek dat zich afspeelt in de streek. Wellicht nog een betere manier om alvast in vakantiesfeer te komen, is via de keuken. Daarom bevat elk hoofdstuk een recept van een **streekgerecht**.



Daarna volgt een beetje theorie. Zonder volledigheid te willen nastreven, sta ik in elk hoofdstuk even stil bij de belangrijkste **druivenrassen en appellaties** uit de regio.

### STERRENQUOTERING IN DE KAARTEN

\*\*\* de reis waard  
 \*\* een omweg waard  
 \* interessant, als u in de buurt bent



### PRIJSINDICATIE BIJ WIJNDOMEINEN

bio  
 < € 10 / fles wijn  
 € 10 - 20 / fles wijn  
 > € 20 / fles wijn

Het belangrijkste onderdeel van elk hoofdstuk is het **reisverslag** met daarin de steden die we bezocht hebben, de restaurantjes, de musea en de wijndomeinen die we ter plekke hebben bezocht.

Vervolgens krijg je wat praktische info over de **fietstochten**. Op de website [www.dupainduvinduevelo.com](http://www.dupainduvinduevelo.com)

vind je kaarten en gps-coördinaten van de fietstochten. Wielierliefhebbers vinden in elk hoofdstuk een beetje uitleg over de meest legendarische etappes in de **Tour de France** die in de wijnstreek werden gereden.

Tot slot volgt wat **praktische informatie** voor wie zijn reis wil boeken. Wie zo snel mogelijk de koffers wil pakken, vindt in elk hoofdstuk **adressen van hotels, restaurants en enkele van de beste wijndomeinen** in de streek. Hoewel deze adressen met de grootste zorg werden uitgezocht, is het mogelijk dat er wijzigingen zijn opgetreden sinds ons bezoek. Is dat het geval, geef dan even een seintje, zodat we het kunnen aanpassen in een volgende editie van het boek.











# 01

## DE LOIRE

*Koninklijke kastelen en een keur aan goede wijnen*



### DE (WIJN)STREEK

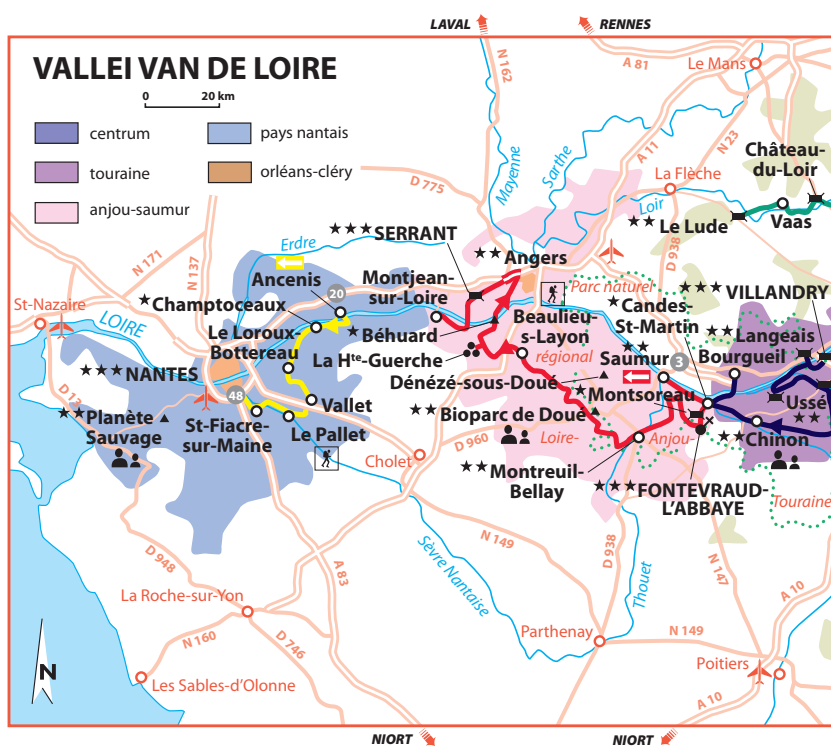
*De Loire is een brede, wilde stroom die door Frankrijk banjert. Hij ontspringt in de Ardèche, in het Centraal Massief, om uiteindelijk uit te monden in de Atlantische Oceaan. De ongetemde rivier komt in de zomer op sommige plekken bijna droog te staan, in de winter daarentegen kan hij behoorlijk wild worden.*

De wijnstreek volgt in grote mate de rivier en begint, geografisch gezien, in het uiterste westen aan de Atlantische Oceaan. Via de steden Nantes, Angers,

Saumur, Tours, Blois en Orléans kom je in het uiterste oosten uit bij de beroemde wijndorpen Sancerre en Pouilly-sur-Loire.



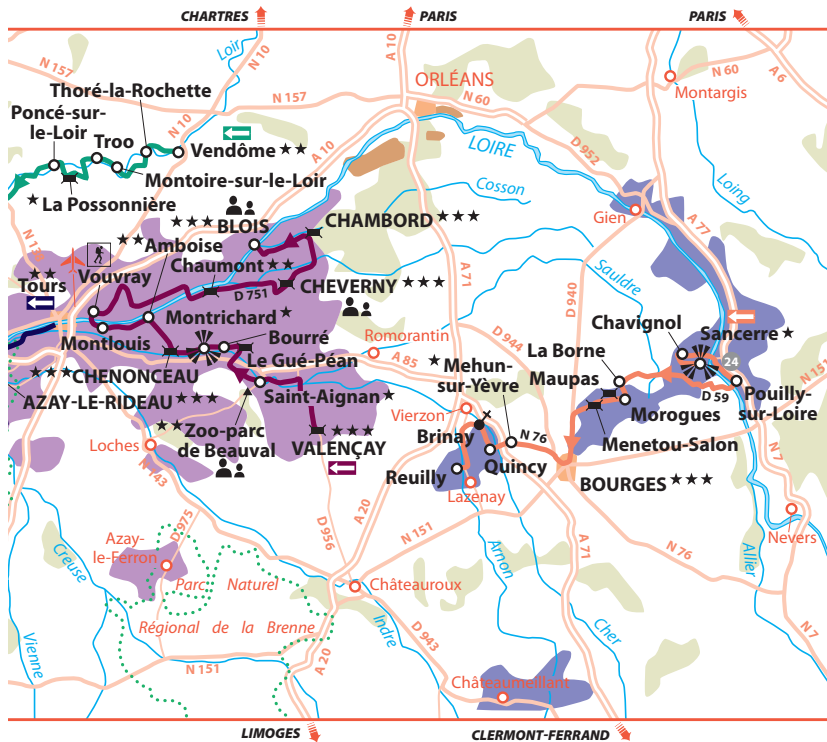
Château de Chambord



De toeristen kennen de Loire vooral van de 140 kastelen die langs of in de buurt van de rivier staan. De kastelen van Chambord (met een omtrek van 32 kilometer het grootste kasteeldomein uit de streek), Chenonceau (dat op een brug over de rivier de Cher staat) en Amboise (met het graf van Leonardo da Vinci) zijn wereldberoemd. Ze zijn beslist een bezoek waard, maar je kunt natuurlijk geen hele vakantie vullen binnen de kasteelmuren. Maak vooraf dus een goede selectie van de plekken die je echt wilt gezien hebben.

In het microklimaat aan de Loire is het aangenaam toeven. Het weer is er vaak aan de milde kant. Het landschap is vruchtbaar met bossen en veel akker- en wijnbouw. De bijnaam van deze streek is niet voor niets 'de tuin van Frankrijk'.

Daarnaast zijn er verschillende charmante steden in het Loiredal. De voormalige Europese Groene Hoofdstad Nantes heeft een gezellig en groen stadscentrum en voelt een beetje Bretoens aan. Liefhebbers van Jeanne d'Arc, het



meisje van eenvoudige komaf dat een beslissende rol speelde in de Honderdjarige Oorlog, moeten beslist naar Orléans. De naam van de Franse arts en schrijver François Rabelais is dan weer verbonden met Chinon. Angers is de stad van de bloemenmarkten. Ook het grote Tours heeft charmante plekken, zoals de Place Plumereau met de vele vakwerkhuisen.



Standbeeld van Jeanne d'Arc in Orléans



## DRUIVENRASSEN EN APPELLATIONS

De Loire staat in de eerste plaats bekend om haar witte wijnen, – zowel zoete als droge – maar er worden ook rode en mousserende wijnen gemaakt.

Door de noordelijke ligging van het gebied bevatten zowel de witte als de rode wijnen vaak frisse zuren, maar toch verschillen ze onderling sterk van elkaar. Eigenlijk is de streek een lappendeken

van verschillende wijndomeinen die één gemeenschappelijke deler hebben: ze liggen dicht bij de Loire of een zijtak ervan.

Voor een gedetailleerd bezoek aan alle wijngieden van de Loire zou ik een heel boek nodig hebben. Daarom licht ik er enkele steden en dorpjes uit van west naar oost, binnen de vier belangrijkste subregio's van de Loire.

*De bijnaam van de Loire is 'de tuin van Frankrijk'.*





In het uiterste westen, in het ommeland van Nantes, wordt muscadet gemaakt. Dat is een lichte, witte wijn van de melon de bourgogne-druif die je kunt drinken als aperitief, maar die vooral goed past bij alles wat uit de zee komt.

Iets meer naar het binnenland, rond de stad Angers, worden anjou-wijnen gemaakt. Bekend zijn onder andere de appellaties saumur, saumur-champigny, savennières en anjou. De chenin blanc-

druif, die veel geteeld wordt in Zuid-Afrika, is hier koning. Zowel droge als zoete en mousserende witte wijnen worden geproduceerd – die laatste onder de naam crémant de Loire. Ze zijn vaak iets lichter dan champagne en ook wat betreft prijs-kwaliteit geschikt als aperitief. Sommige zoete wijnen uit deze streek kunnen tientallen jaren ouderen.

## *Cépages*

### **RODE WIJN**

- cabernet franc
- pinot noir

### **WITTE WIJN**

- melon de bourgogne
- chenin blanc
- sauvignon blanc





In de omgeving van Tours worden veel witte wijnen gemaakt, onder andere in de appellaties vouvray, montlouis en jasnières.

De streek ten zuidwesten van Tours is bekender voor rode wijn, onder andere dankzij de appellaties chinon, bourgueil en saint-nicolas-de-bourgueil. Deze wijnen, vaak gemaakt van de cabernet

franc-druif, zijn licht en fruitig en bevatten de nodige zuren. De wijnen van de beste wijnmakers kunnen nog wel een tijdje kelderrust gebruiken.

Sancerre en pouilly-fumé zijn de beroemdste namen van de wijnstreek in het uiterste oosten van de Loire. De witte wijnen van de sauvignon blanc zijn fris en fruitig en bevatten een ken-



merkend zuurtje. Ze passen goed bij vis en zeker ook bij de eerste asperges van de lente. Ook in de iets minder bekende appellatie menetou-salon vind je prima wijnen. Grappig weetje: als de druiven die voor deze wijnen gemaakt worden niet voldoende gerijpt zijn, krijgt de wijn het aroma van *pipi de chat*.

De wijnen van de Loire hebben misschien niet de beste reputatie van heel Frankrijk, maar dat heeft als voordeel dat hier altijd goede koopjes te doen zijn – zeker bij kleine wijnboeren die bijzonder hard werken om het beste uit hun terroir te halen. Wie goed zoekt, vindt hier echte pareltjes. Wie dat niet doet, riskeert een kat in een zak te kopen – inclusief *pipi de chat*.

Zicht op Sancerre





## DE VOOR- OF NAPRET

**DE ROMAN** De naam van François Rabelais, een van de bekendste humanisten uit de eerste helft van de zestiende eeuw, is verbonden aan Chinon. Hij is de auteur van *Gargantua en Pantagruel*, dat hij schreef onder zijn pseudoniem Alcofrybas Nasier – een anagram van zijn eigen naam. De verhalen van de twee reuzen zijn bekend uit Franse sprookjes, maar Rabelais vermengt ze met kritiek op de Kerk en de samenleving. Er zitten ook veel verwijzingen naar wijn in Rabelais' werk. 'Geen edel man haat goede wijn' is maar een van de vele wijsheden die erin opduiken.



### HET STREEKGERECHT:

#### VIS IN BEURRE BLANC

*Beurre blanc* is een van de bekendste sauzen die je bij vis kunt eten. Op veel plekken in de Loire en in Bretagne staat het gerecht op de kaart. Zoals de naam doet vermoeden, zit er behoorlijk wat boter in de saus. Bij de *beurre blanc* hoort een stuk visfilet, gebakken in boter of uit de oven. Bij het gerecht past dan weer een eenvoudige stampot, bijvoorbeeld met prei: altijd een goed huwelijk met vis.

### Ingrediënten

#### voor 4 personen

- kabeljauwfilets voor 4 personen (let op: deze kunnen soms groot uitvalen)
- zout
- peper
- laurier
- tijm
- citroen
- scheutje witte wijn
- mosterd
- nootmuskaat

#### Voor de *beurre blanc*:

- scheutje room
- 160 g boter
- halve citroen
- peper en zout

#### Voor de stampot:

- 1 kg bloemige aardappelen
- 2 stronken prei
- 1 ui
- melk
- mosterd

- zout
- peper
- nootmuskaat

### Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Snijd de ui in kleine stukjes en stoof ze in een klontje boter. Snijd de prei fijn en voeg toe aan de pan. Voeg tijm, laurier en een scheutje witte wijn toe en laat tien minuten staan op een laag vuur. Giet de aardappelen af en voeg de prei toe, samen met een klein beetje melk, een lepel mosterd en wat nootmuskaat. Stamp tot een heerlijke stampot.

Verwarm de oven voor op 160 graden. Spoel de visfilets af en dep ze droog met huishoudpapier. Kruid met zout en peper. Boter een ovenschaal in. Leg een blaadje

laurier en enkele takjes tijm in de schaal. Leg daarop de vis. Leg enkele schijfjes citroen op de vis. Giet een beetje witte wijn over de vis zodat hij net niet verdrinkt. Zet de schaal ongeveer tien minuten in de oven.

Neem enkele lepels vocht uit de ovenschaal. Doe deze reductie samen met een scheutje room in een hoge pan op een zacht vuur. Voeg – in kleine stukjes – 160 g boter toe, terwijl je met een garde blijft roeren. Schenk het sap van de citroen erbij en kruid af met peper en zout. Blijf ook nu roeren met de garde tot de saus stevig genoeg is.

Drink bij het gerecht een muscadet, of als je liever een meer uitgesproken wijn hebt: een sancerre, pouilly-fumé of een menetou-salon. Smakelijk!







## DE REIS

1

### EVEN WARMLOPEN IN BRETAGNE

Een bezoek aan de Loire valt goed te combineren met enkele dagen in Bretagne. Je vindt er haast overal wijnen uit de Loire op het menu. Dus beginnen we onze reis in **Le Croisic**, een schiereiland – *presqu'île* in het Frans – aan de Golf van Biskaje, vlak boven de monding van de meest ongetemde rivier van Frankrijk: de Loire.

#### Le Croisic

Le Croisic is Bretagne op zijn best: aantrekkelijke agrarische landschappen, woeste winden langs deloedlijn, even gesloten als hartelijke mensen en *fleur*

*de sel* en sardines in blik in alle toeristische winkeltjes. Je moet beslist rond het schiereiland wandelen. Dat kan op een idyllisch pad van een achttal kilometer met niet-aflatend zicht op zee. Niets is heerlijker dan tijdens een pauze al liggend op de grote rotsblokken naar de zee te luisteren en het werk van dappere vissers te aanschouwen of vanaf de pier die bijna een kilometer de zee in loopt naar de einder te turen.

Terug in het stadje hebben we ons eerste glas van de vakantie meer dan verdiend. Op alle terrassen keert één wijn terug op de kaart: de muscadet. Die is licht van

Het haventje van Le Croisic





kleur – bijna transparant – en erg droog, zelfs een beetje zilt van smaak. Die zoute bijmaak intrigeert me. Het gevolg van de nabijheid van de oceaan?

Wat gastronomie betreft, geldt voor muscadet het aloude adagium *what grows together, goes together*. Er bestaat geen betere manier om mosselen of zelfs oesters door te spoelen dan met een slok muscadet, of het zou met de minder budgetvriendelijke champagne moeten zijn. De reis is nog niet begonnen of ik wil al ter plekke blijven, maar Nantes lonkt.



**Muscadet** is niet de naam van de druif – die heet melon de bourgogne en is familie van de chardonnay. De wijngaarden waar deze druif wordt geteeld, liggen allemaal in het zuiden van Bretagne, waarvan 85 procent in de regio Sèvre-et-Maine. Er wordt heel veel muscadet gemaakt, maar de beste is de *muscadet sur lie*: wijn die recht uit het gistingvat wordt gebotteld. De *lie* of het gistbezinksel geeft namelijk extra smaak en textuur aan de wijn.

*In Le Croisic kun je rond het schiereiland wandelen of fietsen.*

