

29 juni 2017

Voormalige 'chef de cave' van Bollinger maakt nu Duitse crémant groot



Mathieu Kauffmann kreeg carte blanche bij Reichsrat von Buhl en gaf zichzelf tien jaar om de schuimwijnen van het Duitse wijnhuis op de kaart te zetten. Missie geslaagd. ©rv

Het was du jamais vu: de 'chef de cave' die opstapt bij het mythische Franse champagnehuis Bollinger. Maar Mathieu Kauffmann wist wat hij deed: de schuimwijnen van Reichsrat von Buhl, waar hij vandaag aan de slag is, zijn verkozen tot de beste van Duitsland.

'Bollinger cherche directeur technique', stond er. Mathieu Kauffmann herinnert zich het krantenzoekertje nog goed. 'De bedoeling was om op termijn de keldermeester van het Franse champagnehuis te worden.

Eerlijk, het was mijn echtgenote die me zei dat ik moest solliciteren', lacht de Duitser. 'Ik ging er eigenlijk van uit dat ik als Duitse Alsacien geen enkele kans zou maken bij dat prestigieuze champagnehuis. Ik had geen wijnuniversiteit in Reims gevolgd. Maar blijkbaar zochten ze bij Bollinger bewust iemand van buiten de regio, die vooral terroirgericht kon werken. En in de Elzas zijn we daar inderdaad bijzonder goed in.'

In 2000 ging Kauffmann aan de slag bij het icoon domein Bollinger. Het is een naam als een klok in de wijnwereld én ver daarbuiten. Bollinger is onder meer al decennia de favoriete champagne van James Bond. Na drie jaar werd Kauffmann er 'chef de cave' en droeg de verantwoordelijkheid voor alle champagnes van Bollinger. Hij maakte bij Bollinger wereldwijd erg geapprecieerde champagnes, met onder meer de superbe Bollinger Rosé.

Halve shock

'In 2013 wijzigde evenwel de leiding van het huis en voelde ik me er niet meer zo goed in mijn vel. Ik bracht meer tijd door met papierwerk dan in de kelder', aldus Kauffmann. 'Dat zal eigen zijn aan elk groot bedrijf, maar ik wou mijn creativiteit niet laten wegdeemsteren.'

Dus besloot het echtpaar Kauffmann terug te keren naar Duitsland. 'Een goeddraaiende economie, prima scholen, beter weer dan in Champagne en vooral een veel convivialere manier van leven. Dat waren de drijfveren om Bollinger te verlaten.' Het was een halve shock in de wijnwereld, erkent Kauffmann. 'Het was du jamais vu.'



Kauffmann vertelde vertrouwelijk aan een goeie vriend dat hij op zoek was naar wat anders. Op een dag kwam hij in contact met Achim Niederberger, de eigenaar van het Weingut Reichsrat von Buhl uit Deidesheim, in de deelstaat Rijnland-Palts. Die man had behalve een wijndomein ook een hotelketen en een uitgeverij. 'Hij publiceerde ooit een boek over drie 'chefs de cave' in de Champagne en ik was er een van. Zo kende hij me al een beetje.'

Kauffmann vertelt vol lof over Niederberger. 'Hij koos resoluut voor de allerbeste kwaliteit op elk niveau van zijn bedrijf.' Jammergenoeg overleed de visionaire Niederberger zes maand nadat Kauffmann er begon. 'Maar hij had de grondslag gelegd voor ons project van vandaag.'

Verjongingskuur



Weingut Reichsrat von Buhl staat op de 'watchlist' van veel kenners. 'Met onze riesling en pinot blanc kregen we meteen de prijs van de beste Duitse crémant.'

Voor Kauffmann was de carrièreswitch een voltreffer op elk vak. 'Het was voor mij als een verjongingskuur. Met de nieuwe ploeg konden we als het ware een nieuw domein opstarten. We kregen carte blanche en gaven onszelf tien jaar om ons op de kaart te zetten.

Alles werd nieuw: de labels, de flessen, de kelder, de foeders, de vaten. En uiteraard ook de wijnen. We verlieten de gesuikerde oubollige wijnen om ze te vervangen door wijnen met een nieuwe stijl, helemaal op kwaliteit gericht. We geloofden helemaal in strakke, droge wijnen. In het begin verlieten nogal wat klanten ons, maar ze kwamen snel terug. Gelukkig.'

Het domein, mee onder aansturing van CEO Richard Grosse, gooit vandaag hoge ogen in de wijnwereld. Onder meer omdat Kauffmann resoluut kiest voor een biologische en biodynamische aanpak. 'Dat is ook de enige juiste aanpak. Ik zal een wijn nooit corrigeren. Hij moet uit de wijngaard komen en daar gemaakt worden. Ik zal mijn wijn nooit ontzuren of bijzuren, zoals het op de wijnschool geleerd wordt en zoals het helaas bij veel wijnmakers gebeurt. Absurd is dat. Goed fruit levert een goede wijn, zo simpel kan het zijn.'

In de prijzen

Een wijnmaker hoort creatief te zijn in de kelder en in de wijngaard, vindt Kauffmann. 'Ik speel met het oogstmoment en de rijpheid van de druif. Toegegeven, het is niet gemakkelijk, maar ik volg de rijping van de druif echt op de voet om ze precies op het juiste moment te oogsten. Weken op voorhand zit ik elk uur in de wijngaard. Ik doe geen technische analyses, ik eet wel behoorlijk wat druiven om die aciditeit letterlijk te proeven', lacht Kauffmann.

Ik kan me inbeelden hoe de wijnwereld op zijn vingers zit te kijken, al was het maar om te checken wat de ex-wijnmaker van het mythische Bollinger uitvoert. 'Ja, ik merk dat veel wijnmakers in de buurt wachten met plukken en me in de gaten houden', glimlacht Kauffmann.

Ook zijn wijnen staan op de 'watchlist' van veel kenners. 'Na de vernieuwing kregen we met onze riesling en pinot blanc meteen de prijs van de beste Duitse crémant. Dat gaf ons een echte boost.'

Goedkoopste cabrio

Na onze wijnbabbel ontkurkt Kauffmann de eerste fles en haalt ook wat foto's boven. Ik merk nogal wat Franse oldtimers op de prenten. 'Tja', zucht hij lachend. 'Dat is mijn andere passie. Oude exemplaren van Citroën en Peugeot. Van 1935 tot de jaren vijftig. Of de HY-camionettes van Citroën. Met mijn Diane met open dak rijd ik met de kinderen door de wijngaard. De goedkoopste cabrio ter wereld is dat.'

Wijnen Reichsrat von Buhl

Reichsrat von Buhl Reserve Brut 2017

KLEUR: wit.

DRUIVEN: weissburgunder en chardonnay.

PRIJS: 21,50 euro.

In tegenstelling tot de meeste Duitse sektwijnen wordt hier een blend gemaakt met reservewijnen, die langer gerijpt hebben. Deze schuimwijn brengt daardoor een bijzondere complexiteit mee, met verleidelijke aroma's van loepzuiver fruit, met wat witte peer en mandarijntjes. De afdronk is verfijnd, met een fijne puntige aciditeit.

Reichsrat von Buhl Rosé

KLEUR: rosé.

DRUIVEN: spätburgunder.

PRIJS: 22,50 euro.

De wijn rijpte 20 maanden op de gisten, wat resulteert in een tegelijk frisse en fijne romige textuur, met knappe smaaktoetsen van rood fruit en wat

brioche en hazelnoottoetsen op de achtergrond. De wijn heeft een beendroge structuur.

Te koop bij WineShare, Stationsstraat 256, 3110 Rotselaar, tel. 0475/70.62.72, www.wineshare.be

Stéphane Godfroid

Bron: De Tijd - Sabato