

Aangenaam...

Loup Hardi whisky

Tekst: Fred Blans Foto's: Guillaume Crochez en Fred Blans



AL ENIGE JAREN BEN IK ERG NIEUWSGIERIG NAAR WAT ER IN FRANKRIJK AAN WHISKY WORDT GEPRODUCEERD. IK BESLUIT CONTACT OP TE NEMEN MET EEN JONGE ONDERNEMER IN PICARDIË IN HET DEPARTEMENT SOMME, ETIENNE D'HAUTEFEUILLE (36) REAGEERT DIRECT EN WE SPREKEN IN DIEZELFDE WEEK AF OP ZIJN KASTEELBOERDERIJ IN HET GEHUCHT BEAUCOURT-EN-SANTERRE TEN OOSTEN VAN AMIENS.

Historische grond

Terwijl ik over de uitgestrekte binnenplaats richting kantoor loop, word ik nauwlettend in de gaten gehouden door de waakhond van dienst. Eigenaar Etienne d'Hautefeuille begroet mij. 'Op dit kasteel ben ik geboren en onze familie woont hier al zo'n tien generaties,' vertelt Etienne terwijl we door de rozentuin lopen. 'Het huis had een U-vorm maar is in de Eerste Wereldoorlog zwaar beschadigd; de linkervleugel is toen met de grond gelijkgemaakt. Het enige dat is blijven staan is de trappentoren.' Ik realiseer mij dat we op historische grond staan. Het was precies in dit gebied dat het Duitse leger in augustus 1918 grote verliezen moest incasseren. Het einde van WO1 werd hier ingeluid. Rechts naast de boerderij staat een vervallen pigeonier daterend uit 1660. Daarnaast de vroegere stallen die omgetoverd zijn tot *accueil*, een bezoekerscentrum. Aan de kopse kant van het terrein de *distillerie* en de in aanbouw zijnde vatenopslag.



Van veld tot glas

Etienne legt uit hoe het allemaal begon. 'Ik werkte in Parijs en kwam in 2015 naar huis om op de boerderij van mijn ouders te gaan werken. Mijn buurman in die tijd was werkzaam bij La Maison du Whisky en heeft mijn interesse voor whisky gewekt. Toen kwam het idee van een distilleerderij in mij op. Tenslotte hadden we thuis alles binnen handbereik: eigen graan en een groot terrein. Het grootste probleem was om alle financiën rond te krijgen. Toen we dat eenmaal voor elkaar hadden, wisten we het: we zouden een whisky gaan maken van "veld tot glas".



We verbouwen nu Sebastian, Laureate en RGT Planet, allemaal tweerijige gerstsoorten. Het is op dit moment overwegend de Sebastian die de *terroir* van onze Loup Hardi whisky bepaalt.'



Gin

Onze jonge ondernemer blijft gepassioneerd vertellen. 'De eerste officiële distillatie hier in Beaucourt-en-Santerre was in maart 2017. Het zal rond maart en juni 2020 zijn voordat we onze eerste flessen kunnen vullen.' Een handzame vulmachine neemt een prominente plaats in voor het grote raam met uitzicht op de tuin en kan vier flessen per keer voor zijn rekening nemen maar voldoet nog wel even, zegt Etienne. Op het moment maakt Distillerie d'Hautefeuille twee gins: de Explorateur (van duindoorn en de Japanse citrusvrucht yuzu) en de Audacieux (van vlierbloesem). Beide labels zien er fris, modern en verzorgd uit. 'We zijn erin geslaagd om deze gins uit te zetten

naar aardig wat slijterijen in Picardië, met name in de toeristentrekpleisters aan de kust.' Etienne is samen met zijn partner Gaël Mordac op zoek naar exportmogelijkheden.

Loup Hardi

D'Hautefeuille whisky zal verder gaan onder de naam Loup Hardi (spreek uit: loewarch), de moedige wolf. Het verhaal gaat dat Etiennes stamouder als vrome pelgrim grote delen van Europa doortrok en daarom de bijnaam Loup Hardi kreeg. Het familiewapen laat drie coquilles (sint-jakobsschelpen) zien, de symbolen van de pelgrimsroute naar Santiago de Compostella (Camion de Santiago). Ik ben zo vrij om aan te nemen dat Etiennes stamouder nog steeds het spirituele voorbeeld is in de Distillerie d'Hautefeuille.

Stupfler stilt

We lopen de distilleerruimte, c.q. opslag binnen en maken kennis met Etiennes vader die nog steeds een handje helpt op zowel de boerderij als in de distilleerderij. Een van de werknemers, Olivier, is fanatiek met de grote schoonmaak bezig en boent en spuit de betonnen vloer.

Tegenover de ingang is een verhoging voor bezoekers gecreëerd. Door de gehele distilleerruimte liggen vaten verspreid opgestapeld, wachtend op de opslagruimte in aanbouw.

In twee grote pvc bouwzakken zit gemoute Sebastiaangerst, geoogst van het nabijgelegen Hangardveid en zojuist gearriveerd van de Malterie du Château in Beloeil, België. De mash tun aan mijn rechterhand brouwt twee ton gemoute gerst per week. Het uiteindelijke proces levert Etienne negentig liter alcohol per dag op. Daarnaast staan drie hoge roestvrijstalen fermenteerketels die de distillerie heeft aangekocht van de beroemde Franse wijnmaker Moët Chandon. 'We houden de temperatuur in deze ketels zo tussen de 25 en 30 graden Celsius,' zegt Etienne terwijl hij ons, niet zonder enige trots, het kloppend hart van de distilleerderij laat zien, de glimmende, koperen achthonderd liter Stupfler distilleerketel.





Cask management

'Momenteel hebben we zo'n 120 gevulde vaten,' zegt onze *manre distillateur*. 'Hier liggen de Franse Troncais *virgin* ook vaten.

Daarnaast de *ex-rum bourbon* casks van de Franse distilleerderij Habitation Saint-Etienne (HSE) uit Martinique. En daar nog een paar Franse Condrieu (witte wijn) vaten uit het Rhonegebied.' Etienne heeft ook nog een bestelling PX sherryvaten gepland voor deze zomer. Hij geeft toe dat bij het managen van de inkoop van vaten goed advies in dezen cruciaal is. 'Mijn compagnion Gaël Mordac heeft de kennis in huis van Franse wijn. Vanaf het begin heb ik Gaël aan boord genomen. Hij geeft leiding aan het 160 jaar oude wijnhuis H. Martigny Fils in Amiens. 'De *ex-rum*- en Troncais vaten zijn niet zo moeilijk om aan te komen,' vertelt Etienne. 'Deze zijn vrij stabiel en vrij van besmetting. Het zijn juist de wijn *barriques* die echt "vers" moeten zijn.'

Cognac

De eerste vaten die ons begroeten bij de ingang zijn de enige twee cognacvaten in het assortiment. Ofschoon ze vorige week pas gevuld zijn, kan Etienne het niet laten om mij dit jonge vocht te laten proeven. De *bung* gaat er af met een zelfverzekerde glimlach, maar ook een van oprechte nieuwsgierigheid. Hij brengt de *valinch* (whiskydief) diep in het vat, trekt hem behoedzaam omhoog, vult twee glazen en reikt mij er een aan. Het hogere alcoholpercentage van 60% is herkenbaar, maar zeker niet agressief. Granen komen bij vlagen binnen. Alles in mij zegt dat dit een heel mooi glas whisky gaat worden.

Habitation Saint-Etienne de Martinique

Kom,' zegt Etienne, 'op naar de volgende.' Er is werk aan de winkel, voel ik. Aan het andere einde van de hal stelt hij mij voor aan een serie tweehonderdliter bourbon-*ex-rum* vaten uit Martinique. 'HSE importeert ze direct uit de VS omdat er geen cooperage op het eiland is.' Wederom vaar ik helemaal op mijn neus. Dit is echt heel mooi spul, zegt hij. Is dit heus pas

een rijping van acht maanden, vraag ik mij af. 'Deze new make spirit is begonnen in mijn Troncais virgin oak vaten. Na een maand hebben we hem overgezet in de vaten uit Martinique.'

Deze jonge spirit is zacht met tonen van rum in de neus. Ook nu al zacht in de mond en een afdronk die precies lang genoeg is. Ik vat de superlatieven extraordinaire en incroyable samen als: 'Wauw!' Etienne leest mijn gedachten en zijn glimlach is te breed voor zijn gezicht.



Loup Hardi

Mijn gastheer wijst met zijn whiskydief het vervolg van de route aan. 'Dit zijn de eerste vaten die we gevuld hebben na een trial run aan het einde van 2015 en het begin van 2016. Begin volgende week gaan we onze eerste Loup Hardi whisky bottelen,' zegt Etienne triomfantelijk. 'Het wordt een Limited Edition, terugebracht naar 46% abv,' voegt hij toe terwijl hij me een glas aanreikt. 'Dit zijn dus de Condrieu wijnvaten uit het Rhonegebied'. Ik zie een zoudbruine koperkleur in mijn glas. De eerste geuren van alcohol komen plezierig mijn neus binnen. Fantastisch hoe je dit resultaat met zo'n jonge whisky voor elkaar krijgt. Ik proef een jeugdige, lichtgeturfde whisky van drie jaar oud.

Waarom denk ik dat deze rijping een langere deze Condrieuvaten verdient?

Deze Limited Edition zou nog mooier worden 'neer Etienne de courage heeft om hem iets meer tijd te gunnen in deze eikenhouten vaten. Zou hij de moed van zijn stamouder op kunnen brengen?

Een Franse invasie

Enfin, ik snap de gretigheid wel van Distillerie d'Hautefeuille. Er is altijd een economische reden die belangrijker is. Maar, de Loup Hardi expressies die ik vandaag heb mogen proeven, zijn veelbelovende Franse whisky's. Terwijl ik terugrijd naar de kust geniet ik van het Picardische landschap en bedenk dat er een geweldige toekomst weggelegd is voor whiskymakers als Etienne. Spoedig zullen de gevestigde namen als Warenghem, Glann ar Mor en Brenne zeker gezelschap krijgen van een nieuwe naam: Loup Hardi single malt van Distillerie d'Hautefeuille.



Distillerie d'Hautefeuille, Ferme du Château 80110 Beaucourt-en-Santerre,

francewww.distilleriedhautefeuille.com / contact@distilleriedhautefeuille.com