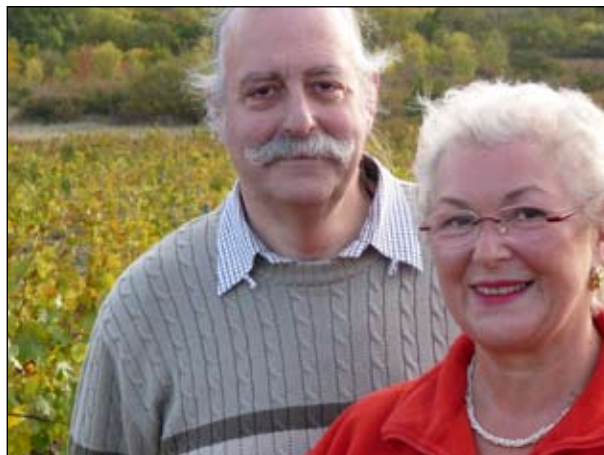




Eddy & Mileine Oosterlinck

**Domaine
de
Juchepie**



Mensen van 'bij Ons' is een heel rekbaar begrip. Tot nu toe heb ik iedere keer mijn mosterd onder de kerktoren gevonden. Voor deze editie ben ik het iets verder gaan zoeken. Op 627 km van onze heimat ligt Faye d'Anjou en daar wonen Eddy Oosterlinck en Mileine Bracke. Eddy & Mileine hebben jarenlang 'De Pikke' op de Kouter uitgebaat. Ze verkochten er nagels, vijzen, alaam, potten & pannen, huisraad en noem maar op. Doorheen de jaren is er bij hen een droom gekiemd. Een droom die langzaam maar zeker vorm kreeg: zelf wijn maken. Willem Elsschot schreef ooit dat tussen droom en daad wetten en praktische bezwaren staan. Die wijsheid hebben Eddy en Mileine dik aan hun laars gelapt. Hun droom heet nu 'Domaine de Juchepie'. Ze maken er wijn. Maar er is wijn en wijn. Onze oud-Zelenaars zijn er in gelukt om uit het niets hun naam op de wijnkaart te plaatsen. Domaine de Juchepie is een rijzende ster aan het wijnfirmament. Begin november trok ik er naar toe om te luisteren naar het boeiende verhaal dat Eddy en Mileine samen schreven.

Jeugd

Eddy is een rasechte Zelenaar, productiejaar 1951. Na de kleuterschool op 't Heilig Hartplein vonden zijn ouders het raadzaam hem op internaat te sturen. Ze konden weinig tijd maken voor hun kinderen en dus leek dat voor hen de beste oplossing. Op zijn vijf werd het internaat in Bottelaere zijn nieuwe thuis. Om de veertien dagen kwam hij op zaterdagmiddag naar huis en na één nachtje slapen, mocht hij al weer vertrekken. Na de lagere school stuurde zijn vader hem naar de paters Jozefieten in Melle. Eddy was er graag ook al was het een internaat. In 1966, Eddy was pas vijftien, krijgt zijn leven plots een totaal andere wending. Zijn vader kreeg hartproblemen en kon alleen de zaak niet meer verder zetten. Ten huize Oosterlinck moest er toen een serieuze knoop door gehakt worden: de zaak verkopen of Eddy moest stoppen met zijn school en thuis helpen. Eddy koos voor het laatste. Maar, zegt hij, met spijt in het hart. Ik ging graag naar school, ik studeerde graag en kon me goed meten met de anderen. Maar op dat ogenblik vond ik dat ik thuis moest blijven om te helpen. 'De Pikke' was een familiezaak. Eddy's ouders hadden deze overgenomen van zijn moeders vader. In de jaren twintig sneden de messen langs alle kanten. Er was de winkel, er was een smidse en ook een café. Café Fideel was een gerenommeerd etablissement in onze gemeente. Er stond een groot dansorgel en op zaterdag en zondag werd er steevast gedanst. Op zondagnamiddag werden de 'grote boeken' uit de kast gehaald en kwam de burgerij luisteren naar opera stukken als 'Dichter en Boer'. Het NIR (het Nationaal Instituut voor de Radio-omroep) ging maar van start in 1930. Ook was het café de thuishaven van 't accordeonmuziek.



*Café Fideel op de Kouter einde jaren 20,
nu De Pikke Outdoor*

Dertig mannen en kinderen die wekelijks oefenden op dit mooie instrument. Grootvader Clement Van Langenhove was trouwens een niet onverdienstelijk accordeonist. Eddy kwam dus in de zaak van zijn ouders terecht. Ik deed dat niet tegen mijn goesting, bekent hij, zovele jaren later, maar echt graag deed ik dat niet. Had ik kunnen verder studeren, had ik zeker een andere keuze gemaakt. Door avondschool heeft hij toch nog wat ingehaald. In den Bunder volgde hij jarenlang Frans, Engels en Duits en ook boekhouden. In 1974 leerde hij zijn vrouw Mileine kennen en in '75 zijn ze getrouwd en deden samen de zaak. Ze hebben twee kinderen Marie-Alice (1977) en Mathieu (1979).

Passies

Naast de zaak en het gezin slopen er twee passies in het leven van Eddy: toneel en wijn. Toneel was iets dat al lang sluimerde bij Eddy. Maar voor 1972 had hij eigenlijk nooit op de planken gestaan. Toen Rhetorika in 1972 'De Nacht van de zestiende januari' op het programma plaatste, hadden ze veel acteurs nodig. Alle bestuursleden kregen de opdracht dringend te zoeken naar mogelijke kandidaten. André Van Der Haegen sprak Eddy aan en de toneelmicrobe had hem beet. Ik wist op voorhand dat toneel mijnen dada was, vertelt Eddy. 28 Jaar lang heb ik in vele stukken meegespeeld en er keer op keer van genoten.

Als ik vraag naar de hoogtepunten dan moet hij niet lang nadenken. 'Victor of de kinderen aan de macht', het stuk waarmee ze het Landjuweel wonnen, was ongetwijfeld een toppunt in de werking van Theater Rhetorika. Maar ook aan 'Een inspecteur voor u', 'Een vlo in het oor', 'Hedda Gabbler', 'Dood van een handelsreiziger', 'Eén vloog over het koekoeksnest' staan in Eddy's top tien. Voor zijn zilveren jubileum in 1997 koos hij voor 'Het Kind van de Rekening', een stuk van Georges Feydeau. Komedies spelen vond hij best tof maar zijn voorkeur ging duidelijk uit naar stukken met een zekere psychologische diepgang. In 1999 stond hij met 'Suiker' van Hugo Claus de laatste keer op de Zeelse planken. Eddy is ook een groot operaliefhebber. In de jaren negentig sloot hij aan bij het Belcantogezelschap van Sint-Niklaas, waar men operette en musical speelde, en sinds die tijd verdeelde hij zijn tijd tussen Zele en Sint-Niklaas. Sommigen begrepen niet dat ik het gesproken theater een beetje ontrouw was, verduidelijkt Eddy, maar aan mijn liefde voor de muziek kon ik moeilijk nee zeggen.

Ook aan de verschillende stukken van Gaston Martens heeft hij veel plezier beleefd. De Paus van Haegendonk, Het Dorp der mirakelen, Paradijsvogels... Aandiestukken houdt hij nog pittige anekdotes over. In Paradijsvogels viel hij met René Van De Velde door het bed en in 'Het dorp der mirakelen' scheurde het kruis van zijn broek en moest hij een hele scène met zijn pet voor zijn edele delen spelen. Wat hem het meest boeit aan toneel? Eddy houdt erg veel van het ontleden van de verschillende personages. Ik vind het altijd fijn, zegt Eddy, dat je zonder consequenties fictief iemand anders mag zijn maar ook dat je soms je eigen bent zonder dat iemand het weet. De taak van een goede regisseur is vooral zoeken naar een ideale symbiose tussen het karakter van de acteur en dat van het personage. Dat heb ik van Roger Bolders geleerd, voegt hij er aan toe. Aan hem



denk ik nog veel terug als ik nu zelf voor mijn acteurs sta. Maar ook aan de vrienden collega's denk ik dikwijls met nostalgie, vooral dan aan die van mijn eigen generatie : Dilia De Bondt, René Van de Velde, Etienne De Brandt, Eric Depoortere...

Zijn tweede passie is wijn. Tijdens zijn legerdienst deed hij dienst in de mess van de officieren en daar dronken ze altijd de betere wijnen. Ook in Rhetorika was er een wijncultuur. Binnen het bestuur zaten veel mensen die een goed glas wijn konden waarderen. In 1973 deed Rhetorika met 'Een harlekijn voor Flip' mee aan een wedstrijd. Het was een vrij goed stuk, vertelt Eddy, maar op de proclamatie hoorden we dat onze productie gediskwalificeerd was omdat er -volgens de jury- een vitale passage uitgeschraapt was. De ontgoocheling binnen het bestuur was groot en toen ze bij René Van De Velde hierover nakaartten, presenteerde deze een 'La Grace Dieu' (Saint Emillion) van 1970. Op dat moment zijn mijn ogen geopend, bekent Eddy, en ontdekte ik dat wijn nog iets anders kon zijn dan gewoon een goede drank, ontdekte ik dat er wijnen zijn met karakter, met persoonlijkheid.



Ik wou daar echt meer over weten! Sindsdien is wijn een deel van mijn leven geworden: lezen, degustaties, gesprekken, aankopen... Voor Eddy ging een verdomd boeiende wereld open en ook in zijn vakantie trok hij steevast naar Frankrijk om wijngebieden te ontdekken en met wijnboeren te praten.



Juchepie

Hoe is 'Domaine de Juchepie' er dan gekomen? Dat is er niet van de ene dag op de andere gekomen, antwoordt Eddy. We keken al enkele jaren uit naar een vakantiehuis in Frankrijk. Een huis dat niet te dicht tegen Zele lag want anders trek je d'r ieder weekend naar toe en begint dat na enkele jaren tegen te steken. Eigenlijk wilden we we een oud huis midden de wijngaarden kopen maar dat was niet te vinden. De meeste wijnboeren wonen in het dorp. Toevallig ontdekten we Juchepie in Faye d'Anjou, een dorpje

van iets meer dan duizend inwoners in de Loirestreek. Het was een huis dat midden de wijngaarden lag, gebouwd in 1978, maar omdat de bewoners er niet konden aarden, verkochten ze het huis en zijn ze terug naar Angers gaan wonen. We kochten het in 1985.

Het was niet onze bedoeling om een wijngaard te gaan exploiteren, gaat Eddy verder. Bij het huis was een kleine wijngaard en een bevriende boer exploiteerde dat voor Eddy en Mileine. In 1986 konden ze thuis uitpakken met 'hun' wijn. Duizend flessen van hun wijngaard. We waren erg fier, zegt Eddy, maar een grote wijn was het geenszins. In 1988 bouwde hij onder zijn terras zijn eerste wijnkelder (die 18 jaar dienst zou doen). Bij die eerste oogsten rijpte bij Eddy en Mileine al de idee om professioneel wijnboer te worden. Eddy had altijd gemikt op zijn 50 jaar maar hij zag duidelijk in dat het dan te laat zou zijn om nog een deftige wijngaard uit te bouwen. In zijn vriendenkring verkondigde hij dat hij op zijn vijftigste naar Frankrijk zou trekken, geen kat die hem geloofde. In Frank-

heeft hij verschillende conciërges gehad die ook de wijngaard onderhielden en gezien de kleine omvang was dat in de aanvangsperiode enigszins combineerbaar met hun zaak in Zele. De volgende jaren hebben ze stelselmatig wijngaarden bijgekocht. Een perceel is vaak erg klein. En, vertelt Eddy, dat was voor ons een goed teken. Enkel goede wijngaarden worden bij erfenissen in kleine perceeltjes verdeeld. Om je een voorbeeld te geven, illustreert hij, voor deze blok van 5 hectare zijn er zo maar eventjes 22 aktes verleden. Momenteel bezit hij 22 ha waarvan 7,5 ha beplant is met wijnstokken.

Domaine de Juchepie

Van bij de aanvang produceerden ze wijn onder de naam 'Domaine de Juchepie'. Dat was misschien wel een beetje ambitieus maar het was een bewuste keuze. Waar heb je 'le metier' geleerd, vraag ik. 'Appris sur le tas', is zijn antwoord. Eddy en Mileine hebben veel geleerd uit ervaring. Ze hebben veel gelezen, Eddy volgde een serieuze wijncursus in Anderlecht, heeft veel gebabbeld met wijnboeren en op kleine schaal de theorie aan de praktijk getoetst. Eddy heeft vele vrienden onder de wijnboeren en met al zijn vragen kon hij steeds bij hen terecht.



De eerste wijnen waarmee ze echt konden uitpakken dateren van 1997. Dat was echt een keerpunt voor 'Domaine de Juchepie'. De reden hiervoor was dat Mileine heel de vendange (de druivenpluk) er bij was en een duidelijke controle had op welke druiven er geplukt werden.

De wijnen van 'Domaine de Juchepie' zijn geproduceerd volgens de principes van de biodynamische wijnbouw.

*Biodynamische landbouw wordt de laatste jaren overal opgehemeld. Ook in de wijnbouw blijkt het een echte modetrend. In diverse wijntijdschriften die normaal niet zoveel aandacht besteden aan de biologische teelt wordt met veel lof gesproken over de biodynamische benadering, die wordt afgeschilderd als het neusje van de zalm. **



Eddy werkt niet op deze manier omdat hij een echte groene jongen is, maar hij probeert op een zo natuurlijk mogelijke wijze te werken om zo wijnen te produceren die iets te vertellen hebben, wijnen met meer persoonlijkheid, met karakter. Lange tijd heeft de mens serieus ingegrepen op de natuur. Bemesting, het gebruik van pesticiden, herbiciden ed. moesten de opbrengst en de kwaliteit verbeteren. Niets is minder waar. De biodynamiek heeft als basisprincipe dat je meewerkt met de natuur, niet tegen de natuur. Al meer dan twintig jaar werken ze op Juchepie volgens dit principe. Ze gebruiken dus geen chemische producten, niets wat in de plant indringt, niets dat het leven in de grond doodt. Zo ontstaat er een symbiose tussen de grond en de plant, iets waar alle levende organismen aan meewerken.

*Als er gesproken wordt, is dat met biodynamische preparaten (veelal plantaftreksels) die gebruikt worden om de gisting van het compost te regulariseren, om de wortelontwikkeling bij de aanplantingen te bevorderen en later de groei van de wijnstok. Nog andere om de fotosynthese en de chlorofylwerking te bevorderen. De bladstructuur van de planten wordt hiermee immers beïnvloed o.a. met een verruiming van de poriën. Hierdoor wordt het zonlicht en het vocht beter opgenomen en de suikerproductie in de druif bevorderd. Het resultaat is een druif met een sterkere concentratie aan mineralen en oligo-elementen. Naast een verbeterd effect op de gezondheid, heeft dit ook een rechtstreekse invloed op de aroma's, op de structuur, het vet en de smaakconcentratie van de wijn. **

Toen Eddy startte eind van de jaren tachtig was er van die biodiversiteit geen sprake. Jarenlang was de grond 'misbruikt' en het duurt minstens tien jaar vooraleer de natuur zich min of meer hersteld heeft.

2001 Was een belangrijk jaar voor Eddy. Hij heeft inderdaad woord gehouden. Op 1 oktober verliet hij Zele en trok hij samen met zijn vrouw naar Juchepie, op 16 oktober werd hij 50 en fulltime wijnbouwer, een keuze waar zijn Mileine 200% achter stond. Domaine de Juchepie (Eksterhoek) werd hun nieuwe thuishaven.



Het werk op Juchepie

Een wijnboer heeft meer om handen dan je op 't eerste zicht zou denken. In het najaar na de vendange (de druivenpluk) gaat er vooral aandacht naar het chausseren, het anaarden van de grond. Als het nodig is worden er biodynamische preparaten gespreid en wordt in de wijnkelder de wijngisting gevolgd. De herfst is meestal ook een periode waarin de verkoop piekt en ook een paar beurzen dienen zich aan waarop 'Domaine de Juchepie' niet mag ontbreken.



Van december tot maart volgt dan de snoeiperiode. Dit gebeurt door mensen uit de streek. Een man van zestig en een van tachtig nemen dit grotendeels voor hun rekening. 'Saisonniers' noemen ze dat daar. In het voorjaar zijn er een aantal professionele beurzen waarop 'Domaine de Juchepie' present is. Geen beurzen waar Jan met de pet zijn wijnkeldertje wat aanvult, maar beurzen waar importeurs, restaurateurs, sommeliers en journalisten op afkomen. Düsseldorf, Deauville, Montpellier, Angers, Bordeaux. De contacten die daar gelegd worden zijn de levensader van het domein. Doorheen de jaren hebben Eddy en Mileine verkooppunten in vele landen: België, Nederland, Duitsland, Finland, Amerika, Canada, Japan, Singapore, Frankrijk... Die beurzen zijn erg belangrijk voor de export van hun wijn. Op zo'n beurzen wordt er niet zozeer gediscussieerd over de prijs, mensen bekijken het zuiver zakelijk en wegen af of ze een cliënteel hebben voor dit soort wijn.



In het voorjaar begint het gras te schieten en met een speciale ploeg wordt dit weggehaald. Gras en snoeihout is trouwens de enige meststof die de wijnranken van Juchepie krijgen. Verder in het voorjaar wordt er gespoten om de wijnstokken kracht te geven zichzelf te beschermen tegen meeldauw en witziekte. In mei-juni volgt dan de groene snoei om de wilde scheuten die niet bedoeld waren te kortwieken. In januari-februari worden de droge wijnen geprepareerd om te bottelen en in mei-juni de



Moelleux. De rustigste maanden van het jaar zijn juli en augustus, dan is er echt het minst te doen in de wijngaard. Het enige dat je dan kan doen, vertelt Eddy, is de vendange voorbereiden, al het materiaal klaarzetten, de vaten leegmaken en overhevelen naar de cuves, de vaten spoelen en ontsmetten zodat alles klaar is voor de nieuwe oogst.

Vendange

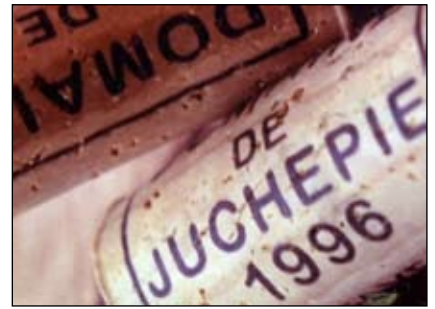
De druivenpluk is iets voor oktober-november. Zes weken lang zakken landgenoten af naar Domaine de Juchepie om onder het erg waakzaam oog van Mileine de druivenpluk te doen. Die plukkers dat zijn zes ploegen die arriveren op zondagavond en vertrekken op zaterdagvoormiddag. Sommigen genieten al van hun pensioen, anderen nemen er een weekje congé voor om dit mee te kunnen maken. De verdeling is ongeveer fifty-fifty. Doorheen de jaren hebben Eddy en Mileine er al heel wat zien komen en gaan. De vendange zien de meesten als een alternatieve vakantie, het is niet erg zwaar werk maar wel belastend voor de rug. Het moeilijkste is vooral kunnen kiezen welke druiven je plukt, het is vooral leren, concentratie en heel selectief te werk gaan onder het alziend oog van Mileine. Eddy is in die periode te vinden aan de 'pressoir' van negen uur 's morgens tot vier uur 's nachts.

De ploeg van de plukkers dirigeren, is het werk van Mileine. Zij zorgt ook voor de catering. Een onerbiedig woord voor de kookkunsten van Mileine. Zelenaars die het aan den lijve ondervonden hebben, kunnen getuigen welke keukenprinses Mileine is. Iedere dag opnieuw is er een diner

met alles er op en eraan en diept Eddy de passende wijnen uit zijn kelder. Er zijn slechtere adressen! Voorlopig logeren de plukkers in huize Juchepie maar voor het volgend jaar krijgen ze een aparte woonst op het domein, kwestie van toch nog enige privacy te hebben.

Vivre comme Dieu en France?

Dat spreekwoord kennen ze in Frankrijk natuurlijk niet. En het klopt van geen kanten, zegt Eddy. Het leven is inderdaad anders, maar alleen omdat het werkritme niet hetzelfde is. We zijn verplicht om te leven met de seizoenen, met de natuur. Die bepalen deels ons leven en dwingen ons geduld te oefenen. De oogst van 2010 heeft haar tijd nodig bv. De sec komt in 2012 op de markt, de liqueureux pas in 2013.



Eddy en Mileine waren al een stukje thuis voor ze verhuisden in 2001. Ze waren al verwacht want de meeste mensen wisten dat ze zich in Faye kwamen vestigen. Als 'étranger' moet je je natuurlijk aanpassen, je discreet opstellen en niet als veroveraar komen. In die 25 jaar hebben Eddy en Mileine een groot sociaal netwerk uitgebouwd. Zo is Eddy lid van verschillende confréries, bij de "Bien Faye du Layon" is hij zelfs maître-troubadour die zorgt voor een passend lied bij de intronisatie van een nieuw lid.



Ook zijn oude passie, het toneel, leeft nog verder. In Saint-Lambert du Lattay is hij met enkele vrienden een toneelclubje gestart. Eddy kiest de stukken en neemt de regie voor zijn rekening. Ieder jaar komen een kleine duizend mensen hun productie bekijken. Hij droomt er van 'Pygmalion' te brengen maar is nog op zoek naar een acteur die professor Higgins spelen kan. Zelf waagt hij zich niet op de planken. Niet dat hij geen zin meer heeft, hij vindt dat hij het Frans niet voldoende beheerst om op topniveau te kunnen acteren en bij een gebeurlijke blackout terug op zijn poten te kunnen vallen.



Ook is Eddy een kleine ambassadeur van het Belgische Bier. Ieder jaar organiseert hij in het dorp een Belgische bieravond. Bij ieder bezoek aan Vlaanderen laadt hij zo'n 20-30 kratten bier in zijn wagen. Ieder jaar focust hij op andere bieren en Mileine schudt op die bewuste avond de heerlijkste gerechtjes uit haar mouw. Dat zo'n avond een succes is, daar moeten we geen tekeningske bij maken zeker? Wat hij wel mist in Frankrijk zijn de typische Vlaamse kroegen. Die cultuur hebben ze daar niet. Een rondje geven is geen gebruik in de Franse cafés en om 9 uur zijn ze allemaal dicht. Dat moet hij dan inhalen als hij op 'vakantie' komt naar Zele. Dan reserveert hij steevast een avond om eens lekker door te zakken en eens bij te babbelen met vrienden uit zijn vorig leven. Dat gebeurt ongeveer vijf keer per jaar. De band met Zele blijft want hun twee kinderen, Marie-Alice en Mathieu wonen hier. Voor Eddy en Mileine naar Frankrijk trokken, verdween de winkel op de Kouter. 'De Pikke' van vroeger vormde zich om tot 'De Pikke Industrie' en vond een onderkomen in de Herderstraat in ons industriepark. Sinds de herstructurering richtte zoon Mathieu zich vooral op de industrie. Later startten ze ook met een kledingwinkel voor outdoor en werkkledij en laatst hebben ze in het industriepark de zaak nog uitgebreid door een gasdepot over te nemen uit het Genste. Ondernemingszin heeft Oosterlinck junior dus meegekregen met de paplepel. Met hun kinderen bellen ze wekelijks verschillende malen. Zeker met Mathieu die af en toe het gedacht van zijn vader wil horen over sommige zakelijke aangelegenheden en zo kunnen ze samen de grote lijnen van het bedrijf bewaken. In



2011 wordt het voor Eddy en Mileine anders. Het eerste kleinkind is op komst... En dat ligt toch iets moeilijker, gezien de afstand.



Mijn babbel van bijna drie uur zit er op. Bij een glaasje 'Les Churelles de Juchepie' ronden we af. Eddy en Mileine hebben iets gedaan wat weinigen gedaan hebben: een droom waar maken. Als ik er achteraf op terug kijk, zegt Eddy, was het een aaneenschakeling van logische zaken, van het een kwam het ander.



Maar, voegt hij er aan toe, ik ben mijn hart gevolgd. Ik kom veel mensen tegen die zeggen: "Had ik dat gedaan, dan..." Da's kwatch. Je moet het gewoon doen. Ik heb op het moment dat de kans zich voordeed, ze met beide handen gegrepen én het is ons gelukt om er iets moois van te maken! Mocht ik alles op voorhand geweten hebben, was ik er misschien nooit aan begonnen. Maar Juchepie is er en we zijn er verdomd fier op.

En de toekomst? Ik wil niet met pensioen voor mijn vijfenzeventigste, zegt Eddy. Wat ik nu doe, hoop ik nog een jaar of vijftien te mogen doen. Juchepie is mijn passie, mijn hobby, mijn leven. En wat er daarna komt? Mathieu heeft dezelfde passie, hij is evenzeer betrokken bij Juchepie als ik bij De Pikke. Misschien wil de volgende generatie er een vervolg aanbreien. We zullen wel zien, zegt Eddy.

Eddy & Mileine, bedankt voor den babbel, de casse-croûte en de ontdekking van de hemel of de heerlijkheden van Juchepie!

Mark
22.11.2010

* www.biotiek.be - Antoon De Paepe

De wijnen van 'Domaine de Juchepie' zijn verkrijgbaar in Zele bij Wijnen Rodrigues, Tuitenstraat 15 Open op zaterdag: van 10 tot 12 en van 14 tot 18 uur

Mocht je er ooit passeren, kan je aan een erg schappelijke prijs een geleid bezoek met degustatie reserveren:

Domaine de Juchepie
Les Quarts
49380 Faye d'Anjou

00.33.241.54.33.47

www.juchepie.fr
contact@juchepie.fr

