

# 'Mensen drinken graag wat ze kennen'

Rij na rij toont eigenaar Dimitri Vermeersch de flessen grote bordeaux die in de ruime kelder onder het gastronomisch restaurant van de Auberge du Pêcheur liggen. De beroemde appellations Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Pomerol en Saint-Emilion zijn er bijzonder goed vertegenwoordigd. De allerbekendste - en duurste - flessen worden achter een traliehek bewaard. Alleen Dimitri Vermeersch en sommelier Christophe van Slambrouck hebben de sleutel. Ze weten bijna blindelings de paradepaardjes van de kelder te vinden: een Yquem uit 1962, verschillende jaargangen Mouton Rothschild, Cheval Blanc, Le Pin en Pétrus.

Dat enkele rekken leeg zijn, betekent niet dat de kelder van de Auberge langzaam uitgeput raakt, zegt Dimitri Vermeersch. 'We hebben al wat plaats gereserveerd voor de nieuwe primeurwijnen.' Terwijl heel wat andere restaurants de jongste tijd afhaakten in de primeurrace, koopt de familie Vermeersch nog altijd grote flessen uit de Bordeaux twee jaar voor ze op flessen getrokken worden. Aankopen in primeur blijkt een fami-

lietraditie te zijn. Vader Vermeersch deed dat al tientallen jaren geleden en legde zo de basis voor de wijnkelder van de Auberge.

De kelder is zo ruim en hoog dat hij zich perfect leent voor bezoeken, zegt Van Slambrouck. 'Heel wat gasten zijn liefhebbers van de grote appellations uit Bordeaux. Ze kennen al die namen, hebben er foto's van gezien en het geeft hun een kick zo'n fles uit de nissen te kunnen nemen.'

## TRALIES

Omdat heel wat bezoekers van de Auberge een mooie wijncollectie in huis hebben - we zijn tenslotte in Sint-Martens-Latem - biedt het restaurant hen sinds kort de mogelijkheid enkele van die flessen in een aparte, beveiligde nis in bewaring te leggen. 'Wanneer ze dan komen eten, kunnen ze een topwijn uit hun eigen collectie drinken', zegt Van Slambrouck. Daarvoor rekent het restaurant een kurkrecht van 17 euro aan. Voorlopig is een twaalfstal nissen bezet met flessen uit gastenkelders. Achter tralies zijn kisten Lafite, Mouton en Pétrus te zien.

Ook vandaag staat het restaurant aan de oever van de Leie nog altijd bekend als een plek met een enorme kaart grote Franse wijnen. Van de 674 referenties - goed voor 16.000 flessen - zijn er amper 55 niet-Frans. 'Wie iets anders dan Franse wijn wil drinken, bieden we daarmee toch voldoende keuze aan', zegt Dimitri Vermeersch, 'maar we willen ook die traditie vasthouden die we hier hebben.' Om grote Franse wijnen nog meer te promoten voerde het restaurant een aanzienlijke prijsverlaging door. Een fles Haut-Bailly, een klepper uit Pessac-Léognan, kostte er vroeger ongeveer 100 euro. Vandaag staat Haut-Bailly op de kaart voor 70 tot 80 euro. Ook op de brasseriekaart van de Auberge staan heel wat interessant geprijsde grote Bordeaux - Domaine Zédé (Margaux) uit 2004 voor 38 euro, Lynch Moussas (Pauillac) uit 2002 voor 57 euro.

Door de prijsverlaging is ook de rotatie van de kelder verhoogd, zegt Vermeersch. 'We willen vermijden dat hier in de kelder al te veel geld ligt te slapen.'

Als sommelier is Christophe van

Slambrouck niet alleen verantwoordelijk voor het beheer van de kelder en de samenstelling van de wijnkaart voor het gastronomisch restaurant en de brasserie (The Green). Hij selecteert elke maand ook 16 wijnen die de brasserie per glas aanbiedt. Daarbij zitten heel wat 'tweede' wijnen van grote domeinen - zoals Frank Phélan (Saint-Estephe), Héritage de Chasse-Spleen (Haut-Médoc) en witte Château Carbonnieux (Pessac-Léognan). Bovendien suggereert van Slambrouck eigenaar Vermeersch ook geregeld een lijstje met aankopen. 'Mensen drinken graag wat ze kennen', zegt van Slambrouck. 'Dat merken we met de klassieke bordeaux- en bourgognekaart of met namen als Sancerre. Maar als sommelier zie ik het als mijn job wijn te vinden die misschien wat minder bekend is, maar veel waarde voor zijn geld biedt.' Zo is de sommelier een fan van de Côtes du Rhône en het Franse zuidwesten. 'In de Languedoc en Roussillon vind je nog flessen van 5 euro in aankoop-prijs die heel, heel lekker zijn. Ook dat is plezierig om mee te werken.'

Jan SCHEIDTWEILER