

# Passie WORDT BEROEP

Geert en Mieke lieten in 2010 Oost-Vlaanderen achter zich om in de Zuid-Franse Enclave des Papes (Rhône-Alpes) hun grote droom na te jagen: zelf wijn maken. Nochtans waren beiden niet in de wieg gelegd om wijnboer te worden. Geert is burgerlijk ingenieur chemie en bouwde zijn eigen designbureau uit. Mieke is laborante. **Geert:** 'Toen we elkaar zeven jaar geleden ontmoetten, deelden we al dezelfde passie voor golfen en wijn. We zijn allebei opgegroeid met ouders die ons langzaam de liefde voor wijn hebben bijgebracht. Na mijn universitaire studies volgde ik wijndegustaties en cursussen tot sommelier. Toen ik dertig was, vertrok een bevriende wijncommerçant naar de Verenigde Staten en heb ik zijn bescheiden wijnhandeltje in België in bijberoep voortgezet. In 1996 behaalde ik mijn diploma van 'wijnmaker' aan de wijnuniversiteit van Suze-

uitzicht op de vallei van de Côtes du Rhône. Het bezit 17 hectare wijngaard met stokken tussen de 40 en 65 jaar oud. Sinds 1920 werd hier geen wijn meer gemaakt, maar werden de druiven aan de coöperatieve verkocht. De mas (*herenboerderij, nvdr.*) stond al ruim dertig jaar leeg en was onbewoonbaar. Maar wij hadden ons hart verloren en tien dagen later hebben we het domein gekocht. Wij besloten de oude wijnproductie nieuw leven in te blazen en hier onze eigen wijn te maken. In 2010 zijn we verhuisd. De komst van twee Vlaamse wijnboeren bleef niet onopgemerkt. Door onze burens werden we enthousiast onthaald.'

**Mieke:** 'Door onze opleiding in de chemie begrijpen we beter de processen van het wijn maken. Wij hebben ervoor gekozen om enkel natuurlijke wijnen te produceren. Dat betekent dat er zowel

op het veld als in de wijnkelders puur biologisch wordt gewerkt.'

**Geert:** 'We hebben zwaar geïnvesteerd om topwijnen te kunnen maken. Drie jaar deden we erover om onze eerste wijn te kunnen serveren. Maar het gevoel dat je overvalt als je eigen wijn een gouden medaille wint, dat is pure euforie! Of de eerste keer dat we onze wijn in een restaurant op tafel zagen staan. Formidabel!'

**Mieke:** 'Ondertussen zijn al onze wijnen op internationale concours al in de prijzen gevallen. Vanaf dan stak de jaloezie bij grotere wijnmakers uit de regio de kop op en worden we wat tegen-gewerkt. Zo is het bijvoorbeeld nog steeds wachten op de bouwvergunning om de grote schuur van onze mas te verbouwen tot toeristische giftes. Dat is jammer ... Ook financieel is het niet altijd makkelijk, want wij hadden gerekend op extra inkomsten van de giftes. Rentenie- ren zit er voorlopig dus niet in. Maar we hebben ons deze beslissing nog geen seconde beklagd. De waardering van wijnliefhebbers of mensen die onze wijngaard bezoeken, is hartverwarmend.'

[www.lagontarde.com](http://www.lagontarde.com). >>

## Wijnliefhebbers Geert (53) en Mieke (57) werden wijnboeren in Frankrijk

# 'Onze eigen wijn die een gouden medaille wint, dat is euforie!'

la-Rousse. Ik dacht er toen al over om rond mijn vijftigste iets met wijn te doen in Zuid-Frankrijk.'

**Mieke:** 'Ik heb mij vroeger vooral bezig gehouden met binnenhuisdecoratie en de opvoeding van de kinderen. Na mijn scheiding leerde ik Geert kennen en hij vertelde me over zijn plannen. Ik zag een leven als God in Frankrijk wel zitten, want ik was verzot op goede wijn!'

**Geert:** 'In augustus 2009 lieten we tijdens een vakantie in de Provence ons oog vallen op een oud wijndomein in Visan, op een boogscheut van Avignon en Châteauneuf-du-Pape. We waren meteen verkocht. Het Domaine La Gontarde van 50 hectare groot ligt op 330 meter hoogte en biedt een schitterend

