

Wijnproeven met Lydie,
Jacqueline en Patricia



LES DAMES DE LUNE

WIJN MAKEN IN HET RITME VAN DE MAAN

TEKST: PATRICIA HAEST – BEELD: PATRICIA HAEST & LYDIE ALONSO

DOMAINE DAMES DE LUNE LIGT IN DE VAUCLUSE, TEN ZUIDEN VAN DE DENTELLES DE MONTMIRAIL. NET BUITEN HET DORP SARRIANS EN VLAKBIJ DE BEKENDÉ WIJNDORPEN VAN DE CÔTE DU RHÔNE EN AOC'S ALS VACQUEYRAS, GIGONDAS EN BEAUMES-DE-VENISE. PATRICIA HAEST RUNT SAMEN MET HAAR MAN EEN *CHAMBRES & TABLE D'HÔTES* IETS VERDEROP IN HET DORP LAFARE, MIDDENIN DE DENTELLES DE MONTMIRAIL. PATRICIA IS ALTIJD OP ZOEK NAAR NIEUWE, MOOIE WIJNEN OM TIJDENS HAAR *TABLE D'HÔTE* TE SCHENKEN EN LEERDE ZO LYDIE EN HAAR *DOMAINE* KENNEN.



EIGENLIJK IS HET HELEMAAL GEEN GOEDE DAG OM TE PROEVEN. HET IS NAMELIJK EEN WORTELDAG

In de Vaucluse is het de noordelijke mistralwind die voor verkoeling zorgt op droge, hete zomerdagen en die de wijnstokken laat dansen. De zuidelijke Rhône-wijnen zijn over het algemeen zacht, rijk aan aroma en *bouquet*, vol en meestal stevig door het warme en droge klimaat, de verschillende bodemsoorten en de mistral. De Vaucluse is een duurzame wijnstreek waar steeds meer domaines overgaan op de biologische wijnbouw. Niet alleen is men klaar met de schadelijke pesticiden, maar daarnaast komt het ook de smaak van de wijn ten goede. Naast biologische wijn is ook de opmars van biodynamische wijnen sterk aanwezig in de streek. En zo ontmoet ik op een dag in december 2021 Lydie Alonso, *vigneronne* van Domaine Dames de Lune. Vol trots en passie deelt ze haar familieverhaal en vertelt ze over de wijze waarop zij volgens biodynamische principes haar wijn maakt, waarbij ze de standen van de maan volgt.

DE WORTELDAG

We spreken af dat ik na de botteling in februari naar haar *domaine* kom om haar nieuwe wijnen te proeven. Op een zonnige maandagochtend bezoek ik Lydie samen met Jacqueline Wassenaar, een Nederlandse vinologe die een paar dagen bij ons op bezoek is. De *cave* van Domaine Dames de Lune ligt op de binnenplaats van Lydie's familieboerderij in Sarrians. Hier legt ze met passie alles uit over haar werk en laat ze ons vol trots haar wijnen proeven.

Na een warm welkom is het eerste dat Lydie zegt: 'Ik ben zo blij dat ik jullie mag ontvangen vandaag, maar eigenlijk is het helemaal geen goede dag om te proeven. Het is namelijk een worteldag. Daardoor kan de wijn zich niet goed openen en smaakt alles veel aardser dan normaal.' Lydie vertelt ons over de invloed van de maanstand en legt ons kort de biodynamische maankalender uit. We proeven de wijn, die inderdaad gesloten is en waarbij aardse smaken domineren. We proeven geen ronde, fruitige wijn zoals we hadden verwacht. En dit ervaren we niet alleen bij de eerste wijn die we proeven, maar ook bij de wijnen erna.

Soms moet je dit gewoon zelf ervaren. Voor de lezers die nog twijfelen, ook bij de andere domaines waar ik Jacqueline dezelfde dag mee naar toeneem, ervaren we hetzelfde. En daar zitten wijnen bij die ik maar al te goed ken van smaak!

EEN VROUWENGESCHIEDENIS

Terug naar ons bezoek aan Lydie. Na onze bijzondere ervaring bij het proeven, neemt Lydie ons mee naar de kleine *cave* en vertelt ons bij de familiefoto die bij de

ingang hangt vol trots dat de grond van het domaine al vier generaties lang doorgegeven wordt van moeder op dochter. 'Waar mijn voormoeders tuinders waren, ben ik de eerste van deze vrouwen die er een wijndomein van heeft gemaakt.' Maar de eerste wijnstok op het domaine is al veel ouder, want die werd al door Lydie's grootmoeder geplant. 'Mijn oma onderhield de wijnstokken zelf en liet de vinificatie over aan de coöperatieve *cave* van Vacqueyras. Toen mijn moeder en tante de wijnstokken later erfden, lieten ze alles echter over aan een lokale boer omdat ze zelf niet voor de wijnstokken konden zorgen.'

In 2008 krijgt Lydie de mogelijkheid om twee hectare wijngaard die deze boer niet meer wil, zelf te gaan onderhouden. 'Zo heb ik met de wijnstokken leren werken.' In 2010 haalt ze haar professionele landbouwcertificaat. Ze ontdekt de vinificatie als ze op een groot landgoed van honderd hectare in Sarrians werkt als wijnhandelaar. Wanneer ze in 2014 de vier hectare van haar moeder en tante erft, verkoopt ze haar druivenoogst aan een lokale wijnmaker om geld te verdienen, net zoals haar oma deed. Lydie besluit, naast haar werk als wijnhandelaar, haar *domaine* te ontwikkelen door een kleine *cave* te realiseren. In 2017 maakt ze haar eerste zeshonderd flessen rode Vacqueyras om langzaam door te groeien. 'In 2020 kon ik eindelijk ontslag nemen en mij fulltime gaan wijden aan de doorontwikkeling van Domaine Dames de Lune.'

De naam van het *Domaine* vat haar geschiedenis samen: 'Dames' omdat Lydie de vrouwen van haar familie wil eren dankzij wie haar droom kon uitkomen, en 'Lune' omdat al het werk, zowel in de wijngaard als de *cave* is georganiseerd rond de ritmes van de maankalender.

IN HET RITME VAN DE MAANCYCLUS

Een paar weken terug was ik opnieuw bij Lydie om haar nieuwgebottelde witte wijnen te proeven. Ik had haar deze keer gevraagd om mij uit te nodigen op een zogenaamde fruitdag, waarbij het element vuur dominant is. Dit zou de beste dag zijn om wijn te proeven. Na het proeven van een fijne witte wijn en een rosé zo licht van kleur dat het bijna witte wijn lijkt, kan ik het niet laten haar te vragen om nog eens de rode wijn van vorige keer te proeven. Deze keer smaakt de wijn veel ronder en fruitiger. Er zit zoveel meer balans en complexiteit in de wijn. 's Avonds bel ik Jacqueline op om dit te delen en zij vertelt over eenzelfde ervaring met haar man: 'Laatst heb ik de fles rode wijn van Dames de Lune opengemaakt, de IGP zonder sulfiet. De wijn was echt zo fijn! Fruitige tonen en zachte smaken met een mooie lange afdronk. Zo anders dan toen





Vier generaties

AGENDA BIODYNAMIQUE
Lunaire et Planétaire 2022



Visions Plaines
© Biodynamie Services

REPORTAGE



Zicht op de Mont Ventoux

CULTIVEREN IS DE NATUUR OBSERVEREN EN DAN HARMONISEREN MET HAAR RITMES

we bij Lydie waren. En wat ik ook bijzonder vind is dat de wijn op dag drie nog steeds zo goed was.'

Zolang Lydie zich kan herinneren, organiseerde haar moeder haar dag in de moestuin altijd met behulp van de maankalender: 'Een fruitdag voor tomaten, pompoen en erwten. Een bladdag voor salade. Ze besteedde daarbij ook aandacht aan de stijgende of dalende maan. En als de maan niet gunstig was voor de tuin, ging mijn moeder de boodschappen doen.' Dus toen het idee om het domaine te creëren bij Lydie opkwam, wilde ze deze bio-dynamische benadering doorzetten in haar eigen wijngaard.

Lydie organiseert haar werkweken volgens de maankalender van Maria Thun, net als haar moeder vóór haar deed. 'Zo vindt al mijn het werk in de wijngaard en de cave plaats volgens het ritme van de maan en de sterrenbeelden.' Lydie licht toe: 'Sterrenbeelden zijn gekoppeld aan de elementen, dus als de maan een sterrenbeeld passeert, activeert het de invloeden die specifiek zijn voor dit sterrenbeeld. Zo heeft het element vuur invloed op de vrucht, het element aarde op de wortels, het element lucht op de bloemen en het element water op de bladeren.' Lydie vervolgt: 'Ook de snoeiperiodes plan ik op basis van de gewenste invloeden van de stijgende of dalende maan. Ik plant tijdens de dalende maan op een fruitdag om een gezonde druif te maken. Ik bewerk de grond tijdens de dalende maan om zijn energie te behouden. En zowel de

oogst als het werk in de cave doe ik tijdens de stijgende maan: op een fruitdag voor lichte, fruitige wijnen en op een worteldag voor bewaarwijnen en goede energie voor het terroir.'

Eigenlijk is de hele benadering van de bio-dynamica al stokoud. Het is in alle culturen terug te vinden, van de Maya's tot de Kelten. Voor Lydie is het een levensfilosofie. 'Door observatie en ervaring hebben onze voorouders geleerd om hun werkzaamheden aan de hand van de maandcycli te versnellen en er zo op veel manieren van te profiteren. Het is aan ons om deze kennis vandaag de dag in praktijk te brengen, terug te gaan naar de bron en te doen wat goed is voor de natuur en de aarde.'

RESPECT VOOR HET TERROIR

Het terroir van de wijn verwijst naar de natuurlijke omgeving van een perceel waarop de wijnbouw plaatsvindt. De bodem en het klimaat geven een perceel, samen met de wijnstok, unieke karakteristieken die de smaak van de wijn beïnvloeden. 'Cultiveren is eerst de natuur observeren en dan harmoniseren met haar ritmes. Respect voor de maancycli wordt dan essentieel, maar de persoonlijkheid van de wijn is het resultaat van een optelsom van invloeden van moeder natuur. Jawel nog een dame! Wijn is altijd verbonden met zijn terroir, dat mogen we niet vergeten', vertelt Lydie. 'Het klimaat is hier mediterraan



BIODYNAMISCHE WERKWIJZE

Wie de getijden van de zee kent, is eigenlijk al bekend met de invloed van de maan op de aarde. Maar de cyclus van de maan heeft ook invloed op dingen die je niet direct kunt zien. Zo beïnvloedt de maan met haar aantrekkingskracht alle vloeistoffen. Volgens de theorie van de Oostenrijkse filosoof Rudolf Steiner voelt het sap van planten deze zelfde aantrekkingskracht waardoor ook planten gevoelig zijn voor de standen van de maan. Naast de maan spelen ook de zon en de andere planeten een rol in de kalender van wijnbouwers die een biodynamische werkwijze hebben. Deze zaai kalender werd in 1963 door de Duitse Maria Thun ontwikkeld en wordt nog altijd gebruikt.

DOMAINE DAMES DE LUNE

1152 ROUTE DE SAINT-LAURENT
SARRIANS
DOMAINE-DAMES-DE-LUNE.FR



DE ZON DROOGT, CONCENTREERT EN SELECTEERT DE VRUCHTEN VAN DE WIJNSTOKKEN

met meer dan honderd mistraldagen per jaar. Deze wind is een bondgenoot, omdat het de schimmels droogt die verantwoordelijk zijn voor ziekten van de wijnstok en dus het aantal behandelingen in de wijngaard vermindert. De zon droogt, concentreert en selecteert de vruchten van de wijnstokken. De seizoenen volgen elkaar op met steeds koudere winters en steeds drogere lentes en zomers.' Het is voor Lydie dus een geluk dat zij, net als de andere boeren om haar heen, kan profiteren van de vele irrigatiekanalen in de omgeving.

De biodynamische werkwijze behelst meer dan alleen werken volgens de maancyclus. De gezondheid van de grond, de plant en het eindproduct staan centraal. De natuur wordt gezien als geheel en er wordt ter aanvulling van de kosmische krachten gebruikgemaakt van plantaardige, dierlijke en minerale stoffen om de grond te stimuleren en te bemesten met kruidenmengsels. Het geeft een resultaat van betere planten in de wijngaarden en een druif met een sterkere concentratie aan mineralen en aroma's. Daardoor hebben biodynamische wijnen meer karakter.

'Denkt een traditionele wijnbouwer er ook zo over?', vraag ik Lydie. 'Waarschijnlijk niet', antwoordt ze. 'Een traditionele wijnbouwer heeft meestal als doel een zo groot mogelijke productie met een constante kwaliteit en smaak van de wijn, elk jaar weer. Doordat bij mij het

doel is het beste te halen uit het terroir en de druif in een specifiek jaar, levert dit juist heel verschillende wijnen op. Het terroir blijft hetzelfde, maar de smaak zal zich elk jaar aanpassen aan de omstandigheden van het klimaat.'

VERBINDING MET DE NATUUR

Lydie hoeft niet lang na te denken als ik haar vraag wat de belangrijkste boodschap is die zij wil overbrengen: 'Dat de natuur het allerbelangrijkste is dat we hebben, samen met geluk en gezondheid. Dat we goed voor de natuur moeten zorgen en de juiste keuzes moeten maken. Ik geloof in minder, maar beter. We kunnen de natuur niet uit blijven putten. En ik gun de toekomstige generatie weer meer verbinding met de natuur en meer rust en balans in het leven. Een levenswijze waar het draait om 'minder consumeren, maar wel met meer kwaliteit.'

Op mijn slotvraag wat Lydie's grootste droom is voor de komende jaren, antwoordt zij vol overtuiging: 'Ik hoop dat mijn domaine over vijf à acht jaar verder is doorgroeid en ik een grotere cave tot mijn beschikking heb zodat ik mijn gehele oogst zelf kan vinifiëren. Maar bovenal hoop ik dat mijn twee kinderen tegen die tijd zo van mijn werk op het land en in de cave zijn gaan houden dat één van hen het domaine ooit zou willen voortzetten. Zodat ook ik ooit mijn passie en terroir kan doorgeven aan de volgende generatie.' ●

