

CHAMPAGNE LOUIS CASTERS:



Een bruisende onderneming

Een tiental kilometers ten zuiden van Reims, niet ver van de champagnehoofdstad Epernay, rijden we Damery binnen, een dorpje aan de oever van de Marne dat ongeveer duizend vijfhonderd mensen huisvest. Er is geen mens op straat, dit is een oase van rust. De bordjes met champagnenamen langs de weg doen echter vermoeden dat er veel bedrijvigheid achter de gevels schuilt. De steile hellingen vol wijnstokken maken duidelijk dat hier wijn wordt verbouwd. En wat voor wijn!

Wanneer we door de rue Pasteur rijden, valt ons onmiddellijk het weelderig met bloemen opgefleurde huis op nummer 26 op. Dit is duidelijk het huis dat we zoeken, want boven de voordeur hangt een grote champagnefles en op de gevel staat in grote letters: Champagne Louis Casters. Van kennissen die hier hun wijn inkopen weten we dat de uitbaters Limburgse roots hebben. Volgens hen maken ze hier godendranken, en dat willen we wel eens controleren.

De familie Casters – Jean-Louis, zijn vrouw Angèle en hun zoon Johan – ontvangt ons hartelijk op een warme zondag in juli. Angèle spreekt Nederlands, inderdaad met een Limburgs accent. Wanneer ik vraag hoe ze hier terecht is gekomen, legt ze uit dat haar man Jean-Louis bij een neef in Niel-bij-As logeerde toen ze hem leerde kennen; zelf is ze afkomstig van Bocholt. In 1970 trouwen ze en krijgen twee kinderen: Johan en Ingrid.

Jean-Louis zat op internaat in Borgworm omdat zijn vader, Louis Casters, wilde dat hij het Nederlands leerde. Hun voorouders waren Nederlandstalig en hij had graag die traditie in ere gehouden. In 1923 trok het gezin Casters naar Frankrijk en kwam niet ver hier vandaan terecht. Louis verhandelde wijn

en trouwde aan het einde van de tweede wereldoorlog met Marguerite, de dochter van René Filaine, een bekende champagneboer. René had het domein in 1921 overgenomen van Eugène Cadel, die het in 1878 had aangekocht om druiven te kweken. Eugène was in 1899 begonnen met zijn oogst te bottelen en zijn wijn te verkopen.

Wanneer ik naar de werkverdeling vraag, legt Angèle uit dat Jean-Louis toezicht houdt op de wijngaarden. Hij helpt bij de oogst, volgt de wijngisting en sluit teeltcontracten af. Haar zoon Johan helpt bij de wijnbereiding, doet de aankopen en werkt voornamelijk in de kelder. Zijzelf ontvangt samen met haar schoondochter Valérie de klanten en doet het secretariaat.

Enkel kwaliteit telt, zegt Angèle, en ze toont ons trots de uitgestalde champagnes in de degustatiezaal. Om te beginnen is er hun top-product, de Cuvée Eugène, een melange van 70% chardonnay, 15% pinot meunier en 15% pinot noir., gerijpt op eiken vaten en de ideale champagne bij schaaldieren en gegrilde oceaan- of riviervis. Vervolgens nippen we van een glaasje Brut Sélection, een eerste klas champagne op basis van pinot noir-druiven en bijzonder fijn van smaak. Dit

lees verder >>



smakt naar meer, zeg ik, en Angèle staat al klaar met de Grande Réserve, uitsluitend op basis van de witte chardonnaydruij gemaakt en perfect bij vis en zeevruchten. We krijgen er niet genoeg van en slaan een Cuvée Supérieure ook niet af, een zeer fruitige wijn op basis van de pinot meunier-druij, eveneens geschikt als aperitief.

Angèle merkt onze waardering en gaat verder met de Brut Rosé, een melange van champagne en rode wijn uit Damery, heel lekker bij wit vlees en fruitdesserts. Uit de droesem distilleren we de Vieux Marc de Champagne, een eau de vie, zegt Angèle en vraagt of we geïnteresseerd zijn in een aperitief op basis van champagnedruiven en alcohol? Wij knikken synchroon en Angèle laat ons de Ratafia proeven. Ten slotte laten we ons de Cuvée J.L smaken, naar haar man genoemd, en volgens Angèle een melange van drie wijnstokvariëteiten of cépages. Ze merkt op dat ze ook monocépages produceren, dat zijn mengsels van crus maar van één soort druij.

Ik voel het effect van de bubbels al, en het is hoogtijd dat we ons bezoek verderzetten, want de familie Casters maakt voor ons een uitzondering door op een zondagvoormiddag een rondleiding te geven. Zoon Johan neemt het woord over – ook hij is het Nederlands meester – en leidt ons van de degustatiezaal naar de kelders. Deze bevinden zich 10 meter onder de grond. Hier rust de champagne in een ideale omgeving van ongeveer 12 graden.

Johan legt ons uit dat de druiven na de pluk geperst worden en opgeslagen in inox tanks van 5000 hl om te gisten. De filtering met kiezelgoer

gebeurt vóór de botteling, en de champagne rijpt op fles in de maand januari of februari volgend op de oogst, waarna de wijn nog minstens 15 maanden hergist. De fermentatie duurt 2 weken op een temperatuur van 15 graden.

Zes mensen verzorgen de wijngaarden, bottelen de flessen en stockeren de champagne. Omdat de champagne nog gist in de fles moeten de resten naar boven gehaald worden, dat gebeurt door het langzaam kantelen van de flessen. Vervolgens ontkelen ze de flessen, door de flessenhals in een zoutoplossing in te vriezen. Bij het openen zorgt de druk ervoor dat de gistresten eruit worden geslingerd. Daarna voegen ze wijn en suiker toe naargelang het soort champagne: brut, sec of doux. Ten slotte kurken ze de fles, slaan het metalen kapje met "de besnorde man" erop en plakken het etiket.

We wandelen verder door de nieuwe keuken en eetzaal, speciaal gebouwd voor de plukkers die een tweetal weken per jaar naar Damery afzakken. Het plukken gebeurt manueel, want dat is verplicht. De hulp die ze tijdens de septemberoogst van familieleden en vrienden uit België krijgen, is welgekomen.

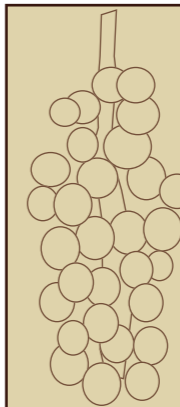
Vervolgens gaan we over de binnenkoer naar de nieuwe hal. Hier staan roestvrij stalen tanks en eikenhouten vaten, maar er liggen ook maar liefst 900.000 wijnflessen gestockeerd. In een bijgebouw toont Johan ons de twee Bucherpersen van elk 4000 kg. Hij vertelt ons dat het champagnehuis Casters niet tot de grootste champagnehuizen behoort maar dat hun Cuvée Eugène – genoemd naar de stichter Eugène Cadel – als ook de andere er zeker mogen zijn.

De champagneverkoop gaat goed. Hun cham-

pagnehuis realiseert zijn omzet op eigen domein is altijd voorzichtig omgesprongen met de prijzen. Het millennium zorgde voor wat deining bij de producenten wat betreft de voorraden maar zijn vader had de klanten gerust kunnen stellen.

We staan weer buiten en kijken uit over het typisch Franse landschap terwijl Johan ons uitlegt hoeveel de productie bedraagt. Ze oogsten de wijn uit drie druivensoorten: de pinot noir, de pinot meunier en de chardonnay. Het domein omvat wijngaarden met een oppervlakte van 7,5 ha, waarvan 4 ha op hellingen. De wijnstokken staan op heuvels van kalkgrond en die produceren jaarlijks genoeg druiven om zo'n 70.000 flessen te vullen. Daarbuiten hebben ze een contractteelt over een oppervlakte van 25-30 ha, waarmee ze jaarlijks een omzet halen van 300.000 à 350.000 flessen.

Eenmaal terug in de degustatiezaal kiezen we welke champagne we zullen inslaan. Ondertussen legt Angèle uit dat veel Vlamingen naar Damery komen om persoonlijk hun wijn in te kopen. Zo verkopen ze 70 tot 80% van hun champagne het hele jaar door, terwijl andere merken zich toespitsen op het eindejaar. Ik mag 80 flessen over de grens meenemen, en omdat mijn vrouw erbij is, mag ik er nog eens 80 inladen. Indien ik er nog meer wil moet ik één euro dertig cent accijns per fles betalen. We houden het bij 12 flessen van hun beste champagne en beloven volgend jaar weer af te zakken naar Damery. Het is slechts drie uren rijden vanuit Limburg en zeker de uitstap waard.



Champagne Louis Casters



*Het champagnehuis Louis Casters heet u
van harte welkom*

*van maandag tot zaterdag
van 10u tot 12u en van 14u tot 18u. 's*

*Zondags en op feestdagen
van 10u tot 12u, enkel op afspraak.*

26, Rue Pasteur 51480 Damery (France)

Tel: 03 26 58 43 02, Fax: 03 26 58 63 02

Website: www.champagne-casters.com

E-Mail: contact@champagne-louis-casters.com