

Onno Kleyn drinkt warmbloedig rood uit een oude postkoetsrelais. Als een spinnende kat

► **'My home is my castle'**, heet het in het Engels. Voor de Fransen mag het ook een schuurtje zijn, mits er wijn wordt gemaakt. In het geval van Jérôme Rateau gaat het om een voormalig postkoetsrelais, hoewel Château Haut Lignières er toch heus uitziet als een schuur. Maar het gaat om het innerlijk, dat prentte mijn moeder me al in toen ik klein was. Rateau produceert wijn in de voetheuvels van de Montagne du Haut Languedoc, een vriendelijk vergeten gebiedje waarvoor men de *appellation d'origine* Faugères in het leven heeft geroepen. Hij hanteert de *lutte raisonnée*, de 'redelijke strijd' tegen alle kwaad dat een wijndruif bedreigt, een aanpak die tegen de biologische aanschurkt maar geen dwingende eisen stelt en waarvoor je geen betaalde controles en certificaten nodig hebt. Dat gevecht lukt wonderwel. Ik viel op de cuvée Romy 2017, een warmbloedige rode, behaaglijk als een spinnende kat. Lekker geurend naar zwarte pruimen en kruiden, smakkend compleet in de mond, rond genoeg, fris genoeg, stevig genoeg. Daar knapt een bord boerenkool bijzonder van op – en de eter erbij. Kopjesgevend aangenaam.

