

Méthode Cap Classique

Klaar voor internationaal podium

TEKST & FOTOGRAFIE: LARS DANIÉLS MV

In 1971 werd voor het eerst Kaapse Vonkel gemaakt: mousserende Zuid-Afrikaanse wijn volgens de methode van de Champagne, met een tweede gisting op fles. In 1992 creëerde het land zijn eigen categorie voor mousserende wijnen gemaakt op die klassieke wijze: Méthode Cap Classique, kortweg MCC. Een wijn die, ruim twintig jaar later, volwassen is geworden en een mooie toekomst heeft.

Mousserende wijn is in. Een goede zaak, want weinig is zo feestelijk en zo lekker als een glas bubbels. Champagne maakt zonder twijfel de meest bijzondere en beste mousserende wijnen ter wereld (als iemand iets anders wil beweren: kom maar op). Dat is onder andere een gevolg van de natuurlijke omstandigheden van een koel klimaat en koele kalkbodems, de eeuwenlange aanpassing van chardonnay en pinot daaraan én de door producenten opgebouwde kennis en ervaring. Maar omdat mousserende wijn ook grotendeels een product is van 'de kelder', is het wel degelijk mogelijk ook buiten Champagne goede mousserende wijn te maken. Diverse gebieden wereldwijd hebben inmiddels een zekere naam opgebouwd met volgens de klassieke methode gemaakte mousserende wijnen. Daarbij valt op dat producenten, met uitzondering van met name cava, vooral dezelfde druivenrassen gebruiken als in Champagne: chardonnay en pinot noir. En dat terwijl de natuurlijke omstandigheden in die gebieden eigenlijk zelden vergelijkbaar zijn met die in Champagne. Hoewel de Cap Classique Producers Association, eigenaar van de naam Méthode Cap Classique, officieel geen voorschriften heeft voor toegestane druiven, zijn het op het hogere niveau ook in Zuid-Afrika chardonnay en pinot noir die de hoofdrol spelen in MCC-wijnen.

STAP ÉÉN: BETERE KLONEN

Om de details van de productie van goede MCC te weten te komen, sprak ik met Pieter Ferreira van Graham Beck, de meest prominente voortrekker van de Méthode Cap Classique. De eerste stap op weg naar een mousserende wijn van een hoger niveau was het bemachtigen van het juiste kloonmateriaal, vertelt hij. "Dat was ten tijde van de apartheid een stuk lastiger dan na 1994. In de jaren tachtig duurde het twintig jaar om een kloon geaccepteerd te krijgen, nu nog maar drie jaar. We werken met chardonnay 277 en 548, maar ook Daviskloon 95, een topkloon voor mousserende wijn." Wat betreft pinot noir staat er nog BK5, vroeger de enig beschikbare kloon van pinot noir, gelukkig van oorsprong meer bestemd voor mousserende wijnen dan voor stille rode Pinot. Uiteraard werken producenten hier ook met de topkloon 777, ook al is die vooral goed voor rode Pinots.

LAGE PH BELANGRIJK

Maar de klimatologische omstandigheden en de bodems van de wijnbouwgebieden van Zuid-Afrika zijn onvergelykbaar met die van de Champagne, dus chardonnay en pinot noir rijpen er eerder en anders. "Van bloei tot oogst duurt soms maar negentig dagen", aldus Ferreira. Dat is de laatste decennia in de Champagne nauwelijks langer, maar het groeiseizoen ligt er wat later, met als positief gevolg dat de druiven in een iets koelere periode van het jaar (half september) kunnen worden geoogst. Dat is goed voor het behoud van de voor mousserende wijnen zo onontbeerlijke zuren. In Zuid-Afrika zijn de druiven doorgaans al in januari binnen, vergelijkbaar met augustus bij ons. Wijnboeren doen er van alles aan om frisse, zure druiven te kunnen oogsten, zoals het dicht houden van het bladerdek en minder blad weghalen uit de fruitzone. "Voor goede mousserende wijn is een lage pH van het grootste belang", zegt Ferreira, die eerlijk toegeeft de most soms aan te zuren met wijnsteenzuur, overigens vrij *common practice* in Zuid-Afrika.



Peter 'Bubbles' Ferreira



Het ontbijt van Lars Daniéls

ASSEMBLAGE EN PRISE DE MOUSSE

In de zoektocht naar fris fruit speelt natuurlijk ook herkomst een rol. Veel chardonnay komt uit Robertson, dat met zijn kalkhoudende bodems en het water van de Breede River een goede, zij het wat warme plek is voor die witte Bourgognedruif. Maar net als veel andere producenten gebruikt Graham Beck ook druiven uit koelere gebieden, zoals het kustgebied van Stellenbosch, Elgin en Darling. De pinot noir stamt deels uit Slanghoek in Breedekloof. Het blenden van die vele tanks met zure basiswijnen van verschillende wijngaarden en uit heel diverse gebieden, is en blijft het ware meesterwerk. Ferreira vertelt dat ze nu nog champagnegist gebruiken voor de belangrijke *prise de mousse*, de tweede gisting op fles, maar inmiddels proeven doen met eigen gistelecties van hun chardonnay. Er wordt dus van alles ondernomen om de kwaliteit van de Kaapse vonkelwijnen te verhogen en hun authenticiteit te vergroten.

PRODUCENTEN

Van de producenten van Méthode Cap Classique moet als eerste Simonsig genoemd worden. Het was Frans Malan die in 1971 Kaapse Vonkel op de markt bracht. Dat was de eerste mousserende wijn van de Kaap die op de wijze van champagne gemaakt was. Sindsdien is mousserende wijn met een aandeel van 30% een van de speerpunten van de productie van Simonsig, dat iets ten noorden van Stellenbosch ligt. De Kaapse Vonkel Brut maken ze nog steeds en hij is nog altijd van onberispelijke kwaliteit voor zijn bescheiden prijs. Aan de top van de Vonkelpiramide staat de al even prachtige Cuvée Royale, een pure Chardonnay van de beste druiven uit Stellenbosch, die minimaal vier jaar *sur lies* is gerijpt.

Eind jaren tachtig kwam er een tweede belangrijke speler op de markt voor mousserende wijnen: Graham Beck Wines. Graham Beck deed een meesterzet met het aanstellen van Pieter Ferreira, die bij Haute Cabrière en Pierre Jourdan had gewerkt en net een paar oogsten en vinificaties in Champagne achter de rug had. De opdracht was eenduidig: de beste wijn van Graham Beck moest een mousserende wijn volgens de champagnemethode worden. Inmiddels telt het portfolio van Graham Beck Wines negen MCC's en heeft Pieter

Feiten & cijfers

- jaarlijkse productie ± 7.500.000 flessen, jaarlijkse verkoop ± 5.500.000 flessen.
- 212 producenten (volgens *Platter's Wine Guide 2016*).
- basiswijnen afkomstig uit meer dan 25 verschillende herkomstgebieden.
- de naam Méthode Cap Classique is eigendom van de Cap Classique Producers Association (nu 93 leden) en wie de naam in de toekomst wil (blijven) gebruiken, moet lid zijn en aan de criteria voldoen, waaronder: tweede gisting op fles; minimaal 9 maanden *sur lies* (wordt 12 maanden); minimaal 3 bar druk.
- officieel geen voorwaarden ten aanzien van gebruikte druivenrassen, maar chardonnay, pinot noir en meunier worden aanbevolen.
- suikergehalten (brut etc.): net als bij champagne.

Ferreira de bijnaam Mr. Bubbles. Het succes van de mousserende wijnen is zelfs zo groot, dat het bedrijf besloten heeft zich alleen nog maar op de productie van MCC te concentreren. Graham Beck zal dus geen stille wijnen, die toch ook niet verkeerd waren, meer produceren. De beste wijn van Pieter Ferreira vind ik zijn Blanc de Blancs Brut, een wijn met een bewonderenswaardige frisheid, structuur en precisie, die heel veel biedt voor zijn geld.

OUDERE EN RECENTE SPECIALISTEN

Specialisatie is belangrijk als je de best mogelijke mousserende wijn wilt maken. Want ook het maken van de best mogelijke mousserende wijn begint al in de wijngaard. En het is dan ook tekenend voor het volwassen worden van MCC dat steeds meer producenten zich toelagen op de productie daarvan, soms zelfs exclusief. Een inmiddels klassiek voorbeeld is Bon Courage, gevestigd in Robertson, dat sinds de jaren negentig een aantal erg goede MCC's maakt, met als vlaggenschip

de Cuvée Jacques Bruère Brut Reserve. Ook een 'merkwijn' als Pongrácz is al een tijd op de markt. Om enigszins volledig te zijn, moet ik zeker ook Steenberg (Constantia), Saltare (Stellenbosch) en David Nieuwoudts Cederberg noemen, die allemaal erg goede MCC maken. Vrij recentelijk is daar een aantal specialisten bij gekomen. Allereerst Colmant in Franschoek. Jean-Philippe Colmant komt uit België en is in de Kaap begonnen als champagne-importeur, om markt te creëren voor goede mousserende wijnen, in afwachting van zijn eigen productie, die nu in hoog aanzien staat. Hoe slim is dat! Dan Genevieve in Bot River, het label van Melissa Nelsen. In 2008 maakte ze haar eerste MCC en die uit 2011 maakt duidelijk dat zij een heel fijne hand heeft voor klassieke mousserende wijn. Nog jonger is Le Lude, dat pas dit jaar zijn eerste wijnen uitbracht. Het is een bedrijf met veel potentie (en het nodige kapitaal), dat wijngaarden heeft



Wijngaard in Franschoek

aangeplant in het hooggelegen Sutherland en een deel van zijn wijnen onder kurk vergist, zoals Bollinger dat bijvoorbeeld doet met zijn RD. Tot slot een producent uit Swartland, want ook daar houden ze van bubbels: Chevallerie van Christa von La Chevallerie. Haar MCC genaamd Filia stamt als vanzelfsprekend van oude *dry-farmed* chenin blanc uit Paardeberg en is een absoluut unieke en heerlijke MCC.

WAARDERING

Natuurlijk is er ruimte voor verbetering. Een 'probleem' van MCC is de te korte rijping sur lies (nu minimaal negen maanden), waardoor de wijnen vaak complexiteit missen. Verder valt op dat het bij MCC bijna altijd gaat om wijnen van een enkele jaargang. Er wordt weinig gebruikgemaakt van reserwewijnen die de basis-MCC niet alleen producententypiciteit mee moeten geven, maar ook extra complexiteit. Dat weten ze bij de Cap Classique Producers Association ook. En dus ligt er een voorstel om kwaliteit te bewaken en te promoten. Men wil twee categorieën creëren, één voor basis-MCC en één voor het hogere niveau:

- Méthode Cap Classique (standard): minimaal 12 maanden sur lies, alle druiven toegestaan;
- Méthode Cap Classique superieure/elite: minimaal 24 maanden sur lies, alleen chardonnay, pinot noir en pinot meunier toegestaan.

Om positief te eindigen: het grote pluspunt van de huidige Méthode-Cap-Classiquewijnen is hun zeer goede prijs-kwaliteitverhouding; je krijgt echt veel waar voor je geld. Qua karakter zijn de wijnen soms heel champagneachtig, opwekkend en zeer zuiver. En wijnen als Graham Beck MCC Brut en Simonsig MCC Brut Kaapse Vonkel staan voor om en nabij 15 euro in de winkel; die bieden wat mij betreft drinkplezier op goed niveau. Goede cava is zeker niet goedkoper, goede Trentodoc en Franciacorta zeker ook niet, laat staan behoorlijke champagne. Ook de topcuvées van de beste producenten van MCC zijn nog heel betaalbaar; zeker afgezet tegen de wereldwijde concurrentie. MCC lijkt internationaal een goede toekomst te hebben.

Een selectie van de beste MCC in Nederland

Saltare, MCC Brut Nature

15,5

55% chardonnay uit Robertson, 45% pinot noir uit Stellenbosch (Somerset West). Basiswijn deels in hout vergist en gerijpt. Geen dosage. Geur van rijpe, iets beurse appels, brioche, venkel | komt redelijk vol binnen, zoet-fruitig, zilt, dan droog in de afdronk, niet heel lang, zeer fijne mousse | stijl met potentie. (De Wijnlijst, € 16,80)

Graham Beck, MCC Blanc de Blancs Brut 2011

16,5

Selectie van beste chardonnay uit Robertson. Basiswijn deels in pièces gevinifieerd. Iets ingetogen, dan getoast, wat nodig karakter, loepzuiver, citrus en venkel | sappig, niet te fruitig, gist geeft echt druk en structuur hier, goede zuren, flinke lengte | in stijl van klassieke champagne, maar ook duidelijk Zuid-Afrikaans, erg lekker. (via Poot Agenturen, € 18,95)

Cederberg, MCC Brut Blanc de Blancs 2011

16

100% chardonnay; 52 maanden sur lie. Vrij aromatisch, schoon, grapefruit, weinig brioche | in smaak komt gistrijping wel mooi naar voren, goede zuren, behoorlijke lengte | knappe MCC. (Les Généreux, € 22,60)

Genevieve, MCC Blanc de Blancs Brut 2011

16

Chardonnay uit Overberg, 11% alc. Frisse geur, wat floraal en citrusachtig, lichte gisten | frisse aanzet, eerst vrij vol en iets zoetig qua fruit, dan geweldig goede zuren, maken de wijn spannend en heerlijk opwekkend, bovendien geven ze lengte | niet erg complex maar stijl is erg veelbelovend. (WineMatters, € 22,95)

Steenberg, MCC Brut Chardonnay 1682

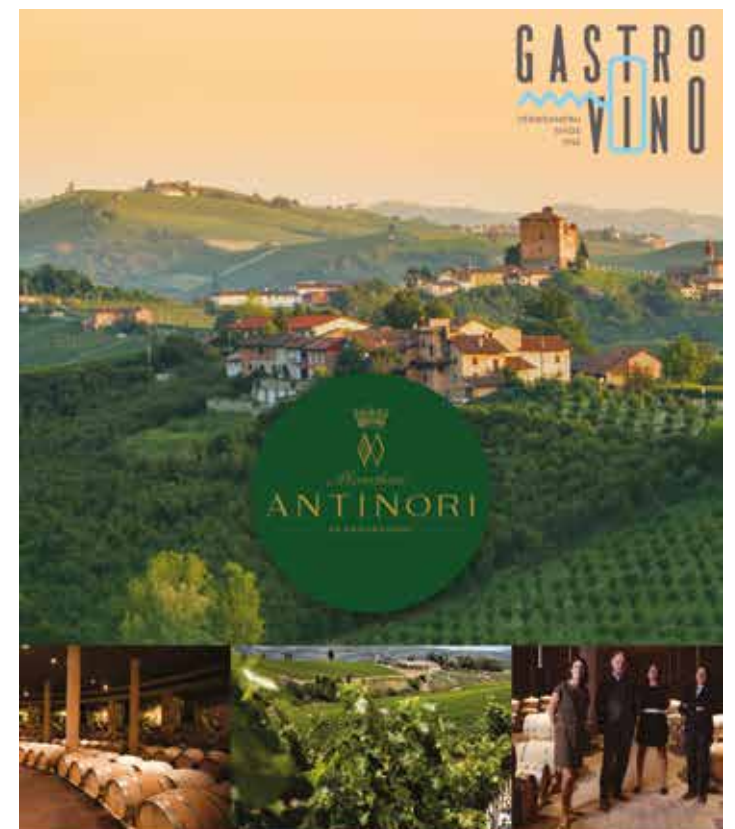
15,5

100% chardonnay uit Constantia. Loepzuivere geur, behoorlijk fruitig voor mousserende wijn, ananas, sperzieboon, vuursteen, wat gist | vrij vol en romig, mooie mousse, veel smaak en vulling, duidelijk wat restzoet, goede zuren en lengte | volle MCC, had iets droger gemogen voor meer nervositeit. (Résidence Wijnen/De Gouden Ton, € 19,95)

Simonsig, MCC Cuvée Royale Blanc de Blancs Brut 2011

16,5

Chardonnay uit Stellenbosch; 8% basiswijn in oudere barriques. Rijp citrusfruit, amandelen, ook fraaie toast, iets ontwikkeld | vrij vol, mooie iets romige mousse, smaakvol en crèmig, met goede zuren | gulle MCC, heeft klasse en precisie. (via Kwast Wijnkopers, € 23,95)



UNIEKE VOORVERKOOP KORTING
TOT € 70 PER FLES OP DE
ICOONWIJNEN VAN ANTINORI



MEER INFORMATIE OF DEELNEMENDE WINKELS

GASTROVINO.NL

ONLINE EN OFFLINE
DE LEKKERSTE WIJNEN!