



Val d'Astier, Cogolin-Provence

Gedragen door een speelse mistral wordt de echo van Val d'Astier meegevoerd tot aan de oevers van de golf van Saint-Tropez. De echo fluistert de naam Seignez: de achternaam van het echtpaar Bruno en Ellen, wijnbouwers in hart en nieren, die vandaag vergezeld worden door Arthur en Laure, hun kinderen, die de geuren en waarden van de zo geliefde Provence met de paplepel ingegoten hebben gekregen.

Twaalf jaar na de eerste pogingen om het ongerepte stuk natuur te bedwingen, heeft de vallei Val d'Astier nog steeds zijn authentieke karakter behouden: natuurlijk, en gemaakt om te delen.

Vandaag de dag is er in dit kleine, paradijselijke hoekje een nieuwe vallei ontstaan van twaalf hectare, "Les Pierres Blanches", beplant met wijnstokken en olijfbomen.

In de ogen van Bruno en Ellen is nog steeds het vurige enthousiasme te zien van mensen die alles hebben gedaan – de heuvel vormgeven, ontbossen, beplanten en het bedenken van plateaus en hellingen – om de optimale omstandigheden te creëren voor hun druiven, in grond die de belofte van het allerbeste in zich heeft. En dat alles wordt beloond met kleine sprankjes gedeeld geluk en een zekere mate van succes.

De rest is altijd een kwestie van tijd: tijd voor de natuur om zich te ontplooien en tijd voor de wijnbouwer, voor de 'landarbeider' – een benaming waarop ze aanspraak maken – om de wijnstokken, de kwekerij, de olijfbomen en de honing te bewerken. De druiven houden ervan als de hand van de wijnbouwer bij het ochtendgloren van de druivenoogst in actie komt en hij met zijn vakkennis de kleuren tot leven wekt.

Vakkennis die Bruno heeft opgedaan in de Bourgogne, verfijnde in de Bandol en vervolmaakte in de Provence, waar hij geleerd, geluisterd, geprobeerd en gerealiseerd heeft, zodat vandaag de dag in het

hart van de vallei door zijn vakkundige handen delicate witte, krachtige rode en complexe roséwijnen het levenslicht zien in de ondergrondse kelder op de heuvel. In die kelder behouden de wijnen hun natuurlijke frisheid en worden ze beschermd tegen temperatuurschommelingen.



Ellen is al vanaf dag één een voortreffelijk tuinierster en als zij, door tijdgebrek, niet meer haar gulle manden kan vullen met door de zon gekleurde en bij iedereen geliefde groenten, dan tooit het kleine stukje met veel moed veroverde land op het kalkmassief zich met groenten en kruiden die erg populair zijn bij de grote chef-koks van de regio en die ze levert tijdens het hoogseizoen.

Naast de schapen, die altijd grazen in de wijngaard (van de herfst tot het voorjaar), gonst het landgoed ook van de bijen, die (van de druivenoogst tot aan de bloeitijd van de druivenstokken) in hun korven een opmerkelijke 'kreupelhout en bergen'-honing produceren die de vertaling is van de botanische rijkdom van een gebied dat nog schoon is.

De sterk geurende, zachte nectar met de bloemige, fruitige smaken is, samen met de kruiden, het druivensap en natuurlijk de wijnen, te vinden in de wijnkelder, waar u verleid wordt door de nieuwigheden van het seizoen.

EN OMDAT JE GELUK MOET DELEN, WACHTEN WIJ OP U...