

# De perfecte culinaire begeleiders van broer en zus Despagne

*In de schilderachtige maar vaak over het hoofd geziene Entre-Deux-Mers ligt Vignobles Despagne. Al meer dan twee eeuwen vloeien familiegeschiedenis en innovatie hier samen, net als de rivieren Garonne en Dordogne die de streek omarmen. Sinds 2003 staan Thibault en Basaline aan het roer, gedreven door een gedeelde passie voor het maken van wijnen die niet alleen het terroir weerspiegelen maar ook perfecte culinaire begeleiders zijn. | tekst, Paola Westbeek*



Gezelligheid, gelach en goed eten. Bij Thibault Despagne en Basaline Granger-Despagne is de liefde voor de fijnere dingen des levens letterlijk met de paplepel ingegoten. 'Onze ouders Jean-Louis en Odile kookten graag en ontvingen vaak mensen; we zaten altijd aan vreugdevolle tafels vol wijn en heerlijk eten', herinnert Thibault zich. Geen wonder dat zowel hij als zijn zus zulke fijnproevers zijn. Als Thibault enthousiast over de prachtige regionale producten vertelt en hoe je ze kunt bereiden, loopt het water je gegarandeerd in de mond. Maar hij blijft bescheiden: 'Ik ben echt een amateurkok. Ik hou ervan om naar de markt te gaan en met verse producten te koken, maar ik ben een simpele kerel. Het is Basaline die feilloos weet onze wijnen naar een hoger niveau te tillen met de meest verrukkelijke spijscombinaties.'

***Bij de Despagne is wijn  
onlosmakelijk verbonden  
met heerlijk tafelen***



BASALINE GRANGER-DESPAGNE



THIBAUT DESPAGNE



## FIJNPROEVERS EN AVONTURIERS

Tijdens hun jeugd hielpen broer en zus altijd mee met de oogst, maar bij Thibault bloeide de interesse voor wijn pas rond zijn tweeëntwintigste op. 'Ik had twee passies: surfen en de wereld ontdekken', vertelt hij. Hij bezocht wijnlanden als Nieuw-Zeeland, Australië, Californië, Chili en Argentinië waar zijn fascinatie voor het vak werd aangewakkerd. 'Ik beseftte hoeveel passie er was in de wijnindustrie en kreeg de kans om veel boeiende mensen te ontmoeten. Wijn betekende chemie, wetenschap en kunst.'

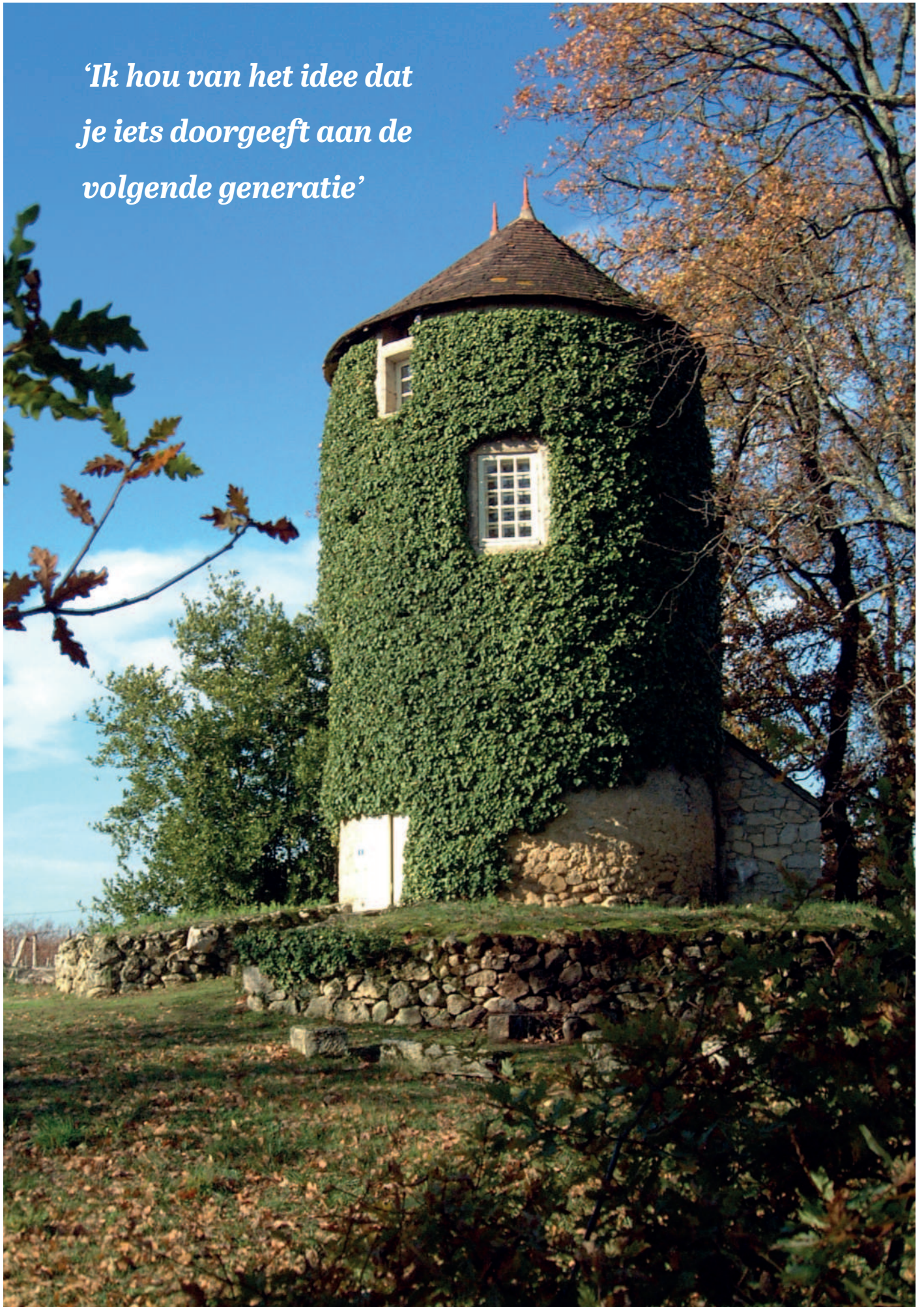
Thibault had zijn reislustigheid niet van een vreemde. In zijn jongere jaren was Jean-Louis Despagne ook een groot avonturier die anderhalf jaar liftend door Zuid-Amerika heeft rondgetrokken en zich graag liet inspireren door de wijncultuur van Argentinië en Chili. Daarna besloot hij naar Californië te reizen, waar hij legendarische wijnmakers ontmoette zoals Robert Mondavi, Philip Togni en André Tchelistcheff, die toen nog volop bezig waren met de opbouw van de wijnindustrie in de Napa Valley.

## TRADITIE EN TOEKOMST

De wijntraditie van de familie Despagne ligt diep geworteld in de Entre-Deux-Mers, de grootste wijnstreek in de Bordeaux. De grootvader van Jean-Louis bouwde houten karren (*charrettes*) voor het transport van wijnvaten, maar het wijnmaken begon met zijn vader, die 20 hectare wijngaarden in hun dorp, Naujan-et-Postiac, beheerde. Toen Jean-Louis in 1969 eenmaal terug was in Frankrijk, overleed zijn vader en heeft hij de wijngaarden overgenomen. De kennis en ervaring die hij tijdens zijn reizen opdeed, vormden de basis voor de moderne wijnmakerij die hij in 1973 oprichtte. 'In Bordeaux hadden de Grand Cru Classé wijndomeinen destijds aarden vloeren en waren ze niet erg hygiënisch', vertelt Thibault. 'Mijn vader zorgde voor een zeer schone omgeving met roestvrijstalen tanks en pneumatische persen, wat behoorlijk revolutionair was voor die tijd.' Jean-Louis was ook een van de eerste generatie opgeleide oenologen in Bordeaux. Dankzij zijn vooruitstrevende visie groeide het familiedomein gestaag. Aanvankelijk verkocht hij de wijn in bulk aan Bordeauxhandelaren, maar vanaf 1985 ging Jean-Louis zijn wijn bottelen en wist hij de aandacht te trekken van klanten over de hele wereld. 'Het oorspronkelijke landgoed was Château Tour de Mirambeau, de kleine toren die je op de wijnetiketten ziet. Hier woonden mijn ouders toen ze trouwden', legt Thibault uit. 'In 1990 was de vraag naar de wijn zo groot dat ze gingen uitbreiden. Mijn vader kocht Rauzan Despagne en Bel Air Perponcher, dat nu in handen van Basaline is en waar ze samen met haar man Eric en hun kinderen woont.'



*‘Ik hou van het idee dat  
je iets doorgeeft aan de  
volgende generatie’*





## EIGEN FOUTEN

Toen Thibault in 1998 naast Jean-Louis begon met zijn training tot wijnmaker, zijn ze weer op zoek gegaan naar nieuwe uitdagingen, waaronder Mont Pérat, een prachtig landgoed van 110 hectare dat dringend toe was aan onderhoud. Thibault nam de leiding over het herstellen van Mont Pérat en de herplanting van wijngaarden met een hoge dichtheid. Tegelijkertijd begonnen ze met het Girolate-project. Dit perceel bestaat uitsluitend uit merlot, met druivenstokken die op een zeer hoge dichtheid zijn geplant (10.000 stokken per hectare). 'We wisten dat we een uitzonderlijk terroir hadden en wilden het potentieel van Entre-Deux-Mers laten zien', zegt Thibault.

In 2003 ging Jean-Louis met pensioen en droeg hij de volledige regie over aan Thibault en Basaline. 'Hij wilde dat we onze eigen fouten en beslissingen maakten', zegt Thibault. 'Het runnen van een wijnmakerij is niet gemakkelijk, maar deze gedurfde stap heeft zijn vruchten afgeworpen.'

## FRUITGEDREVEN

De driehoekige appellatie Entre-Deux-Mers ligt ten oosten van Bordeaux en hoewel de naam 'tussen twee zeeën' betekent, ligt het gebied eigenlijk tussen twee rivieren. 'We hebben hier te maken met het getij van de Atlantische Oceaan, wat heel uniek is', legt Thibault uit. 'Je kan er zelfs surfen op *le mascaret*, de getijdengolf die ontstaat in de monding van de Gironde, waar de twee rivieren samenkomen.' Door de ligging tussen deze rivieren geniet de Entre-Deux-Mers een gematigd maritiem klimaat, met milde winters en warme zomers.

Entre-Deux-Mers is een zeer groot gebied met een divers terroir, maar bij Despagne richten ze zich vooral op het kalksteenterroir, waardoor de wijnen een kenmerkende mineraliteit hebben. De appellatie is vooral bekend om zijn witte wijnen en tot de jaren '70 werden er voornamelijk zoete witte wijnen van bescheiden kwaliteit geproduceerd. Wijnmakers zoals Jean-Louis hebben echter bijgedragen aan het verbeteren van het imago van Entre-Deux-Mers door over te schakelen op de productie van droge, frisse en aromatische witte wijnen. Tegenwoordig produceert de appellatie ook rode wijnen met een toegankelijke stijl die de hedendaagse wijndrinker aanspreken. Thibault: 'Meer mensen willen jonge rode wijnen drinken. We oogsten de druiven iets eerder en maken fruitgedreven wijnen met een zachtere vinificatie. We gebruiken lagere temperaturen voor de fermentatie en een kortere maceratie om te voorkomen dat de tannines gaan overheersen.' Daarnaast zijn ze overgestapt op een neutrale eiklagering, zodat het fruit de hoofdrol speelt.



## GASTRONOMISCHE WIJNEN

Bij de Despagnes is wijn onlosmakelijk verbonden met heerlijk tafelen en daarom maken ze gastronomische wijnen die het eten niet overheersen, maar met hun finesse en complexiteit elk gerecht aanvullen en verrijken. Basaline, die leerde koken naast haar moeder Odile, weet als geen ander hoe ze met haar culinaire kundigheid het beste van elke wijn naar voren kan halen. Thibault: 'Als mensen bij ons op bezoek komen en ik vertel welke wijnen wij gaan schenken, weet ze precies wat ze moet maken.' Een kijkje op haar Instagram-pagina beaamt haar talent en creativiteit met appetijtelijke foto's van kleurrijke gerechten, mooi opgemaakte borden, zoete verleidingen en knispervse producten. Wat dat laatste betreft, zitten de Despagnes in deze gulle streek goed. 'Als je van koken houdt, is Entre-Deux-Mers een paradijs met de meest fantastische ingrediënten. Het is hier een feest van verse groenten en fruit, kwaliteitsvlees, geitenkazen van kleinschalige producenten, ambachtelijk brood en nog veel meer', vertelt Thibault. 'Alles is lokaal geproduceerd en bijna elke dag is er wel een markt in een ander dorp.'

Hoewel Thibault alle culinaire lof aan zijn zus gunt en zichzelf een 'amateurkok' noemt, is hij zeker een 'gourmand'. 'Voor mij is een onweerstaanbare combinatie een fles Tour de Mirambeau Entre-Deux-Mers Blanc met een vers geitenkaasje van de lokale kaasboer, besprenkeld met een druppel extra vierge olijfolie, met daarbij een baguette van de bakker en misschien wat verse biet. We hebben hier ook een grote traditie van grillen op druivenstokken. Als vrienden komen eten, gril ik graag eendenborsten, een van de vele specialiteiten van Zuidwest-Frankrijk, met alleen wat zout en peper erop. Het vlees krijgt een verrukkelijke rokerige smaak. Met een jonge rode wijn zoals onze L'Onde van 70% cabernet franc en 30% merlot is dit moeilijk te overtreffen.'



**'We zaten altijd aan  
vreugdevolle tafels  
vol wijn en heerlijk eten'**



### CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU RÉSERVE BLANC

Zuiver, fris en stuivend met aroma's van rijpe peer en tropisch fruit zoals mango en een zachte, volle smaak.

*Tip van Basaline: 'Drink 'm bij een lentesalade van groenten: een mix van witte asperges, verse dop-erwten, lente-uitjes, rucola, roze radijsjes, knoflookcroutons en een citroenvinaigrette.'*



### CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU RÉSERVE ROUGE

Prachtige, zuivere kersen- en frambozenaroma's, een soepele en vriendelijke smaak en ook pit, structuur en lengte.

*Tip van Basaline: 'Het is bij ons traditie om eendenborst (magret de canard) te grillen op sarments de vigne (scheuten van cabernet wijnstokken). Schenk daar deze wijn bij!'*



## WIJNPROEVEN EN MEER

Naast deze rijkdom aan culinaire delicatessen is Entre-Deux-Mers een aanrader voor liefhebbers van authentieke ervaringen. Met zijn glooiende wijngaarden, prachtige kastelen, rivieren, eikenbossen, schilderachtige dorpjes en middeleeuwse vestingstadjes (*bastides*) zoals Cadillac, Créon en Blasimon, valt er in de regio genoeg te beleven. Terwijl veel mensen 's zomers naar de drukke en dure Franse kust trekken, vind je hier een gastvrije en ontspannen sfeer met weinig toerisme. Deze gastvrijheid geldt natuurlijk ook voor de wijngaarden en kelders van Despagne. Thibault: 'We vinden het geweldig om mensen te ontvangen. Sinds we onze wijnen vaker naar lokale restaurants distribueren, krijgen we steeds meer gasten die ons komen bezoeken en dat waarderen we enorm. In Frankrijk noemen we onszelf *'vignerons'*, wat betekent dat alles voor ons in de wijngaard begint. Daarom starten we onze rondleidingen altijd tussen de druiven, waar we uitleg geven over het terroir, de wijnstokken, onze wijnbouwmethoden en de filosofie erachter. Daarna bezoeken we de kelder, waar we de wijnen gaan proeven. Op aanvraag kunnen we ook gasten ontvangen voor picknicks of lunch en diner. Hoewel het beter is om van tevoren te bellen, staan we altijd met plezier klaar om mensen te verwelkomen.'

## VRUCHTEN PLUKKEN

Naast innovatie en kwaliteit is ook duurzaamheid altijd een kernwaarde geweest voor de familie Despagne. 'Al in 2001 waren we ISO 14001 gecertificeerd voor onze milieuvriendelijke praktijken', vertelt Thibault. 'Mijn droom was om biologische wijnen te maken, wat in Bordeaux door het vochtige klimaat erg moeilijk is, en om handmatig te oogsten. Op dit moment is bijna 30 hectare van onze wijngaarden biologisch gecertificeerd. Ondanks klimaatverandering wordt het echt onze tijd. We hebben gezien dat onze wijnstokken goed standhouden in zeer hete jaren zoals 2020 en 2022 dankzij hun diepe worteling in het kalksteen.'

De blik van de familie Despagne is gericht op de lange termijn. Thibault: 'We bewegen langzaam in de wijnindustrie. Bij het planten van wijngaarden pluk je de vruchten pas na 15 jaar. Ik hou van het idee dat je iets doorgeeft aan de volgende generatie. We streven ernaar om wijnen te maken met een gevoel van plaats en om onze visie, namelijk de focus op kwaliteit, voort te zetten.'



## DESPAGNE L'ONDE

In de mond komt het ronde karakter van de merlot goed naar voren, samen met smaken van bosbessen, viooltjes en een hint van vlierbloesem.

*Tip van Basaline: 'Deze wijn drink ik bij gekonfijte varkenswangen met een pittige tomatensaus (komijn, gember, korianderzaad) en verse koriander.'*