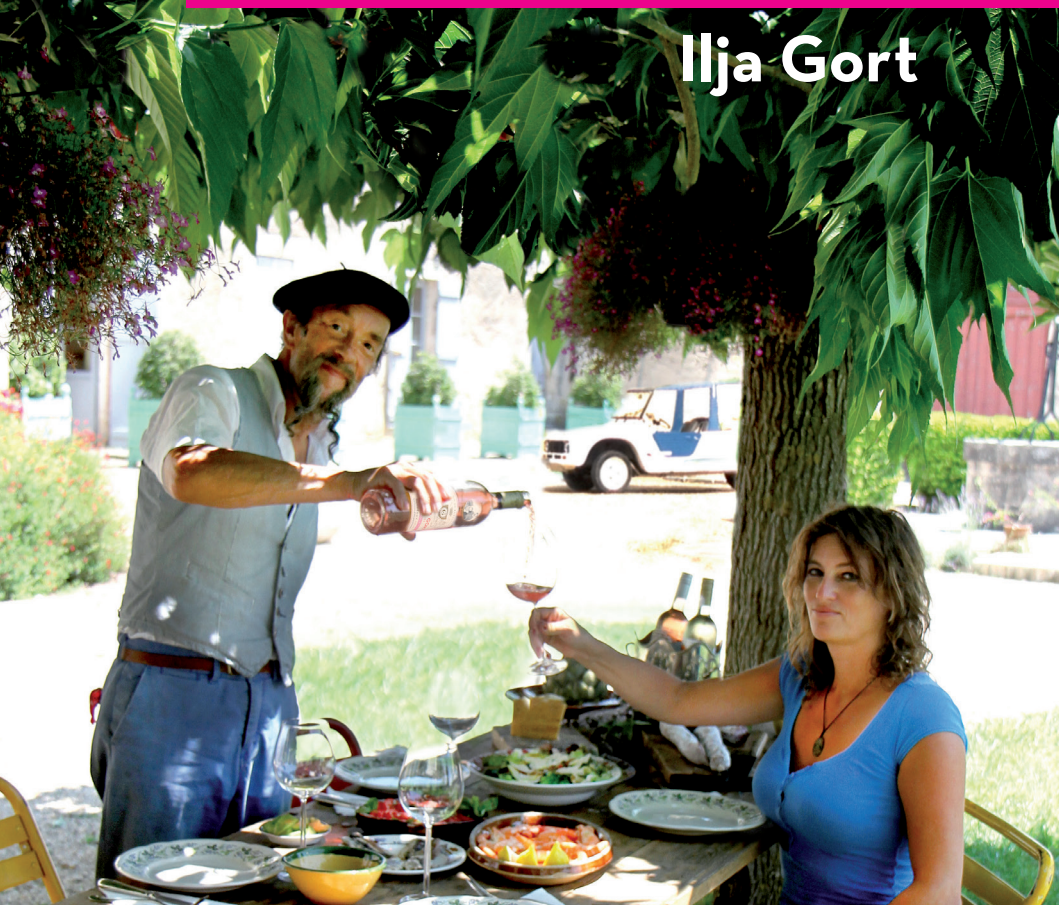


# Leven als Gort in Frankrijk

Ilja Gort



LEESFRAGMENT



Lees ook van Ilja Gort:

De nieuwe wijnsurvivalgids  
Reisgids Gort over de grens Frankrijk

De geluksvogel  
De vrouwenslagerij  
De vulkaan  
De druivenfluisteraar  
Godendrank  
Bed en Breakfast  
Vrije vogels  
De Hemel



Ilja Gort

# Leven als Gort in Frankrijk

**GORT**  
PUBLISHERS

17e druk

© 2023 Ilja Gort, Gort Publishers, Amersfoort  
© 2018 Ilja Gort, Saint-Romain-La-Virvée/Amsterdam  
© 2011-2015 Ilja Gort, A.W. Bruna Uitgevers  
© 2004-2010 Ilja Gort, Tirion Uitgevers

ISBN 978-90-832849-4-1  
NUR 447

Dit boek is eerder verschenen met ISBN 9043905429,  
9789043907156 en 9789043911252 en 9789082522044

Omslagbeeld en foto: Ilja Gort & Caroline d'Hollosy  
Vormgeving: Caroline d'Hollosy, [www.carolinewerkt.nl](http://www.carolinewerkt.nl)

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en / of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotografie, scan, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

**GORT**  
PUBLISHERS

[www.gortpublishers.nl](http://www.gortpublishers.nl) [www.chateaugort.nl](http://www.chateaugort.nl)

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en /of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotografie, scan, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Gort Publishers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van dit boek is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.



**Mixed Sources**

Productgroep uit goed beheerde bossen, gecontroleerde bronnen en gerecycleerd materiaal.  
[www.fsc.org](http://www.fsc.org) Cert no. CU-COC-802528  
© 1996 Forest Stewardship Council

Dit boek is gedrukt op papier dat het kenmerk van de Forest Stewardship Council (FSC) mag dragen. Bij dit papier is het zeker dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid. Een flink deel van de grondstof is afkomstig uit bossen en plantages die worden beheerd volgens de regels van FSC. Van het andere deel van de grondstof is vastgesteld dat hiervoor geen houtkap in de laatste resten waardevol bos heeft plaatsgevonden. Daarom mag dit papier het FSC Mixed Sources-label dragen. Voor dit boek is het FSC-gecertificeerde Munkenprint gebruikt. Dit papier is 100% chloor- en zwavelvrij gebleekt en wordt geleverd door Arctic Paper Munkedals AB, Zweden.

## *Inhoud*

Prologue	8
Frankrijk	9
Baby	14
Liefde	19
Mis	22
Zoektocht	25
De Lul	32
Château	35
Wijn	43
Makkers	49
Apparatus	51
Wilde druiven	55
Personeel	56
Schietles	59
Wijn betalen	63
Rooien	65
Oogsten	72
Druivenplukken	75
De tweede dag	81
De roze straal	84
Wijn componeren	88
Jagers	92
Parker	96
Ik ben een Franse wijnboer	98
Hulp	100
Boekhouder	103
Markt in Bordeaux	105
Parkerpoints	107
Loodgieter	108
Jan Cremer	111
Pique-Nique	113
De Dierendoos	117
De Tulp	120
Salon d'Honneur	123

Het mooiste seizoen	130
De derde makker	133
Doorbraak	135
Ridder	142
Controle	147
De hangar	149
Le Quartier Rosé	155
De vierde makker	159
De nieuwe chai	162
De aannemer	165
Bij de bank	167
De bouw	169
De markt in Blaye	174
Chateaukoken	179
La Belle & la Bête	184
Op vakantie met de smid	188
De dodelijke wesp	192
De werklunch	194
Vies eten	199
Wijnprijzen	202
Gekken	204
Wijngeheimen	206
Winter	212
Biologische boeren	214
Bourgogne	218
Femme Spéciale	223
Handjedrukken 2003	228
Wereldkampioen Wijn	230
Mission Completed	231
Epilogue	234

Dit boek zag een kwart eeuw geleden het licht. In 1998 werd ik gebeld door een uitgever met de vraag of ik een boek over mijn Franse Chateau-avontuur wilde schrijven. Ik stemde toe, huurde van het voorschot een hotelkamer in het Quartier Latin in Parijs (zo'n studieuze buurt leek mij wel inspirerend), en zonder ooit iets langers dan een boodschappenlijstje te hebben geschreven, knalde ik dit hele verhaal in één tomeloze golf van enthousiasme op het papier.

Inmiddels is er veel veranderd. Heel veel zelfs. Zo veranderden we in 2021 de naam van ons chateau naar Château Gort & Gort.

Voor deze 17e druk werd me dan ook gevraagd of ik het manuscript wilde herzien. Daar begon ik aan, maar ik kwam direct tot de conclusie dat dit boek een tijdsbeeld vormt dat je niet achteraf moet willen flatteren. Wees dus voorbereid op grillig taalgebruik, on-literaire capriolen en op een jongensachtige bravoure die ik gelukkig altijd heb behouden.

Allez, on y va!



Saint-Romain-la-Virvée, 2023

## *Prologue*

Als jongetje zag ik eens op een kampeerterrein aan een riviertje in Zuid-Frankrijk hoe de campingbaas in een oude eend zonder deuren over een stoffige landweg kwam aanscheuren. Hij was brood wezen halen in het dorp. Met ontbloot bovenlijf, gekleed in een versleten korte broek, stuurde hij het gebutste vehikel langs de met klaprozen bespikkelde graanvelden. Slechts een in de ledige deuropening heen en weer zwaaiende ketting scheidde hem van het zonovergoten landschap.

Dit beeld trof mij als een kanonskogel en etste zich diep in mijn hersenschors. Het flitste door me heen: ‘Zó wil ik leven. Hier wil ik wonen.’



## *Frankrijk*

‘Schat, ik heb goed nieuws en slecht nieuws. Het goede nieuws: we hebben een leuke klus die flink wat oplevert. Het slechte nieuws: we moeten onze vakantie even uitstellen.’ En dan probeerde ik het nog leuk te brengen. Dat viel niet mee, want het betrof hier een vast patroon: zodra wij er, na maandenlang hard pezen, even een weekje tussenuit wilden: tring tring, grote klus. Kon je de klok op gelijkzetten. Gék werden we d’r van. Elke keer hotel cancelen, vliegreis annuleren, centen terug proberen te krijgen. Allemaal gedoe.

Ik componeer muziek voor reclamefilms. En dat slokt je op. You’re in or you’re out. En ik was in. Elke dag opnieuw big business. In mijn privéstudio in het slaperige boerendorpje Maartensdijk werkten we voor grote klanten: Heineken, Philips, Coca-Cola, Nike, Nescafé. Ik componeerde de tunes en mijn vrouw deed de administratie, ontving de klanten en, het belangrijkste, tijdens de presentatie van mijn muziek aan de klant, kwam zij precies op het goede moment binnen met glazen koude witte wijn en lekkere nootjes om te roepen dat ze de muziek helemaal tóp vond.

Onverslaanbaar, zeer succesvol en elke dag een huis vol muzikanten, beroemde zangers en acteurs, reclamemensen en marketingmanagers. En het werd altijd laat. Commercial uitzenden kost honderden euro’s per seconde dus commercials maken is mierenneuken tot ver achter de komma. Als na een lange dag mixen, de muziek en de geluidseffecten eindelijk in een heftig bediscussieerde balans stonden en ik, tegen twaalf uur ’s nachts, de definitieve mix zou gaan masteren, werd op het allerlaatste

moment de artdirector weer onzeker: ‘Tja... kweenie... de muziek is nou wel aardig... maar dat piepje van die klikobak vind ik een beetje... eh... tja, hoe zal ik het zeggen... een beetje... eh... pieperig!! Heb je daar nog een ander piepje voor? Laten we de mix nog één keer helemaal van de top doen...’

Als ver na middernacht het grind knerpte onder de banden van de laatst vertrekkende Jaguar of BMW, iedereen gelaafd en gevoed, alle klanten tevreden huiswaarts, was ik gesloopt. En nooit konden we ’ns effe d’r uit!

Toen gebeurde het: we kregen een lumineus idee. Een huisje in ons liefdes landje Frankrijk. Op een dusdanige afstand dat we bij elk opdoemend gat in de agenda in de car kunnen jumpen en nog dezelfde avond aan de pastis kunnen zitten. Dát gaan we doen! Hop! Passer in de kaart, cirkeltje trekken van zes uur rijden, nou da’s gauw klaar, dat wordt dus de Bourgogne.

Nog geen jaar later hadden we ’t voor elkaar: we waren de trotse eigenaars van een lieflijk boerenwoninkje in het piepkleine dorpje Vault-de-Lugny nabij Avallon.

Het was een oud maison de campagne, in redelijke staat. Sober en zonder veel romantische verfraaiingen, maar gelegen aan een brede, lieflijk kabbelende beek en nog niet verknald. Vooral dat laatste is niet eenvoudig te vinden, want Fransen zijn dol op wat zij noemen ‘bricolage’. In Nederland is dat een onbekend fenomeen, maar ‘bricoler’ wil zeggen: op een relaxte manier aan je huis klooiën. Je spreekt het een beetje schouder ophalend uit, want bricoleren, dat doe je zelf, tussen de vele dagelijkse maaltijden door, dus er gaat nogal ’ns wat mis. Maar dat is niet erg, dat mag.

Slaat de gemiddelde Fransman evenwel serieus aan het bricoleren, nou, berg je dan maar. De meest romantische middeleeuwse schaapsboerderij wordt zonder problemen tot een praktische drive-inwoning getransformeerd en vervolgens gevuld met rood pluchen Louis de Dikkemeubilair en nepkroonluchters. Eeuwen-

oude brede vloerdelen worden moeiteloos vervangen door handig te reinigen laminaatparket. ‘Pratique’ noemen ze dat, lekker makkelijk.

Op onze zoektocht naar een Frans buitenhuisje gebeurde het niet zelden dat, wanneer we met van verwachting kloppend hart een schilderachtige zeventiende-eeuwse watermolen betraden, deze inwendig geheel en al naar de kloten bleek geholpen en voorzien van een Frans Bauerinterieur.

Maar het Franse huisje dat wij hadden gevonden was nog ongeschonden. Zielsgelukkig waren we toen we bij de notaris onze handtekening mochten zetten. We kregen een ijzeren ring met een wirwar aan antieke sleutels en verrukt reden we naar ons maison d’amour.

Maar wat een zeperd! De laatste keer dat we het huisje bezichtigden was het helemaal ingericht, maar dat volledige interieur was nu spoorloos verdwenen. Er stond niets meer. De eigenaars hadden ons kersverse bezit helemaal leeggeroofd en vervolgens ook nog eens zorgvuldig gestript! We herkenden het ternauwernood. De typisch Franse deurknoppen die we nog zo leuk vonden, waren met zorg van de klinken geschroefd en zelfs de peertjes waren uit de lampen gedraaid! Het behang zat te vast, anders hadden ze dat er waarschijnlijk ook nog afgeweekt.

Daar kwam bij: het was winter en vinnig koud. De waterleiding was bevroren en er was nergens water. Rillend van de kou liepen we door onze kaalgestripte liefdeswoning. Onze stemmen galmde naargeestig in de geheel ledige vertrekken.

Maar we hielden de moed erin. We verzamelden droog hout uit de tuin, stookten het hemelsblauwe gietijzeren houtfornuisje in het uitgewoonde keukentje flink op en startten de voorbereidingen voor een kruidige stoofpot. Ik begon onze uit Maartensdijk meegenomen meubeltjes uit de auto te laden en ze over de vele ledige kamers te verspreiden. Ik maakte een groot vuur in de open haard, fabriceerde een tafel van een ouwe deur en twee schragen, plastic kleedje d’r overheen, een vaas erop met wat van een struik

gebroken lauriertakken, en warempel: de kale, kouwe ‘salon’ begon zienderogen op te knappen.

De opwinding van de aankoop was op m'n maag geslagen en ik was al enige dagen niet naar het toilet geweest. Of het nu kwam doordat die dag eindelijk de koopakte was bezegeld, maar ik kreeg opeens heftige aandrang. Verheugd stond ik al in het blauw gekalkte pleetje toen ik me realiseerde dat er geen doorspoelwater zou zijn. Oei! Hoge nood! Op zoek naar privacy rende ik de tuin in.

Om de hoek zag ik tussen de vuilniszakken een gedeukte oude waspoeder ton. Met gekleurd plakplastic was hij, wellicht ooit aangespoord door de creatip-van-de-week uit Madame Figaro, omgetoverd tot een ludieke prullenbak. Gehaast rukte ik de ton tussen de zakken vandaan en trok me terug achter de struiken, broek naar beneden en daar verdween de oogst van drie dagen Bourgondisch tafelen dampend in de waspoederton. Tevreden duwde ik de aanmerkelijk in gewicht toegenomen ton terug tussen de vuilniszakken.

Even later zaten we met dikke truien aan in de ijskoude salon aan de gedekte deur. We schoven zo dicht mogelijk bij de haard, we schepten de gebloemde bordjes vol, braken het stokbrood en hieven het glas: ‘À la Bourgogne!’

Klop, klop, klop. Daar hing het zure gelaat van de voormalige eigenaresse, madame Rillette, voor het raam. Ze had een breed, plat gezicht als een mopshond die in volle vaart tegen een brandkast is aangelopen en de lichte onderbeet die door orthodontisten wel een ‘gepenbek’ wordt genoemd.

‘Ah, monsieur Gort, mag ik nog even kijken of er nog spulletjes van ons liggen?’

Het was de eerste keer die dag dat we de tijd hadden om te zitten. Héél even zaten we samen gelukkig te wezen in ons nieuwe huisje. ‘Als het ongelegen komt, maak ik wel even gebruik van de zijdeur,’ zei ze, ‘dan kan ik nog even alle kamers doorlopen of ik ergens nog een kleinigheidje vergeten ben...’

De gore lef! Ze had alles al gerausjt en overal stonden al bezittingen van ons. We besloten geen acht op haar te slaan en hervatten onze welkomstmaaltijd. Keer op keer zagen we madame Rillette driftig voorbij het raam benen met een bont allerlei aan voorwerpen die zij toch nog aan de ledige woning had weten te onttrekken. Dan kwam ze langs met een vermolmd krukje met een gebroken poot. Dan weer met een plastic emmer zonder bodem. Eén keer nog met een pot met een dode plant, en toen was het klaar.

Hè, hè, eindelijk rust, kunnen we nu écht gaan eten? Net toen we in de herkansing onze glazen wilden heffen voor een toast op ons nieuwe huisje, passeerde madame Rillette nog één keer. Boven haar hoofd droeg zij de zojuist door mij gevulde, nog lichtjes nadampende waspoederton en plaatste die vervolgens, als betrof het een kostbare antiquité, omzichtig op de achterbank van haar Renault. Ze gaf ons een kort knikje en reed tevreden heen.

## *Baby*

Door het ontbreken van enige vorm van centrale verwarming was het zó koud in ons liefdeshuisje dat er bij het ontwaken daadwerkelijk ijspegels aan m'n snor hingen. Overdag waren we voornamelijk bezig met houthakken, waarbij onze adem als wolken uit onze monden kwam, en vuren aanleggen in het houtfornuisje in de cuisine en in de open haard in de salon. 's Avonds kropen we, onze spieren stijf van de kou, met dikke truien aan, zo dicht mogelijk bij het vuur, liefst met een door onze buurvrouw Claudette illegaal gestookte 'ouwe pruim'; een eau de vie met een alcoholpercentage waar je een lijk mee tot leven kunt wekken. Dientengevolge werd het zelden erg laat; om een uur of tien lagen we meestal onder de wol.

Op een middag kwam mijn vrouw thuis met een mand vol felblauwe, rubberen warmwaterkruiken. Een in de Nederlandse drogisterijen reeds rond 1930 uit het assortiment verwijderd product, maar hier bij de plaatselijke 'quincaillerie' nog volop in de aanbieding. Deze 'bouillottes' bleken een onverwacht effect op onze levensloop te hebben. Aan het einde van de dag vulden we drie ijzeren emmers met rivierwater, die we verhitten op het gloeiend heet gestookte houtfornuis. Daarmee prepareerden we twaalf heerlijk warme kruiken, waar we vervolgens, met meetkundige precisie onze matras mee belegden.

Als u het niet verder vertelt, wil ik u wel zeggen dat wij al ruim een jaar bezig waren om een baby te maken. En dat lukte voor geen meter. Sterker nog: er gebeurde iets wat ik nooit voor mogelijk had gehouden: ik begon neuken vervelend te vinden!

Op het laatste verliet de liefdesdaad via een streng geregle-

menteerd neukrooster. Zo kon het gebeuren dat ik 's ochtends na het opstaan, en al half aangekleed, door mijn vrouw, nog in bed, letterlijk op het matje geroepen werd: Hier komen! Baby maken! Waarna ik mij zuchtend weer ontkleedde en met afhanginge schouders mijn vreugdeloze plicht vervulde. Niet dat het hielp, dat rooster, want er kwam geen sóórt van baby.

Maar die nacht, de nacht van de blauwe kruiken, dat was héél anders! Buiten was het ijzig koud, maar wij kropen dicht tegen elkaar aan in de veilige knusheid van ons warme bed.

Negen maanden later werd er in Nederland een grote glanzende baby geboren. Klaas. Nooit van mijn leven heb ik méér van iemand gehouden dan van hem.

Inmiddels is hij eenentwintig en twee koppen groter dan ik. Soms, als ie last heeft van plotseling opkomende warme gevoelens voor mij, tilt hij me in m'n volle lengte op en smijft me, als teken van genegenheid, met een boog in de zachte kussens van de bank. Zo sterk is ie. Maar hij houdt van de warmte. Of dat door die kruiken komt...?

Ons huisje was eenvoudig maar lieflijk. Het had een lange achtertuin die glooiend afliep naar de brede, snelstromende beek, de Cousin. In het kristal heldere water kon je de kleine vissen zien die over de bodem heen en weer schoten. In de lente groeiden er waterplanten met bloeiende witte bloempjes in, die als lange witgroene bruidssluiers in de stroom dreven. Toen het winter werd bleek de Cousin niet alleen achter onze tuin, maar ook dóór onze tuin te stromen zodat het tuinschuurtje slechts met lieslaarzen bereikbaar was.

Daar stond tegenover dat we de leukste overburen ter wereld hadden: échte Fransen! Jacques en Claudette waren vrolijke dertigers. Jacques was een lange, bedachtzame jongeman die de dingen met milde ironie observeerde. Claudette was een pietjeprecies, maar als ze een wijntje ophad, werd haar grote benigeneus zo rood als een heet gestreken strijkijzer en kon ze in een

onbedaarlijke lachbui schieten. En dat gebeurde vaak, want ze vonden ons helemaal leuk. Jacques hielp mij de sombere coniferen voor het raam van ons huisje eruit te sleuren met z'n ouwe trekker; ik hielp Jacques met haardhout kloven. Binnen de kortste keren waren we echte vrienden. Claudette inviteerde ons regelmatig voor veelgangige, volgens haar typisch Bourgondische streekdiners.

Thuis in Nederland zijn we altijd aan de salade. Af en toe 'ns een gegrild visje. Maar gekker wordt het zelden. Op de pondjes letten. Maar zo'n Bourgondisch diner in de oude boerenkeuken van Jacques en Claudette, dat is andere koek!

Dat begint met een 'apéro', meestal een Pastis. Met nootjes en chips. Op een snijplank worden met een versleten Opinelmes dikke plakken grof gestopte saucisson afgesneden. We kletsen wat; Jacques vertelt dat ie een hekel heeft aan werken. Hij vindt 't veel leuker om met z'n hobby bezig te zijn ('Bricoler un peu...'). Om die reden gaat hij volgende maand naar Parijs. Hij gaat een cursus van zes maanden volgen. Na z'n examen zal hij dan 'Fonctionnaire' zijn. 'En dan ben ik ambtenaar, en dan...' verzucht hij met een verzaligde glimlach, 'hoef ik nóóit meer te werken...!' Hij kan nauwelijks wachten. 'Encore un pastis, Ilja?' Hij houdt de fles Ricard afwachtend boven mijn glas. Ik weet welke alcoholische veldslag er nog geleverd moet worden en weet met een haastig 'Non, merci, Jacques' nog net op tijd een tweede beenhakker te voorkomen.

Dan begint het echte werk: als voorgerecht een heerlijke, vette pâté de foie gras, bereid met een flinke scheut cognac, in een goudknapperige croûte. Jacques trekt hierbij een fles mooi uitgerijpte Meursault open.

We hebben nog maar net smakkend onze lippen afgeveegd van de laatste kruimels paté of Claudette haalt een zelfgebakken quiche met veel eieren en spek van eigen varken uit de oven. Jacques opent een tweede fles Meursault.

Daarna volgt de 'plat de resistance': boeuf bourguignon. Een



dikke stoofpot van brokken rundvlees, wortels, uien en selderij, gestoofd in zware rodewijnsaus vergezeld door met knoflook ingesmeerde stukken gebakken brood. Dat schreeuwt om een fles r de Bourgogne. Een Aloxe-Corton deze keer. We doen ons te goed aan de voedzame stoofpot, we complimenteren Claudette uitvoerig, maar weten een second helping tactvol te omzeilen.

Dan serveert Claudette een ruim voorziene salade, glanzend van de olijfolie met uien, tomaten, olijven, hardgekookte eieren, stukken zelfgerookte ham en gekonfijte kippenmaagjes. Ons absorptievermogen heeft inmiddels de kritische grens reeds lang overschreden. Puffend hangen we achterover in onze stoelen.

Met een lichte vorm van paniek beginnen we even later aan de kaas, natuurlijk met een nieuwe fles rode Bourgogne. Op de grote, rieten mand liggen, op uit de tuin geplukte druivenbladeren, minimaal acht soorten Franse kaas, waaronder de killer onder de kazen, de Epoisses; een lokale koeienkaas, met het soortelijk gewicht van astronautenschoenen, die een geur verspreidt waar de vogels dood van uit de lucht vallen. Zodra een Epoisses geserveerd is, zal hij geheel zelfstandig zachtjes het bord trachten te verlaten. Maar het verraderlijke van deze meurkampioen is dat hij, na consumptie, in de maag zijn oorspronkelijke vorm herneemt. Hetgeen je meestentijds op een totaal doorwaakte nacht komt te staan waartegen zelfs handenvol Rennies niet meer baten.

Na de plateau des fromages dan godzijdigeloofd de laatste gang: het dessert. Eigengebakken walnotentaart, overgoten met roze fondant. Gelukkig wordt de bijbehorende dikke room separaat geserveerd. De taart wordt natuurlijk begeleid door: champagne...!

Als we met veel moeite ook deze caloriebom naar binnen hebben weten te proppen, dartelt Claudette alweer rank als een hinde door de keuken: ‘Nog een stukje taart?’

Uitgeput, met bolle ogen en op knappen staande pantalon, proberen we ons amechtig hijgend uit onze stoelen te bevrijden. ‘We moeten écht gaan...’ weet ik nog net uit te brengen. Claudette heeft nergens last van en lacht verbaasd: ‘Déjà??? Ah, Ilja, nog een

klein stukje... Pour la route...!' We wonen aan de overkant van het weggetje, maar ik vraag me serieus af of ik zelfs die dertig stappen nog zal halen.

'Allez, mon brave,' bromt Jacques. Hij schenkt mijn champagne-glas weer tot de rand vol en Claudette schuift nog een stuk walnotentaart met een flinke berg slagroom op onze borden. En bróódmager, die twee. Lang en pezig zijn ze, en geen grammetje vet. Al jaren. En wat kunnen ze eten! Ik voel een steek van jaloezie...