

Oenoloog Eric Boissenot

De filosofie is om een wijn te maken die altijd de hoogst mogelijke emotie oproept

Hij mag het prettig vinden om 'low profile' te blijven, maar consultant oenoloog Eric Boissenot staat hoog aangeschreven. Gewaardeerd door zijn cliënten vanwege zijn precisie en zijn kunde om meer vitaliteit in wijn tot uitdrukking te brengen.



Hij is ontegenzegglijk een van de meest invloedrijke personen in Bordeaux, zeker in Medoc, maar buiten de insiders zijn er weinig mensen die hem kennen. Hij is meer gereserveerd dan uitgesproken, meer fijnbesnaard dan een rauwdouwer, nonchalant in de zijn doen en laten, zijn kleding. Hij is niet eigenaar van een groot Château, hoewel hij die voortdurend frequenteert. Eric Boissenot heeft geen auto met chauffeur, hij is iemand die publiciteit liefst uit de weg gaat.

Wie is Eric Boissenot? Het recht voor zijn raap antwoord is: consultant en oenoloog. Voor wie dan wel? Onder zijn 150 cliënten zijn 40 van de 1855 Grand Cru Classes, inclusief Château Lafite, Latour, Margaux en Mouton Rothschild, net als de super seconds zoals Leoville Las Cases en Ducru-Beaucaillou. Er zijn veel Medoc châteaux die hij net zo interessant vindt, met een klein percentage buitenlandse cliënten, bijvoorbeeld Concha y Toro. Het zijn niet de namen die belangrijk zijn. Boissenot belichaamt een stijl van wijn met als karakteristieken: volle wijn, classicisme, finesse en terroir.

In de voetstappen van pa. Zijn vader Jacques was ook een hooggewaardeerd consultant oenoloog, die werd opgeleid en werkte met de legendarische oenoloog Emile Peynaud. Eric staat dus in een duidelijke traditie. In zijn jeugd speelde hij met de kinderen van lokale wijnboeren. Hij is geboren in Lamarque, Medoc. De oogst is hier jaarlijks een hoogtepunt. Toen hij 14 jaar was, kocht zijn vader 2 hectare in Margaux en Haut Medoc. De zoon werd om advies gevraagd. Zodoende had hij toen hij aan zijn studie aan de faculteit Oenologie van de universiteit van Bordeaux begon al zes jaar viticulturele en wijn-maak-ervaring. In 1991 begint hij – zijn diploma op zak – zijn eigen consultancy, onafhankelijk van zijn vader. Hij behaalt in 1997 de doctorsgraad in oenologie en ampelografie. Hij werkt probleemloos met zijn vader samen. *“Onze kantoren en laboratoria zijn thuis, dus de meeste cliënten kenden mij al.”* In die tijd was de organisatie eenvoudiger, de manager bracht zelf de proefflesjes. *“Vandaag is het de trainee die dat doet”*, zegt hij. Eric werkt in zijn jongere jaren lang met zijn vaders generatie; hij leerde de ervaring en meningen van hen heel goed kennen.

De gouden regels van Peynaud. Vader Jacques haalde steeds de gouden regels van Peynaud aan: Respecteer de tannines en de structuur van de wijn, vermijd overextractie en breng het terroir tot uitdrukking. Dat zijn tegendraadse adviezen in de decennia van de jaren negentig en tweeduizend, waarin bodybuilderwijnen in de mode zijn. Het roept de vraag op: is er een Boissenot stijl en filosofie? *“Mijn vaders antwoord was altijd ‘nee’, omdat het terroir en de stijl van het huis voorop staan, maar vergeleken met bijvoorbeeld Michel Rolland en Stéphane Derenoncourt, is er wel een eigen stijl, want zij werken heel anders.”* De filosofie zit vooral in de manier waarop ik zaken aanpak, vertrouwen hebben en ‘snappen’ van het materiaal. Nooit een wijn maken die tegen de natuur ingaat, altijd een wijn maken die de hoogst mogelijke emotie oproept.

Onophoudelijk proeven. *“Het vraagt de medewerking van managers en eigenaren van châteaux om dat in de praktijk waar te maken”*, zegt Eric. Het vergt namelijk drie jaar om het terroir te leren begrijpen en het commitment te krijgen van de mensen die de wijn maken. De kern van zijn adviezen betreft advies over de oogstdata van de verschillende percelen, temperatuur en lengte van de vatrijping, het sorteren van verschillende batches free-run wijn, adviezen over het persen en de blending, alles steeds aan de hand van onophoudelijk proeven. *“Hij is een objectieve, niet opdringerige, discrete gids en hij zet ons weer met twee benen op de grond als wij dreigen door te slaan in discussies”*, legt Hélène Génin uit, de directeur van Château Latour. *“Wij selecteren hier voor de finale blend uit 120 batches van free-run wijn en 50 press-batches gedurende 5 tot 7 bijeenkomsten.”*

Boissenot heeft een laboratorium met drie medewerkers om proefmonsters te analyseren. Twee assistent oenologen Marco Balsimelli en Edouard Lambert verdelen met Eric het werk. Hijzelf neemt het leeuwendeel voor zijn rekening, steeds volgens het tijdschema voor het maken van de wijn:

Augustus tot november	Oogsten en wijnmaken
November tot eind februari	Blenden
Maart en april	Proeven van blends voor primeurproeverijen
Mei tot juli	Bottelen (evt. filteren) van de wijn Bezoeken zakenrelaties en overzee

Zijn kracht is zijn uithoudingsvermogen en vaardigheid in proeven. Dit past hij rigoureus toe wanneer hij beslist over de datum om de free-run wijn te laten lopen, selecteren van batches en het werken aan opeenvolgende batches perswijn, belangrijk in de Boissenot manier van wijnmaken.

“Peynaud zei altijd dat de perswijn eerder een bondgenoot is dan een vijand.” Het is zijn expertise in het blenden waarin Boissenot nadrukkelijk excelleert. Hij heeft een chirurgische precisie en gevoeligheid in zijn keuzes die elegantie en vitaliteit in de wijn brengen, zegt Fabrice Darmaillacq, technische directeur van Château Clarke in Listrac. Château Clarke is een van de nieuwe opdrachten van Boissenot, 2016 is zijn eerste jaargang. Er zijn heel veel niet geklasseerde domeinen die hij adviseert. Op dat niveau zijn de financiële mogelijkheden een randvoorwaarde, toch werkt Boissenot op dezelfde manier, hij staat erop dat er zoveel mogelijk selectie van percelen en de perswijn wordt gebruikt als mogelijk is.

James Lawther MW, Decanter juli 2020