

Kris Couvent maakt gouden wijn

LENNIK

Wie dacht dat iedere stap in de opgang van oenoloog Kris Couvent (37) uit Lennik als eigenaar van de vermaarde familiale groothandel Huis Vossen in Lennik intussen al beschreven, geduid en geanalyseerd was, heeft het mis. Zijn rode wijn Château Pabus 'Cuvée Matisse' van 2003, genoemd naar zijn jongste zoon, behaalde de gouden medaille op de Concours Mondial. Een feestzaal vol sommeliers, oenologen en wijnproevers van over de hele aardbol vond in Lissabon bij de proeverij zijn Bordeaux-wijn de topcuvée uit 5.447 ingezonden stalen. Couvent kocht drie jaar geleden Château Pabus, op een wip van Bordeaux, en had niet verwacht dat hij zo snel zo hoog zou scoren. «We wisten dat we goed bezig waren. De erkenning komt vroeger dan verwacht». Couvent heeft een adelbrief vast voor de rest van zijn dagen.

JEAN-PIERRE SCHOUKENS

Een oenoloog die niet droomt van een eigen château, is niet gedreven. Couvent verafscht de middelmaat en gaat voor zijn missie. Eerst mat hij het Huis Vossen, met respect voor de traditie en met toenemend succes, een eigentijds profiel aan en sinds de millenniumwissel zocht hij intens naar een eigen château in de

Bordeaux-streek. Zijn stades daar in de jaren negentig als jonge oenoloog staan hem nog altijd scherp voor de geest. Heel toevallig vernam hij van een collega-wijnbouwer dat er in Sadirac, op tien kilometer van Bordeaux, een 'merveille' te koop stond. In augustus 2003 mocht hij zich kasteelheer noemen van een vijftien

”
De Fransen hebben open kaart met mij gespeeld. Ongelooflijk. De winnaar van 2001 verklapte mij zelfs zijn nieuwe procédé.

Kris Couvent

hectaren groot domein, waarvan drie hectaren wijnranken. Zijn Franse collega-wijnbouwers vergaten even hun chauvinisme en zetten Kris mee op weg naar zijn eerste grote onderscheiding als wijnbouwer.

«De Fransen hebben ongelooflijk open kaart met mij gespeeld. De winnaar van 2001 Bruno Baylet van Château Landereau verklapte mij zelfs zijn nieuwe procédé. Natuurlijk heb ik het voordeel dat ik ook wijn verkoop, dat ik mijn eigen distributie heb. Zij zien mij niet uitsluitend als concurrent, maar ook als afnemer».

DURE VATEN

Voor de kenners: de alcoholische gisting gebeurt op traditionele manier. De malolactaatgisting heeft plaats in nieuwe eiken va-



Kris Couvent liet met zijn winnende wijn 'Cuvée Matisse' joekels van kasteelwijnen achter zich. Foto Lermyte

ten. «Dat bezorgt de wijn een ongelooflijke 'fraîcheur tannique'. Ook de houtlagering gebeurt elf maanden op nieuwe eik. Dat maakt dat de wijn ook relatief duur is in verkoop. Een nieuw eiken vat kost meer dan 700 euro. Daarom kost hij per fles 18,22 euro. De winnende wijn komt uit de tien beste vaten. Ik had helemaal niet verwacht in de prijzen te vallen. Ik wou met mijn deelname nagaan hoever ik al stond. Dezelfde wijn uit de volgende jaren is volgens mij nog beter», aldus Couvent.

Kris Couvent beseft dat hij met de cuvée Matisse een adelbrief in handen heeft voor zijn hele carrière. Vele Vlamingen zijn hem voorgedaan in het avontuur, maar wassen zich vandaag bij wijze van spreken met hun eigen

wijn wegens geen afzet. Couvent vreest geen wijnplas. «Ik heb mijn eigen distributie en zo weet ik ook welke wijn mijn klanten kiezen. 97 % van de productie komt naar Lennik. De rest blijft ginder. Ik wil het ook bewust klein houden, anders is het niet meer beheersbaar», meent Couvent.

PENDELEN

Voltijds kasteelheer gaan spelen staat nog niet hoog op de agenda van Kris. De Bordelese levensstijl (genieten van eten, drank en mooie steden) heeft hij zich intussen wel eigen gemaakt, maar voorlopig pendelt hij maandelijks zeven dagen naar Sadirac. «De puzzel past perfect in elkaar. In de wintermaanden is het druk in Lennik en kalm op het kasteel.

In de vakantie maanden vertoeven we met het gezin enkele weken ter plaatse. De afstand speelt ook hoe langer hoe minder een rol. Over het spoor en in de lucht gaat het almaar vlugger en goedkoper».

Verblijf tussen de wijngaarden

Op het kasteeldomein heeft Kris ook een gîte, Les Dépendances du Château Pabus genaamd, met zes gastenkamers. Ze zijn haast permanent verhuurd. Vrije data zijn te vinden op www.chateaupabus.com. Meer info over het Huis Vossen op www.huisvossen.com of telefonisch op 02-532.42.20