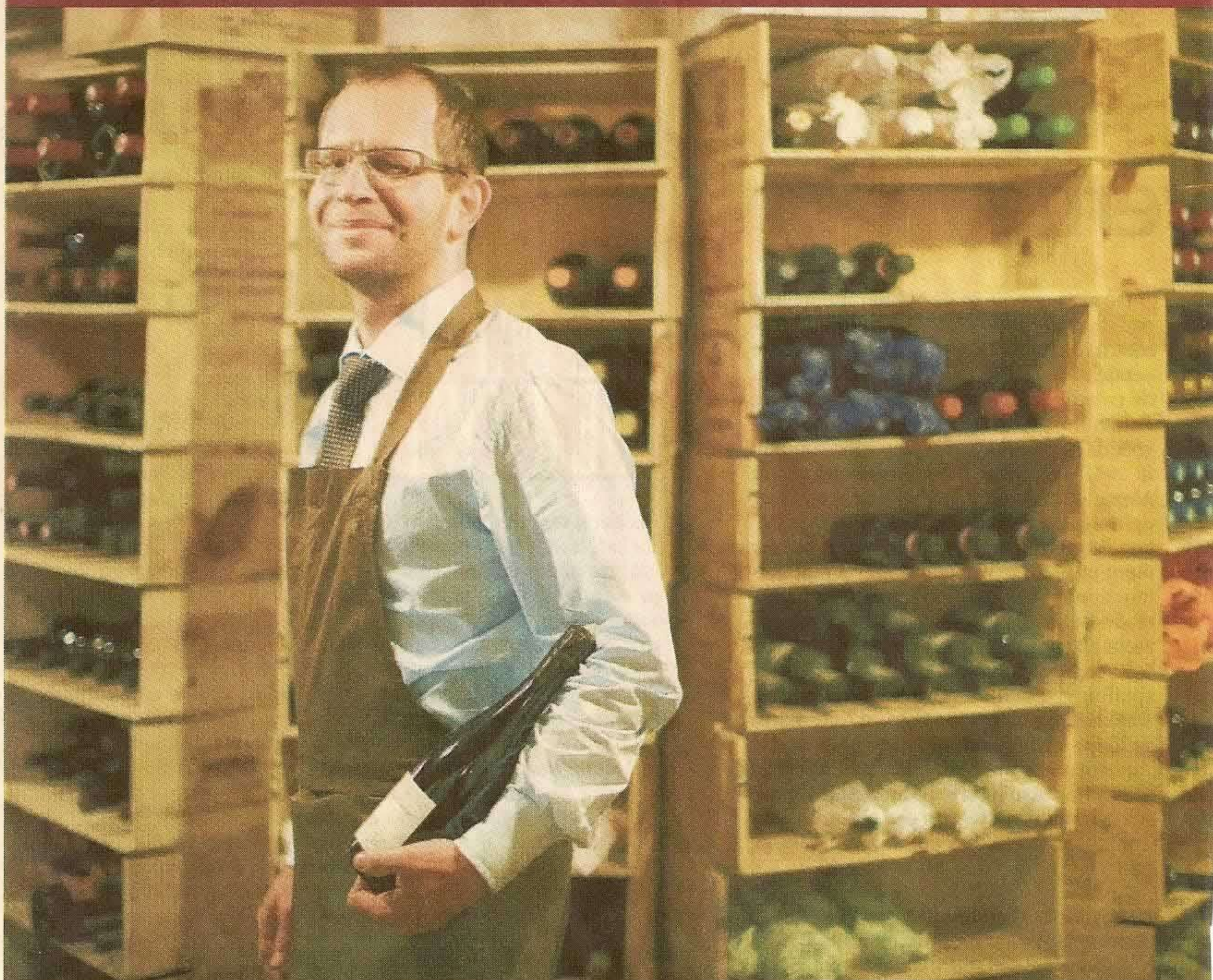


DE WIJNKELDER VAN DÔME, BERCHEM

Zoals een chef met een degustatiemenu toont waar hij voor staat, probeer ik dat met de bijhorende wijn te doen.



Sommelier Steve Bette is een groot voorstander van artisaanaal geproduceerde wijnen.

THOMAS DE BOEVER

Hij is cirkelvormig en heeft een brede trap en een hoog plafond. De kelder van Dôme is maar in weinig te vergelijken met de soms lage kruipkelders waar menig ander oud restaurant in Antwerpen zijn voorraad wijnflessen moet bewaren. Nochtans dateert het pand waar Dôme gevestigd is al van 1893. De rotonde en twee vierkante hoektorens in neo-Vlaamse renaissance zijn een mooi voorbeeld van de stijl waarmee architect Jos Bascourt Zurenborg de wijk aan de Cogels-Osylei in die periode een gezicht gaf.

Sommelier Steve Bette bewaart in de ruime kelder van Dôme zo'n 280 wijnreferenties. Behalve voor Dôme zelf kiest Bette ook de wijn voor Dôme sur Mer, de visbrasserie een dertigtal meter verder. En omdat Sophie Verbeke en chef Julien Burlat, de eigenaars van Dôme en Dôme sur Mer, ook boven het restaurant wonen, hebben ook meer persoonlijke zaken een plekje in de kelder gevonden. Zo hangen in een hoekje, aan een stok, de worsten die de familie van Julien Burlat zelf maakt van een eigenhandig gekweekt en geslacht varken.

Behalve grote bekende namen als Sassicaia, Gevrey Chambertin of Clos des Papes bestaat de selectie van Dôme ook uit flessen van eigenzinnige wijnbouwers van overal ter wereld. Producenten als Thierry Allemand, uit Cornas in de Rhône, of Angiolino Maule uit Veneto staan bekend om hun 'zuivere' stijl van wijnmaken, waarbij ze in de wijngaard pesticiden proberen te vermijden en het gebruik van grote hoeveelheden zwavelstofdioxide voor het bewaren van de wijn afzweren.

Argeloze zielen zouden dat soort wijnmakers 'bioboeren' noemen, maar dat vindt Steve Bette dan weer een gevaarlijk label. 'Onder de naam bio wordt zoveel geproduceerd, zonder dat specifiek met die term omgesprongen wordt. Ik probeer het label liever te vermijden, al heb ik in de kaart wel een eigen symbool toegevoegd achter elke wijn die volgens mij met veel respect voor de natuur gemaakt wordt.'

KARAKTER

Dat wijnmakers pesticiden achterwege laten, zwavel proberen te mijden en soms zelfs kijken naar de stand van de maan vooraleer ze oogsten, is misschien een weldaad voor het milieu en de gezondheid van wijn drinkers, maar levert die werkwijze ook betere wijnen op? Steve Bette is overtuigd van wel. 'Het is een manier van werken die ingaat tegen de bijna industriële wijnproductie die je meer en meer ziet. Industriële wijnmakers gebruiken bijvoorbeeld kunstmatige gisten om de omzetting van suikers in alcohol te beïnvloeden, iets waar die artisanale producenten zelfs niet aan willen denken. Zij gebruiken zo weinig mogelijk hulpmiddelen, de druif moet al het werk doen. Alleen wie een perfect gezonde wijngaard heeft, kan zo een goed resultaat neerzetten.' Wie met respect voor de natuur werkt, maakt volgens Bette ook wijnen die écht de expressie zijn van hun terroir, nog zo'n term waar veel mee gegoocheld wordt. 'Dat soort wijnbouwers gaat op zoek naar de eigenheid van de grond waarop ze werken. Ze vragen zich af wat de

beste druif is voor dat terrein, in plaats van overal chardonnay, merlot of andere modieuze druiven te planten. Zo krijg je wijn met een heel eigen karakter. Ik heb begrip voor wie wijn wil drinken die het resultaat is van een industrieel gestuurd proces, geleid door een marketingmachine, maar voor mij is de variatie en authenticiteit juist het interessante aan wijn.'

Als sommelier moet Bette de dunne lijn bewandelen tussen wat klanten vragen en waar hij zelf achterstaat. 'Ik kan me vinden in alle wijnen die ik op de kaart zet, maar sommige vind ik meer geschikt bij een gerecht van Julien dan anderen. Het is een kwestie van in te schatten in hoeverre mensen open staan voor minder evidente dingen.' Dat blijkt goed mee te vallen. Zo hoeft Bette er naar eigen zeggen weinig moeite voor te doen de Nieuw-Zeelandse Providence uit Matakana, een assemblage van merlot, cabernet franc en malbec, verkocht te krijgen, nochtans geen koopje tegen 168 euro per fles.

Ook het degustatiemenu is een gelegenheid om klanten met minder voor de hand liggende wijnen te laten kennismaken. 'Daar probeer ik een reclamebord van te maken. Net zoals de chef daarmee toont waar hij voor staat, probeer ik dat dan met de wijn te doen. Zo serveerde Bette onlangs bij het verrassingsmenu van Burlat onder meer een ongefilterde witte wijn van Angiolino Maule. Iets waar mensen misschien anders niet naar zouden vragen, meer eens ze hem geproefd hebben, zijn de meesten overtuigd.'

JS

DUURSTE FLES

- **Champagne Bollinger**, Vieilles Vignes Françaises 1998, blanc de noirs, 560 euro

GOEDKOOPSTE FLES

- **Frühburgunder Spätlese**, Geil 2003, Rheinessen, 31 euro

PRIJS-KWALITEIT

- **Rosso Gravner 1994**, merlot, VDT Friuli, Gravner Jöske, 83 euro



PERSOONLIJKE FAVORIET

- **Champagne La Closserie**, Jérôme Prévost, La Closserie Les Béguines, niet-gedoseerd, niet gedegorgeerd, extra Brut, 100 procent pinot meunier