

DOMAINE CAZES

Midden in het stadje Rivesaltes, het hinterland van de badplaats Port-Barcarès aan de Middellandse Zee, parel van de Roussillon, in de Rue Francisco Ferrer nr 4, staat de chai van de familie Cazes : inoxcuves voor de gisting en reusachtige eikenhouten foeders voor het rijpen van de wijn. Jaarlijks produceert Domaine Cazes in totaal 800.000 flessen, waarvan 1/3 wordt uitgevoerd. Domaine Cazes is een familiebedrijf met momenteel de derde generatie aan het roer en de vierde generatie (Marie-Gabrielle, Bruno en Emmanuel) in het stadium van "de stiel leren". Deze derde generatie bestaat uit de twee broers André en Bernard Cazes, zonen van Aimé Cazes die de grote uitbreiding realiseerde tussen 1930 en 1950. De familie-geschiedenis gaat echter terug tot 1908 toen Michel Cazes zijn eerste wijngaard ontginde. Zoon Aimé Cazes wist in 1927 vader Michel te overtuigen om de MAS JOFFRE aan te kopen, 8 hectare groot. Deze wijngaard behoorde aan de familie van Maarschalk Joffre, militair gezagvoerder over de Franse troepen tijdens de Eerste Wereldoorlog, en waarvan het ruitersstandbeeld op het marktplein van Rivesaltes nog altijd over de stadsgenoten waakt. Aimé Cazes werd geboren in februari 1901 en lag als baby reeds in een rieten korf in de schaduw van het struikgewas ten tijde van de oogst. Aimé Cazes bleef actief tot 1976 en trok zich toen discreet terug op 75-jarige leeftijd. Tot 1997 ging hij nog elke namiddag zijn rit door de wijngaarden maken in zijn Peugeot 205, zijn "fauteuil roulant". In de loop van 1997 is hij daarmee gestopt, nadat hij door de Gendarmerie Nationale geflitst werd aan 127 km per uur op de Route de Salses die hij kende zoals zijn broekzak! Sedertdien liet hij zich elke namiddag rijden om zijn wijngaarden "te ruiken". Aimé Cazes is zachtjes heengegaan op 11 december 2000, op nog 2 maanden verwijderd van zijn honderdste verjaardag.

De wijngaarden van Domaine Cazes beslaan nu een oppervlakte van 160 hectare, alle gelegen rondom de gemeenten Rivesaltes en Salses. Het grootste perceel alleen totaliseert 120 hectare "d'un seul tenant".

Domaine Cazes produceert 18 verschillende wijntypes met de opbrengst van 12 verschillende druivensoorten. De jaarlijkse oogstperiode beslaat bij Cazes ruim twee maanden en start midden augustus voor de Chardonnay, de Macabeu en de Muscat-à-petits grains, om te eindigen half-october met de oogst van de suikerrijke en rijpe Grenache noir die 14° moet halen voor de productie van de Rivesaltes "vin doux naturel". De aanplant voor de AOC-wijnen zijn :

Voor de rode wijn : Syrah, Mourvèdre, Grenache noir en Carignan,

Voor de droge, witte wijn : Macabeu en Vermentino.

Voor de zoete witte wijn : Muscat-à-petits grains en Muscat d'Alexandrie.

Naast de AOC-wijnen produceert Domaine Cazes ook Vin de Pays met als druivensoorten Sauvignon en Chardonnay, Cabernet-Sauvignon en Merlot.

Begin van de jaren 1950 lanceerde André Cazes, de oudste zoon van Aimé Cazes, de verkoop in flessen. Op de wijnfestivals en -concours waaraan Domaine Cazes deelneemt, valt het Domaine telkens in de prijzen : sedert 1960 werden meer dan 300 médailles behaald in Perpignan, Narbonne, Montpellier, Mâcon, Bordeaux, Colmar, Parijs, Brussel, Budapest en Montréal. In 1988 vat het Domaine Cazes een meerjarenplan aan van vernieuwde aanplant. Sedert 1990 wordt permanent onkruid tussen de wijngaarden gewied zodat géén sproeistoffen meer worden gebruikt. In 1996 start het programma van "biodynamie", een zéér vooruitstrevende toepassing van biocultuur. De synthetische producten worden geweerd en vervangen door homeopatische producten om de grond te bewerken in het ritme van de maancycli. De vierde generatie, kinderen van André en Bernard Cazes, realiseren deze ommekeer. Eén van hun doelstellingen is op die manier de ontwikkeling van de natuurlijke gistcellen te bevorderen die aanwezig zijn op de schil van de druif , zodat aan de gistkuipen géén externe gist afkomstig uit de laboratoria, moet worden toegevoegd. Dit gistingsprocédé werd voor het eerst bereikt met de oogst van 2000.

Het gamma wijnen van Domaine Cazes laat ons toe om een uitgebreide feestmaaltijd te laten begeleiden louter en alleen met verschillende wijnen van hun domein. Ziehier het programma :

Aperitief : Le Canon du Maréchal, Muscat sec.

In het aspergesseizoen begeleidt deze wijn op perfecte wijze uw voorgerecht of

hoofdgerecht met asperges.

Voorgerecht : Chardonnay, bij warme vis

Côtes du Roussillon blanc of rosé of Le Canon du Maréchal rood bij koude schotels.

Hoofdgerecht : Le Canon du Maréchal rood

of Côtes du Roussillon Villages bij vleesschotels.

Bij sorbet : Muscat de Rivesaltes, serveren aan temperatuur van 15°.

Na de koffie, bij de sigaar : Rivesaltes Vieux of Rivesaltes Vieux Aimé Cazes.

Herman F. Vermoesen