



25 JAAR DE L'AMAURIGUE

FLEUR DE GROOT OVER HET WIJNHUIS VAN HAAR FAMILIE IN LE LUC

Hoe is het om een wijndomein te runnen in de Provence? De ouders van Fleur de Groot besluiten dit 25 jaar geleden zelf te gaan ervaren en nemen haar mee in deze droom. Wat volgt is een waanzinnig avontuur waar ook de nodige uitdagingen bij komen kijken. Fleur vertelt over 25 jaar Domaine de l'Amaurigue.

TEKST: KIRSTEN ZIJDERVELD – FOTO'S: BARWERD VAN DER PLAS, FLEUR DE GROOT E.A.

Domaine de l'Amaurigue is een wijndomein in de Var waar rosé, rode en witte wijn, sparkling rosé en olijfolie gemaakt wordt. Het wordt gerund door onder meer Fleur en haar broer Melvin vanuit Nederland, en ouders Dick en Enie en wijnmaker Jean Marie Quef die op het domein wonen. Hoe kwam de familie 25 jaar geleden aan dit *domaine*?

Fleur: 'In 1998 waren mijn ouders op zoek naar een wijngaard waar ze wijn konden maken. Mijn vader wilde graag iets doen naast zijn andere baan, en wijn vond hij zó'n mooi product. Hoewel ze in verschillende landen gekeken hebben, zoals Portugal, waren ze altijd al gek op Frankrijk. Ze hadden er een huis, dus vanaf mijn vierde kwamen we er al. Via burens daar kwamen ze met deze wijngaard in aanraking. Het was een boerderij uit 1786 die sinds 1940 als wijngaard in gebruik was. De wijn werd echter nog niet op het landgoed gemaakt, dat gebeurde in het dorp bij de coöperatie. Mijn ouders waren er meteen verliefd op. Het is prachtig gelegen in de Var omringd door bossen en vlakbij Saint-Tropez. Toen ze besloten om het te kopen vond ik dat te gek.'

Fleur is op dat moment 24 jaar en studeert in Amsterdam. Haar ouders houden zich de eerste twee jaar bezig met de renovatie van het domein. 'Het was niet echt vervallen, maar wel verwaarloosd; er moest veel gebeu-

ren. Ook wilde mijn vader de wijn op het landgoed gaan maken, zodat we een officieel AOP wijndomein konden worden. Mijn ouders namen een architect in de hand en lieten een groot deel aan het huis bouwen voor onder meer nieuwe caves. Vanaf 2000 begonnen ze zelf de wijn te produceren en konden ze beginnen met verkopen, en dat was in het begin vooral rosé. Een paar jaar later zijn we met rood en wit begonnen.'

Die eerste jaren werkt Fleur naast haar banen bij onder meer Ahold één dag in de week voor het wijndomein van haar ouders. 'We hadden nog helemaal niks in het begin, hè? Geen fles, geen sales; we moesten het allemaal zelf doen. We hebben een logo gemaakt van het familiewapen van mijn moeder en we begonnen met zoeken naar verkooppunten. Doordat ik op mijn werk zo enthousiast was over de wijn, kwam dat via via bij Gall & Gall terecht en zij wilden wel met ons samenwerken, waar we tot op de dag van vandaag nog mee samenwerken.'

'WIJN GEEFT JOIE DE VIVRE'

Fleur was altijd al gek op wijn – 'het geeft *joie de vivre*, verbindt en maakt mensen blij' – maar de aankoop van haar ouders heeft iets in haar losgemaakt. 'Door de wijngaard dacht ik echt: hier wil ik meer van weten en hier ga ik me in verdiepen. Daarom ben ik cursussen gaan





volgen, haalde ik mijn wijnbrevet en leerde ik proeven.’ In 2014 besloot Fleur om fulltime voor het wijndomein te gaan werken. ‘Mijn vader had dat al eerder geopperd, maar ik vond dat een beetje spannend. Ik was bang dat er wrijving zou ontstaan. Nu denk ik: ik had het al veel eerder moeten doen. Het is zo’n onwijs leuke baan en het is echt bijzonder om met je ouders en broer samen te werken. Ik kan ook heel veel van ze leren en het is fijn om samen te sparren. Iedereen doet z’n eigen ding in het bedrijf en met z’n vieren overzien we het geheel.’

Toen Fleur fulltime voor Domaine de l’Amaurigue ging werken, nam ze de marketing op zich en werd ze verantwoordelijk voor de export en sales. Dat laatste vond ze in eerste instantie spannend, want sales had ze nog nooit gedaan. ‘Maar het gaat zo natuurlijk. Ik ben natuurlijk Fleur en mijn vader heeft een van de wijnen destijds naar mij vernoemd. Ik ben trots op het product, dus als ik langs klanten ga of potentiële nieuwe klanten spreek, voelt het niet als verkopen. We hebben ook geen

importeur zoals veel wijnhuizen wel hebben. Zo hebben klanten meteen contact met de familie en hoor je van ons hoe het gaat op de wijngaard. Dat wilden we graag om het authentiek te houden.’

In 25 jaar tijd is er een hoop gebeurd. ‘Het was een uit de hand gelopen hobby, maar het is nu echt een volwaardig bedrijf. We zijn niet een van de grootste wijnhuizen, maar ook zeker niet de kleinste. We zijn van dertig naar vijftig hectare wijnranken gegroeid, hebben een prachtig huis waar we met familie of vrienden kunnen verblijven én een bijgebouw voor gasten. Ook blijven we ons ontwikkelen op het gebied van duurzaamheid en biodiversiteit. De jaren zijn supersnel gegaan en ik vind het bijzonder dat we het nog kunnen doen, omdat er in die jaren zó veel wijnen en rosés bij zijn gekomen. Toen we begonnen bij Gall & Gall lagen er een stuk of acht rosés in de schappen, nu zo’n negentig.’

Natuurlijk zijn er in die jaren ook uitdagingen geweest. ‘Een van de dieptepunten is wel de vorst die



we de afgelopen twee jaar hebben gehad. Dat is verschrikkelijk, want dan verlies je een groot deel van je druiven waardoor je minder wijn kunt verkopen. Ook zijn er bosbranden geweest en hebben we vaak hagel aan het eind van de zomer. Ook dan ben je gewoon een deel van je oogst kwijt. We hebben ook een jaar gehad met overstromingen door heftige regenval, en we hebben continue last van wilde zwijnen die alle druiven opeten. Er gebeurt gewoon heel veel op het land elk jaar, dat is echt wel pittig. Mensen hebben een heel romantisch beeld van wijn maken, maar er komt van alle kanten gevaar en je moet continu zorgen dat je wijnranken niet dood gaan. Daar sta je niet bij stil als je een glas wijn drinkt.'

QUALITY TIME MET DE FAMILIE

Gelukkig levert het wijndomein ook heel veel fijne en mooie momenten op, met de familie bijvoorbeeld. 'Iedere zomer proberen we twee weken dicht te gaan om met de familie samen te zijn. Dat is echt quality time. Dan

gaan we lekker koken en eten we onder de olijfbomen aan een lange tafel. De kinderen duiken in het zwembad of voetballen op het veldje, we maken wandelingen en rijden berginwaarts om in riviertjes te zwemmen.' En het 25-jarig jubileum? Dat is gevierd in Hotel de L'Europe in Amsterdam. 'Zij zijn onze allereerste klant.'

'Ik hoop dat we in de toekomst mogen doorgaan met hoe we het nu doen, dat we nog kunnen uitbreiden en onze wijnen in nog meer landen kunnen verkopen. Zelf ben ik nu om de maand een paar dagen in Frankrijk, maar dat zou ik nog wel meer of zelfs volledig willen, als ik wat ouder ben. Het is er zo mooi, zo rustig en die natuur doet zo goed. Wie weet.' ●

DOMAINE DE L'AMAURIGUE

Route de Cabasse 83340

Le Luc-en-Provence

+33 (0)4 94 50 17 20

amaurigue.com