

Wijn

KENNER

5DE JAARGANG
NR.2
VOORJAAR 2012

DE MONNIK WIJNMAGAZINE, EXCLUSIEF VOOR DE VAKHANDEL



ZUIDELIJKE RHÔNE, LAND VAN PAUSEN EN ROLKEIEN
NIEUW WIJNHUIS UIT CALIFORNIË; REDTREE

REISVERSLAG BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

MARKTINFORMATIE • NIEUWS • NIEUWE PRODUCTEN • ACHTERGRONDEN • RECEPTEN



VIÑA VENTISQUERO BRENGT PINOT GRIGIO RESERVA UIT

Viña Ventisquero Pinot Grigio Reserva is wordt geoogst in Lolo Valley. Deze beroemde Chileense vallei brengt sinds enkele jaren ook echte topwijnen voort. Op een klein gedeelte van deze wijngaard staat Pinot Gris, ofwel Pinot Grigio te rijpen. Niet alleen in de Elzas en in Noord-Italië vind je deze druif, maar tegenwoordig komen er dus ook mondjesmaat Pinot Grigio wijnen uit Chili.

De druiven worden handgeplukt en handmatig onsteeld om alleen het beste fruit over te houden. De koude fermentatie gebeurt in gekoelde kelders en duurt enkele weken. Direct daarna gaat de wijn in grote tanks om de frisheid te behouden en het bloemige te accentueren.

Viña Ventisquero Pinot Grigio Reserva is gemaakt van de dieproze, bijna okerachtige Pinot Gris druif die zijn *roots* heeft in Italië. De vrij arme bodem van de wijngaard met zijn klei en zandgronden laat de stokken hard werken voor hun voeding. Het microklimaat is een iets koeler zeeklimaat, een beetje irrigatie zorgt ervoor dat er genoeg water voorhanden is.

Viña Ventisquero Pinot Grigio Reserva is een fruitige witte wijn met aroma's van Jonagold appels, droogbloemen en met een herkenbare kruidigheid. Dit is een levendige wijn. smakelijk en vol, met een goed evenwicht. De licht zoete en bloemige tonen met zijn frisse zuurte zijn ideaal als aperitief of als begeleider bij gerechten met wit vlees en delicatessen.

Viña Ventisquero Pinot Grigio Reserva

Artikelnummer: 780689





Geen 16? Geen druppel

COLOFON

DE WIJNKENNER IS EEN PROJECT VAN DE MONNIK DRANKEN/FIGEE WINE IMPORT. DE WIJNKENNER VERSCHIJNT VIER MAAL PER JAAR.

HOOFDREDACTIE
MIKE OVERVLIT

REDACTIE
PATRICK VAN EGMOND EN MIKE OVERVLIT

VORMGEVING EN DRUK
OCC DEHOOG, MEDIA PARTNERS

OPLAGE 2.500 STUKS



Technische specificaties en omschrijvingen in deze publicatie vallen onder de verantwoordelijkheid van de respectievelijke producenten. Specificaties kunnen gewijzigd worden zonder voorafgaand bericht. Alle in deze publicatie genoemde merknamen of productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handels- merken van hun respectievelijke bedrijven. Alle prijzen vermeld in deze publicatie zijn in EURO. Deze prijzen laten de dealer vrij de productprijs zelf te bepalen en zijn exclusief BTW, tenzij anders vermeld. Alle aanbiedingen opgenomen in deze catalogus zijn geldig onder voorbehoud van beschikbaarheid en eventuele zetfouten. Afbeeldingen en specificaties zijn niet bindend en louter illustrerend.

Beste wijnliefhebber,

Deze nieuwe editie van De Wijnkenner staat weer vol met boeiende artikelen en nieuwe producten. Zo brengen wij een nieuwe serie wijnen uit de zuidelijke Rhône-streek en uiteraard wordt dit prachtige deel van Frankrijk besproken in een uitgebreid artikel wat begint op pagina 4.

Meer nieuwe wijnen komen van verder weg, namelijk Californië. Een mooie serie smakelijke wijnen van Redtree zal zeker hoge ogen gaan gooien. Daarom een eerste kennismaking in de vorm van een helder verhaal op pagina 32.

Natuurlijk is er in deze editie van De Wijnkenner de nodige ruimte voor achtergrondartikelen waaronder een

niet alledaags druivenras als de Durif. Maar ook druivenrassen die in de Nederlandse wijnbouw favoriet zijn zoals de Regent en de Johanniter komen aan bod. Op pagina 24 leest u daar meer over.

De receptenpagina ontbreekt natuurlijk niet en ook Michel van Tuil laat weer op onnavolgbare wijze van zich horen in zijn column. Wij wensen u dan ook veel leesplezier met deze nieuwe editie van De Wijnkenner.

Vriendelijke groet,
Hans Olde Monnikhof.



5



9



17



20

Inhoud

04 De Zuidelijke Rhône-streek

09 Reisverslag Baron Philippe de Rothschild

32 Redtree Wines uit Californië

Rubrieken

Onbekend maar niet onbemind..... 15
Column Michel van Tuil 26
Recepten..... 28
Wijnquiz 33
Agenda 34

Marktinformatie

Vroege oogst Argentinië..... 25
Export Frankrijk gestegen 25
AC Maury ook voor droge wijnen..... 27
Nieuwe herkomstbenamingen Touraine 34

Achtergronden

Bordeaux primeurproeverij breekt alle records..... 8
Vinologenreis naar Bordeaux..... 17
De druif centraal..... 21
Twentwijnen..... 22

Nieuws

Nieuwe labels Woelfelin wijnen..... 12
“Ready for the summer”..... 24
Viña Ventisquero oogstrapport 2012..... 31

Châteauneuf du Pape

Nieuwe serie Rhône wijnen bij De Monnik Dranken

Ter vervanging van onze Pellerin serie introduceren wij een drietal wijnen uit de zuidelijke Rhône-streek. Het gaat hier om een Côtes du Rhône Villages, een Côtes du Ventoux en een zeer mooie Châteauneuf du Pape. Wij stellen de serie graag aan u voor.

De historie

Ongeveer halverwege Orange en Avignon bevindt zich één van de bekendste wijngebieden binnen de zuidelijke Rhône; Châteauneuf du Pape. De wijn en het district zijn vernoemd naar een klein dorp met een woelige historie. Het werd waarschijnlijk gesticht door de Romeinen en men vermoedt dat in 121 v. Chr. hier de beslissende slag werd gestreden tussen de Romeinen en de Allobrogen. De naam Châteauneuf, dat wil zeggen de Latijnse benaming Castrum novum duikt voor het eerst op in 1157. De naam refereert ongetwijfeld aan een toen recent gebouwd kasteel. Het zijn de tempeliers die in de 12e eeuw de bestaande burcht versterken, een kerk bouwen en druivenstokken aanplantten. In 1307 worden zij door Philips de Schone afgezet en hun bezittingen geconfisqueerd.

Het is in deze periode ook dat de paus zijn vaste zetelplaats niet langer in Rome heeft maar in Avignon. De grondslag van deze beslissing is louter een politieke; de verstandhouding tussen Philips de Schone en Rome was bepaald niet optimaal en bovendien kwam het de Franse vorst goed uit om de paus in zijn invloedssfeer te hebben. Bovendien woedden er godsdienstoorlogen in Italië, wat de verre reis naar Rome een uiterst hachelijke onderneming maakte. Het is paus Clemens V die in eerste instantie voor een verblijf in Avignon kiest maar al gauw vanwege zijn gezondheid uitwijkt naar Carpentras. Onduidelijk is zijn bemoeienis met de wijnbouw in het gebied en paus Clemens V overlijdt uiteindelijk in 1307. Vele pausen volgen en allen laten een erfenis na in de vorm van een uitbreiding aan het kasteel van Châteauneuf. Dit kasteel is niet louter residentie van de dan zittende paus, het maakt ook deel uit van de verdedigingswerken rondom de stad Avignon. Ondanks de pauselijke invloed werd het dorp Châteauneuf nog altijd niet Châteauneuf du Pape genoemd. Die naam zou pas in de 19e eeuw opduiken. In de 14e eeuw sprak men van Châteauneuf Calcernier, waarbij het tweede woord verwijst naar de vele kalkovens bij het dorp. Deze werden wellicht gebruikt voor de bouw van het plaatselijke kasteel.

Een der eerste verwijzingen naar de wijn van Châteauneuf dateert uit 1321, toen van het pauselijk hof in Avignon vier lege vaten retour werden gezonden naar de kasteelkelders in Châteauneuf, ongetwijfeld om weer te worden gevuld. Niet slechts



ten tijde van de heerschappij van de diverse pausen was er sprake van wijnbouw in de streek, al eerder was men bekend met de druivenstok. In ieder geval zijn de eerste sporen van wijnbouw terug te voeren tot de 12e eeuw.

Na het vertrek van de Heilige Stoel naar Rome blijft het lange tijd stil. Pas in de 18e eeuw komt de wijn van Châteauneuf weer regelmatig ter sprake. Een moeilijke periode breekt aan in 1685, als de Phylloxera vastatrix op vernietigende wijze zijn intrede doet. Alle 600 hectare wijngaard verdwijnen en pas vanaf 1878 kan men gaan werken aan het herstel. Moeizaam en stap voor stap evolueert de wijn van Châteauneuf du Pape tot Frankrijks eerste kwaliteitswijn. Onder aanvoering van baron Le Roy de Boiseaumarié accepteert het Syndicat des Vignerons in 1923 een aantal vergaande regels aangaande aanplant en wijnbereiding. Ondanks deze restricties gebeurde het in die tijd niet zelden dat wijnen uit Châteauneuf du Pape werden aangewend om rode Bourgognes wat meer kracht te geven.

Dat zal tegenwoordig niet zo snel meer gebeuren. Nog los van de wijnwetgeving die dit simpelweg verbiedt, zal een wijnboer wel twee keer nadenken alvorens zijn wijn vele malen goedkoper aan de man te brengen. Door de jaren heen heeft Châteauneuf du Pape een naam weten te vestigen als het gaat om krachtige kwaliteitswijn en de daarbij behorende verkoopprijs is zeker niet mals.

De wijnbereiding

De laatste decennia is de wijnbereiding in dit gebied duidelijk veranderd. Was men vroeger gewoon om

de jonge rode wijn twee of drie maanden op de druivenpulp te laten liggen om vervolgens vijf tot tien jaar vatrijping mee te geven, tegenwoordig kiste men voor een inweking van maximaal twee weken en geeft men hostens twee jaar vatrijping mee. Ook maceration carbonique wordt toegepast maar dat heeft bij een wijn, waarvan de kenmerken kracht en dichtheid zijn, weinig zin. Grofweg zijn de wijnen in twee categorieën te verdelen: de traditioneel gemaakte, volle en kruidige wijnen die aanzienlijke bewaarpotentie hebben en zich pas goed tonen na enkele jaren fleslagering. Versus de meer modern gemaakte wijnen die al op jonge leeftijd toegankelijk zijn, veel primaire fruitassociaties in zich hebben en minder lang kunnen worden bewaard.

De streek

Gelegen aan de linkeroever van de Rhône, ten noorden van de prachtige stad is Châteauneuf het eerste herkomstgebied in de Rhônevallei dat in 1936 de appellation d'origine contrôlée-status kreeg toegewezen. Van de totale productie is 95% rood, maar de witte wijnen zijn daarom niet minder interessant. De meeste wijngaarden bevinden zich rondom het gelijknamige dorp en in de aangrenzende gemeenten Courthézon, Bédarrides en Sorgues, en richting de stad Orange. Het terroir toont grote onderlinge verschillen. De van veraf zichtbare rotsheuvel met zijn klei-zandgronden, wordt omgeven door een vlakte die bedekt is met roodachtige ronde kiezels, een overblijfsel van de Rhône-gletsjer. Het zijn deze markante rolkeien die overdag de zonne-warmte opslaan en deze 's nachts aan de druivenplant afgeven. Ook bezit het gebied zand- en leemgronden.

Niet minder dan dertien druivensoorten zijn toegestaan, waarvan tegenwoordig vooral de Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Muscardin, Counoise, Clairette en Bourboulenc gebruikt worden. Anders dan bij de Gigondas en de Vacqueras is de druivensoort Carignan hier niet toegestaan.

Er bestaat dus ook witte Châteauneuf du Pape en ook die mag er zijn. Meestal gebruikt men de druivensoorten Grenache Blanc, Bourboulenc, Clairette en Roussanne. De wijn heeft licht florale ondertonen met hints van kamperfoelie en narcissen. Een zeer smakelijke, ietwat vette wijn die het heerlijk doet bij romige visgerechten.



Châteauneuf du Pape

Artikelnummer: 791287

Côtes du Rhône Villages

DE ZUIDELIJKE RHÔNE STREEK IS MINDER MAKKELIJK TE DOORGRONDEN DAN DE NOORDELIJKE RHÔNE STREEK. DAAR WAAR HET BIJ APPELLATIONS ALS HERMITAGE, CROZES HERMITAGE, SAINT PÉRAY LOUTER DRAAIT OM SYRAH, ZO IS DE DIVERSITEIT AAN DRUIVENRASSEN IN HET ZUIDEN DUIZELINGWEKKEND. DIT GROTE VERSCHIL IS MEDE DANKZIJ HET GROTE VERSCHIL IN SUBKLIMATEN TUSSEN DE BEIDE STREKEN.

Wanneer we vanuit Montélimar zuidwaarts gaan wordt het niet alleen duidelijk warmer, ook het landschap en de steden ogen mediterrane. Tricastin, de poort naar de Provence, is een truffel-, fruit-, en lavendelgebied en in plaats van op steile terrashellingen worden de druiven hier op grote velden in een licht heuvelachtig terrein gecultiveerd. Het grootste deel van deze vlakten, die ruim 95% van de totale productie voor hun rekening nemen, is alleen bestemd voor de regionale appellation Côtes du Rhône. Ondanks het warmer, droge klimaat met optimale rijpingscondities biedt het weer ook risico's, met name in de vorm van de vaak en onberekenbaar heftig waaierende mistral.

Er worden hier traditioneel dertien verschillende rode- en witte druivenrassen gecultiveerd, die voor de meeste wijnen bestemd zijn, waarbij soms zelfs witte wijn druiven voor rode wijnen gebruikt worden. Natuurlijk zijn de wijnbouwgebieden voornamelijk beplant met blauwe druivenrassen. De rode wijnen moeten volgens de INAO normen voor 70% uit Grenache, Mourvèdre en Syrah bestaan en de witte wijnen voor 80% uit Grenache Blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc en Viognier. Ter onderscheiding van de Bordelais, waar men de versneden wijn van de verschillende druivenrassen meestal ná de gisting assembleert, gisten de wijnen in het zuidelijk Rhônedal gezamenlijk, mits de oogst het toelaat. Bij de productie van rode wijn in de regionale appellation heeft de laatste jaren de macération carbonique steeds meer aan terrein gewonnen. Een van de karakteristieken van het gebied is de sterke positie van de wijnboercoöperaties, afgezien van de prestige-appellations als Châteauneuf du Pape, terwijl een négoce van een gerenommeerd wijnbedrijf uit de noordelijke Rhône zich hier niet ontwikkelen kon.

Bekende namen als Châteauneuf du Pape, Gigondas, Vacqueras, Lirac en Tavel worden gezien als de vijf crus van het gebied. De overige wijnen vinden hun weg naar de consument onder de naam Côtes du Rhône. Een aantal gemeenten hebben het voorrecht hun gemeentenaam te mogen koppelen aan die van de appellation-benaming. Het gaat hier om 16 van de in totaal 95 dorpen en zij produceren verbazingwekkende kwaliteiten. Meer nog dan in het geval van de crus is er bij de villages-dorpen sprake van een sterk overgewicht van de linker Rhône-oever, waar de heuvels zacht gloeien en geleidelijk overgaan in de Voor-Alpen en waarin dertien van de kleine teeltgebieden liggen, terwijl in de heuvels en op de hoogvlakten rechts van de Rhône slechts drie villages-appellations aangewezen werden. De toegestane opbrengsten per hectare voor de regionale appellations liggen op 52 en in de afzonderlijke villages op

45 hl per ha; de villages met gemeente-aanduiding mogen slechts 42 hl per hectare oogsten. Rode wijn moet bestaan uit minstens 50% Grenache en minstens 20% Syrah of Mourvèdre; bij witte wijn is een minimum aandeel van 80% van de belangrijkste variëteiten Clairette, Viognier, Bourboulenc, Marsanne, Roussanne of Grenache Blanc verplicht. Anders dan in andere delen van Europa mogen in de rosés ook 20% van de witte druiven variëteiten verwerkt worden en, met uitzondering van Chusclan, mogen de witte-, rode- en rosé wijnen uit de oude villages-gemeenten een villages-appellation dragen.



Zoals gezegd liggen de minst bekende villages aan de rechteroever van de Rhône. Met de stad Bagnols-sur-Céze als epicentrum. Het gaat hier om de gemeenten Laudun, Chusclan en Saint Gervais, waarvan Laudun alleen al bijna tweederde van de in totaal bijna 630 ha wijngaarden omvat. Van de overwegend droge, zandige en grindachtige gronden, alleen in Saint Gervais vindt men kalksteen met löss en kleilagen, komen fijne, elegante wijnen, die voor het grootste deel door coöperaties geperst en verkocht worden. Weliswaar is er in genoemde gebieden ook een klein aantal uitstekende zelfstandige ondernemers, maar ze verkopen hun producten vaak onder de gewone villages-appellation of zelfs onder de regionale benaming Côtes du Rhône.

Het samengeklonterde prestige van de villages met gemeentebe­na­ming daarentegen bevindt zich op de linker oever van de Rhône en behoort tot de departementen Drôme en Vaucluse. De noordelijkste groep, waartoe Rousset-les-Vignes, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Valréas, Vinsobres, Visan en Saint-Maurice behoren, ligt al ver in het landschap van de Voor-Alpen en biedt het bekoorlijkste landschap van het gehele gebied. De beste wijnen komen zeker uit Vinsobres. De klei- en kalkhoudende heuvel­lagen van deze gemeente dragen bij aan intens gekleurde, dichte wijnen met een mooi evenwicht tussen fruitigheid en tannine. Valréas, Vinsobres en het naburige Visan zijn ook de bekendste appellations van het gebied. Ook Saint-Pantaléon en Rousset-les-Vignes hebben een zeer goede reputatie.

In het midden gedeelte van het villages gebied liggen de vier gemeenten Cairanne, Roaix, Rasteau en Rochegude. Cairanne en Rasteau zijn de laatste jaren met zeer goede wijnen op de markt gekomen en brengen wellicht de meest consistente villages-producten voort. Beide gemeenten liggen op de laatste hoogten van de uitlopers van de Voor-Alpen in de richting van het Rhône-dal vlak voor de Dentelles de Montmirail en de Mont Ventoux. De beste rode wijnen ontstaan precies op het grensgebied tussen beide gemeenten, waarvan de leemgronden zeer geschikt zijn voor de productie van druiven voor dichte, tanninerijke rode wijnen, die ook de concurrentie met de veel prestigieuzere crus van de omgeving niet hoeven te schuwen.

In de onmiddellijke omgeving van deze crus, op de helling van de Dentelles du Montmirail, bevinden zich de drie laatste villages-gemeenten, Séguret en Sablet ten noorden van Gigondas en Beaumes-de-Venise, direct ten zuiden van Vacqueras. Vooral de heuvel van Sablet is met zijn deels bijna zuivere zandgronden een curiositeit. Voor een deel zien de wijngaarden eruit alsof de druiven op het strand worden gecultiveerd en de heuvel zelf is met grotten doorboord, die in de compacte zandmassa's gegraven werden. De wijnen vallen hier veel fijner en zachter uit dan in de rest van de omgeving. Ten dele wordt dit gecompenseerd doordat de wijnboeren het aandeel Mourvèdre gewend zijn te verhogen.

Ook Séguret, het buurdorp dat in de hellingen ingebouwd werd, brengt zachte wijnen voort. Toch missen zij vaak het karakter en de expressie van de wijnen afkomstig uit Sablet. Een absolute ster onder de villages-appellations is Beaume-de-Venise, die echter bekender is om zijn Muscat dan om de rode wijnen die hier geproduceerd worden. Vooral de plaatselijke coöperatie bereikt een zeer hoog niveau dat in goede jaren kan wedijveren met de crus uit de Vacqueras en Gigondas.

De volgende gemeenten mogen hun naam toevoegen aan de AC Côtes du Rhône villages:

Beaumes-de-Venise
Cairanne
Chusclan
Laudun
Rasteau
Roaix
Rochegude
Rousset-les-Vignes
Sablet
Saint-Gervais
Saint-Maurice
Saint-Pantaléon-les-Vignes
Séguret
Valréas
Vinsobres
Visan

*Source de Galet, Comté du Roc Oval,
Côtes-du-Rhône-Villages 2010*

In de geur veel rood fruit (bramen en bosbessen) en specerijen, die in de smaak een mooi en imponerend evenwicht vinden. Het is een pittige en kruidige rode wijn met een stevige afdrank.

Heerlijk bij Provençaals gekruide rood vleesgerechten als entrecote, ros­bief of tournedos, pittige stoofgerechten of wildschotels als hazenpeper reebout of wildzwijn, herderspastei, en natuurlijk een pittig stukje harde kaas.

*Source de Galet, Comté du Roc Oval,
Côtes-du-Rhône-Villages 2010*
Artikelnummer: 791286



NEDERLAND IS ÉÉN VAN DE GROOTSTE WIJNKLANTEN VAN DE CÔTES DU VENTOUX. DIE EER DOEN WE ONSZELF AAN, OMDAT WE VOOR FEESTEN EN PARTIJEN OVERWEGEND KIEZEN VOOR GOED TOEGANKELIJKE, SOEPELE WIJNEN. NIET TE ZWAAR, FRUITIG EN BETAALBAAR.

Dat is iets anders dan een dorstlesser zonder pretenties uit een supermarkt, waarmee je bij een beetje proever niet meer hoeft aan te komen.

Aan het criterium acceptabele, smakelijke wijn voldoet een groot deel van de Vaucluse-producenten. Want de wijnboeren en coöperaties uit zo'n 50 gemeenten in dit deel van het Rhônedal hebben de laatste jaren hard gewerkt om van hun roestige imago uit de beginjaren zeventig af te komen. Toen zaten ze in de examenklas voor de 'appellation' status. Die kwam er in 1973, maar daarmee werd de wijn naar de smaakbeleving van de consument nog niet opgewaardeerd.

De Ventoux bleven, met hier en daar een uitzondering, toch wat de Fransen ietwat meewarig aanduiden als 'petits vins', terwijl de burens in de aoc-gebieden van de noordelijke en zuidelijke Rhône het steeds beter gingen doen. In de dikke wijn-Larousse van 1998 staat over de Ventoux nog te lezen: 'De kwaliteit van de wijn hier evenaart zelden de schoonheid van het landschap'. Dat liet het 'Syndicat' niet op zich zitten. Vlak voor de eeuwwisseling begon het te werken aan een smaak- en kwaliteits omslag die een redelijk marktaandeel zou moeten garanderen. En ziet: nú pas is er sprake van de opwaardering waarop al zo lang werd gewacht. De Ventoux-wijnmakers zijn al zover dat ze kanjers uit de Gigondas en de Châteauneuf naar de kroon steken. Ze hebben geïnvesteerd in nieuw materiaal, de potentie van de bodem optimaal benut door o.m. het rendement beperkt te houden en ze zijn massaal overgegaan tot het ontstelen van de druiven vóór de gisting. Een deel van de wijnboeren vermijdt ook al iedere chemische vorm van ziekte- en parasietbestrijding. En die benadering heeft de reputatie van de wijnen in recordtijd ten goede gekeerd, niet in de laatste plaats met behulp van het subsidiebeleid van de Franse staat.

Minder alcohol

Van de kalkhoudende harde grond komen druiven die iets minder suiker bevatten dan elders in het Rhônedal. Dat komt omdat er tot in de uitlopers van de 1912 meter hoge Mont Ventoux een koelte blijft hangen, zo'n 100 tot 400 meter boven zeeniveau. In vergelijking met andere Rhônes

hebben de Ventoux, die doorgaans in een zonnig, mediteraan klimaat rijpen, daarom iets minder alcohol.

Ventoux- wijnen worden overigens niet gechaptaliseerd. Ze zijn, mits licht op hout gerijpt, zo'n 7 tot 8 jaar te bewaren. De fruitige wijnen hebben veelal voor een deel van de assemblage onder koolzuur­druk gegist (macération carbonique) Daarvoor wordt in de Ventoux het meest de Carignan-druif benut.

CROIX DES VIGNES, CÔTES DU VENTOUX

De wijn heeft een zeer mooie robijnrode kleur. De neus is complex en aromatisch met hints van rood fruit en kruiden. De wijn is vol van smaak met aroma's van kersen en rode bessen

De wijnen van Comte de Roc Oval zijn vernoemd naar de edelman, die vroeger in het Zuidelijke Rhône gebied in wijnen handelde. Hij werd Comte de Roc Oval (Graaf van de ovale steentjes) genoemd naar de vele kie­zels die in de wijngaarden van het Rhône gebied te vinden zijn. De wijnen worden gemaakt met het grootste respect voor de traditionele kennis en terroir.



**Croix des Vignes, Côtes du
Ventoux Comté du Roc Oval**
Artikelnummer: 791285



Bordeaux 2011 primeurproeverij breekt alle records

Volgens de Union des Grands Crus (UGC) zijn de primeurproeverijen dit voorjaar door een record-aantal professionals bezocht. Er werden in totaal 6.400 pasjes uitgegeven (in 2011 was dat 6000). De bezoekers kwamen uit 68 verschillende landen. Iedere dag konden een groot aantal château's worden bezocht. De zeven officiële proeverijen voor de handel registreerden 16.349 bezoeken. Het was opvallend dat er dit jaar meer groei zat in Europese bezoekers in vergelijking met die van de Amerikaanse - of Aziatische bezoekers.

Wat kunnen we eigenlijk verwachten van de Bordeaux jaargang 2011?

Wat allereerst opvalt in geheel 2011 is dat het klimaat toch redelijk in de war is. Men zou het als het volgt kunnen samenvatten: winter in de herfst, lente in de winter, zomer in de lente en herfst in de zomer. November, december en januari laten veel koude periodes zien met ook veel sneeuw. Het is februari als de lente zich aandient. Middagtemperaturen van 15 graden en meer zijn geen uitzondering. Ook maart is uitzonderlijk zacht. Door die klimaatomstandigheden kwam de plantengroei vroegtijdig opnieuw tot leven. Het uitbotten vond plaats tijdens de laatste week van maart, dat is twee weken vroeger dan in 2010. In april maakte de zomer al zijn opwachting en de eerste bloesems verschenen al in mei. Het midden van de bloei werd tijdens de week van 15°C mei bereikt, 2 tot 3 weken vroeger dan het dertigjarig gemiddelde. De bloei verliep snel, vaak homogeen, met weinig vruchtverlies. De felle lentehitte, gecombineerd met een ernstig watertekort, versnelde de vegetatiecyclus nog verder. Maar in de zomer bleef de gevreesde hittegolf uit. De regen en de lage temperaturen in juli, die zeer heilzaam zijn voor de wijnstok, voorkwa-

men uitputting en vertraagden de rijping, wat de voorsprong van de lente gedeeltelijk compenseerde.

Het weer in augustus met hoge temperaturen en koele nachten was gunstig voor de aanmaak van kleurstoffen en aroma's. De ontwikkeling van de rijping werd wel bemoeilijkt door stevig onweer in deze periode. Er valt dan ook een zeer wisselend resultaat waar te nemen op een zelfde perceel en zelfs op dezelfde tros.

Het felle hagelonweer op 1 september richt veel schade aan in onder andere de Médoc, Haut Médoc en Entre Deux Mers. Een aantal wijnbouwers moet versneld oogsten om ziekte van de druiven te voorkomen. Tijdens de eerste twee weken van september wisselden zonnige periodes en onweersbuien elkaar af. Dergelijke wijnjaren vergen veel gevoel, maar ondanks alles zijn ze niet zo ongewoon voor de wijnbouwers van de Bordeaux-streek die door snel ingrijpen elk perceel op het ideale tijdstip kunnen oogsten.

Als we vervolgens de uiteindelijke oogst wat nader bekijken dan valt voor de productie van witte wijnen het volgende op: de frisheid van de zomer was gunstig voor het behoud van de aciditeit en een goede synthese van aroma's, twee zeer belangrijke kwaliteitsindicatoren. De oogst begon een tiental dagen vroeger dan bij een normale cyclus. In de vroegste gebieden werden de eerste Sauvignons Blanc vanaf 18 augustus geplukt. Het zwaartepunt lag eind augustus, begin september. De Sauvignon Blanc is dit jaar zeer aromatisch en heeft een mooie aciditeit. De Sémillon is gestructureerd en ondersteunt het levendige karakter van de Sauvignon Blanc. Deze piepjonge wijnen hebben een aantrekkelijk evenwicht en een mooie

complexiteit en hebben alles in zich voor een kwaliteitsvol jaar.

Voor rode wijnen geldt het volgende: het grillige weer resulteerde in sterk uiteenlopende rijpingscycli. Bij de beslissing om de pluk te starten, spelen de observatie van elk perceel en de gezondheids-toestand van de druiven, die zeer sterk kunnen verschillen, een doorslaggevende rol. De oogst van de Merlot begon op 29 augustus in de gebieden met de vroegste rijping en voor de jonge stokken en vanaf midden september werd er zowat in alle gebieden geoogst. Na zorgvuldig sorteren op de wijnstok en in de kelder kan men de beste druiven met een hoog gehalte aan anthocyanen op kuipen doen. Bij het proeven van de druiven komen talrijke fruitimpresies vrij. De schillen hebben een goede smaak met aangename en zijdezachte tannines. De Cabernet Franc werd vrijwel gelijk met de Merlot geoogst en de Cabernet Sauvignon evolueert zeer gunstig.

De druiven voor de liqueuze wijnen zoals Sauternes, Barsac en Cérons werden zo'n twee weken vroeger dan normaal, omstreeks 10 september, binnengehaald. De druiven waren zeer mooi met een goede concentratie en aciditeit. Tegen het einde van de maand september lagen vrijwel alle druiven in de gistingkelders en dat is vrij uitzonderlijk.

In het algemeen kunnen we stellen dat Bordeaux 2011 geen gemakkelijk jaar zal blijken. De grotere châteaux zullen uiteraard een mooie wijn leveren dankzij de sorteertafels en een goede selectie in wijngaard en wijnkelder. 2011 kan het beste worden gekenschetst als een "année technique" waarbij juist de expertise van de wijnmaker doorslaggevend zal blijken.



Op uitnodiging van Baron Philippe de Rothschild zijn Hans Olde Monnikhof, Vincent Tijnk, Patrick van Egmond en Mike Overvliet per trein afgereisd naar de Médoc. Zij werden met alle mogelijke egards ontvangen. Hieronder leest u het reisverslag.

Het loopt tegen twaalfen als de Thalys het station van Rotterdam binnenrijdt. Patrick en ik zoeken onze plaats en precies op tijd vervolgt de Thalys haar reis richting Parijs. Hans en Vincent zitten elders in de trein en helaas kunnen we tijdens de rit niet bij elkaar zitten. We naderen Parijs en het is uiteindelijk 14.30 uur als we monter en relaxed Gare du Nord doorlopen om met de metro naar Gare de Montparnasse te gaan. Aldaar vertrekt de TGV richting Bordeaux maar niet voordat we middenin Parijs, in de zon nog even snel een *croque monsieur* kunnen nuttigen.



Ook het tweede deel van de reis verloopt voorspoedig. Om 19.45 uur rolt de TGV station Bordeaux Saint Jean binnen en het is Emanuel Lebas, exportmanager bij Baron Philippe de Rothschild, die ons opwacht om ons naar Hotel Normandie te brengen. Perfect gelegen in het centrum van Bordeaux.

Het diner van deze avond wordt genuttigd in Brasserie Orléans uiteraard in gezelschap van Emanuel maar ook van Vivien Houdayer. Vanzelfsprekend worden de diverse gerechten gelardeerd met de wijnen van Baron Philippe de Rothschild, in dit geval de Mouton Cadet serie bestaande uit de wit-, de rosé- en de rode versie. Met name de rosé viel op door het sappige fruit en de heerlijk frisse tonen wat het een aperitiefwijn "pur sang" maakt.

Maandagmorgen 8.15 worden we opgehaald door Vivien om ons te vergezellen naar Entre Deux Mers. We gaan op bezoek bij één van de wijnmakers die wijnen levert aan Baron Philippe de Rothschild. Belangrijk om te weten is dat Baron Philippe de Rothschild geen druiven aankoopt maar puur en alleen wijnen afneemt bij die wijnmakers waarbij men kan vertrouwen op kwaliteit, consistentie en toewijding. Wijnmakers waarmee Baron Philippe de Rothschild een langdurige samenwerking mee aangaat. Zo

ook wijnmaker Francois Castigni, trotse eigenaar van 8 ha in Entre deux Mers. Een kleinschalig wijnbedrijf met een historie wat teruggaat tot aan het eind van de 19e eeuw. Er staan zelfs nog een klein aantal druivenstokken uit 1899! Francois Castigni werkt volgens een handboek, opgesteld door Baron Philippe de Rothschild. Hierin staat vermeld wat wel en wat niet is toegestaan als het gaat om wijngaardbeheer en de uiteindelijke vinificatie. Vanuit Baron Philippe de Rothschild vinden er frequent controles plaats waarbij diverse aspecten nauwgezet worden doorlopen. Het uitvoeren van controles is één, maar het draait ten allen tijde om slechts één ding: vertrouwen.



Francois Castigni blijkt een zeer bevoegen wijnmaker want tijdens de uitgebreide rondleiding door zijn wijngaard verteld hij honderduit. Verschillende terroirs in de wijngaard worden uit de doeken gedaan en ook heel duidelijk zichtbaar is het verschil in bodems tussen de aanplant van





Merlot en die van de Cabernet Franc. Merlot als vroegrijpende druif vraagt om een relatief koele bodem bestaande uit overwegend klei. Cabernet Franc daartegen is juist gebaat bij een meer warmere bodem bestaande uit kiezel en alluviale sedimenten. Rivierslib en dergelijke. Grote verschillen derhalve ook in de wijnen. Francois neemt ons mee naar de vergistingtanks om ons daar de Merlot 2011 en de Cabernet Franc 2011 te laten proeven. Wordt de Merlot voornamelijk door het fruit gedragen, de Cabernet Franc moet het hebben van meer structuur, rijpere tannines en bovenal meer lengte. Iets wat een direct resultaat is van de meer kiezelhoudende bodem. Overigens kon Hilde ons veel vertellen over de jaargang 2011; het behoort zeker niet tot de beste jaargangen van de laatste twee decennia. 2007, 2008, en vooral 2009 was vele malen beter. 2011 wordt gekenschetst door een droge lente met vanaf juli zeer veel regenval. Met als gevolg dat de druiven openbarsten waardoor schimmels vrij spel krijgen. Het sorteren van de druiven direct na de oogst is essentieel. Alleen op deze wijze kon perfect fruit worden binnengehaald wat uiteindelijk resulteert in een redelijk vlug drinkbare oogst.

De middag vordert gestaag en het wordt tijd voor een eenvoudige doch voedzame maaltijd. We strijken neer bij café Lavinal te Pauillac. Eigenaar van dit mooie etablissement is de familie Cazes, die ook de château's Lynch-Bages, Ormes de Pez, Villa Bel-Air, Cordeillan-Bages in bezit hebben. Uiteraard worden er de wijnen van Baron Philippe de Rothschild bij gereserveerd.

We rijden door naar de winery van Baron Philippe de Rothschild, eveneens gelegen in Pauillac. Een werkelijk zeer moderne winery waarbij alles draait om traceerbaarheid van de wijnen, de zuiverheid en de constante kwaliteit. De jonge wijnen van de aangesloten wijnboeren komen hier bij elkaar en bet behulp van een zeer vernuftig

computersysteem worden wijnen onder ideale omstandigheden geblend. Temperatuur wordt hierbij nauwlettend in de gaten gehouden. Het hele complex is bijna maniakaal hygiënisch wat natuurlijk essentieel is bij een natuurprodukt als wijn. Toch kom je zo'n consequent doorgevoerd concept niet overal tegen. Het is natuurlijk dankzij de financiële middelen dat Baron Philippe de Rothschild zo'n geweldig "state of the art" winery heeft weten neer te zetten. Men beschikt bovendien over een eigen laboratorium waar alle wijnen onder de meest uitgebreide controles worden onderworpen. Ook de kwaliteit van de flessen, de kurken en de capsules worden regelmatig gecontroleerd.

Men bezit een uitgebreide collectie van alle soorten kurken die voor de wijnen worden gebruikt. Zo kan er altijd worden teruggegrepen naar de destijds gebruikte kurk, mochten er klachten ontstaan over de gebruikte kurk. Overigens krijgen de château-wijnen andere kurken dan de meer basale wijnen en is de gebruikte kurk en de prijs daarvan altijd in perfect evenwicht met de prijs van de betreffende wijn. Er is natuurlijk een wereldwijd kwaliteitsprobleem met kurk en het wordt steeds lastiger om goede kurken in te kopen. Meer en meer gaat men over op schroef dop, iets wat voor de inlandse markt nog lang ondenkbaar zal zijn.

Indrukwekkend is de geklimatiseerde opslag waar i n totaal zo'n 30 000 flessen liggen opgeslagen. Ongelabeld omdat voor veel landen specifieke eisen gelden aangaande de labels op de fles. De flessen worden pas van het juiste label voorzien op het moment dat er bestelling binnenkomt.

De rondleiding wordt afgesloten met een proeverij. Allereerst een drietal witte wijnen: de Bordeaux BphR blanc, Mouton Cadet Blanc en de Mouton Cadet Reserve Graves blanc. De Mouton Cadet heeft een hoger percentage

Sauvignon Blanc dan de generieke Bordeaux en komt heerlijk fris en verkwikkend over. De witte Graves is duidelijk een gastronomische wijn. In de smaak steenfruit, lychee en lichte tonen van mango zonder de mineraliteit naar de achtergrond te drukken. Vervolgens twee rosé's die duidelijk opvallen door de kleur. Geen l'oeil de perdrix kleur zoals we kennen van de rosé's uit de Provence, maar eerder een ingetogen, uitnodigende kleur als van licht rood fruit. Beiden zijn zeer dorstlessend en bezitten een ragfijn zuur wat de wijn breed inzetbaar maakt. Heerlijke aperitiefwijnen.

Anders is dat met de serie rood. Allereerst een Bordeaux BphR rood, gevolgd door de Mouton Cadet rouge en de Mouton Cadet Reserve Médoc. De eerste twee mogen weliswaar worden aangemerkt als aperitiefwijn, zij bezitten voldoende kracht en structuur om ook als maaltijdbegeleider ingezet te worden. Cassis, bramen, laurier en een voluptueuze kruidigheid maken deze wijnen tot een zeer prettig geheel. De Médoc heeft in de geur iets "aristocratisch", onmiskenbaar linkeroever. De smaak is rond, vol en met een subtiele kruidigheid. Natuurlijk tonen van cassis en mooie ronde tannines.

Sluitstuk is de Mouton Cadet Reserve Sauternes, afkomstig van Château Coutet, Barsac. Château Coutet levert exclusief de wijn voor de Sauternes van Baron Philippe de Rothschild. De Sauternes heeft een touch van botrytis in de neus, een hoge mate van "traanvorming" aan het glas, maar het edel zoet is mooi verpakt in het frisse zuur. Deze Sauternes zou zeker niet misstaan bij een voorgerecht. Maar laat ik niet op de feiten vooruit lopen...

Volgende stop zal Château Coutet zijn. Gelegen in Barsac en de weg er naar toe voert ons door een zeer vriendelijk en lieflijk deel van de Bordeaux-streek. De stilaan ondergaande zon doet de wijngaarden in een subtiele gouden gloed zetten. Op de binnenplaats van Château Coutet worden we hartelijk ontvangen door Aline Baly. Zij bestiert samen met haar oom Philippe het château.

We komen na de uitgebreide rondleiding terug in het gastenverblijf en krijgen daar een prachtig diner voorgeschoteld. Een voorgerecht bestaande uit kreeft met daarbij een prachtig glas Château Coutet Sauternes, 1989. Het is natuurlijk vrij uitzonderlijk om een Sauternes bij een voorgerecht in te zetten maar deze paste perfect! Dertien jaar oud en met nog een frisheid, ongelooflijk. Het vervolg van het diner mag er ook zijn...

Fondant de boeuf au Pauillac, Ecrasé de pommes de terre á la truffe, met verse asperges, met als afsluiter een heerlijk zacht chocoladetaartje. De

wijnen die er bij geschonken werden tenslotte: Opalie de Château Coutet 2010. Een droge witte wijn uit Barsac en deze mag natuurlijk niet worden verhandeld als Barsac maar krijgt volgens de regels van het INAO de herkomstbenaming Bordeaux mee, Château Coutet 2010 Château d'Armailhac 2004, en Château Mouton Rothschild 2001. In de salon genieten we nog na van een werkelijk prachtig glas Cuvée Madame, 2005. Met een productie van slechts 1200 flessen per jaar is dit echt iets unieks! Daarbij wordt er alleen een Cuvée Madame gemaakt in uitzonderlijk goede jaren. Het was al met al weer een prachtige dag met veel mooie momenten. Morgen alweer de laatste dag in de Bordeaux-streek met een bezoek aan een drietal zeer mooie château's.

De dag begint als we om 8.15 uur worden opgehaald door Emanuel en Vivien. De tour leidt ons naar Château Clerc Milon, gelegen in het plaatsje Pauillac. Niet een bijster fotogeniek plaatsje, integendeel. Maar de château's die daar in de buurt liggen zijn werkelijk stuk voor stuk wel bijzonder; Lafite Rothschild, Mouton Rothschild en dus ook Clerc Milon. Clerc Milon is een 5e Cru Classé en werd door Baron Philippe de Rothschild in 1970 aangekocht. Het was toentertijd behoorlijk in verval

en de baron maakte het zijn persoonlijk project om er iets moois van te maken. Dat is gelukt. Château Clerc Millon bezit 40 hectaren en de aanplant behelst 49% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 12% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot en 1% Carmenere. Dit is vrij uitzonderlijk want zo vaak komt men geen Carmenere meer tegen in de Bordeaux. Er is veel geïnvesteerd in RVS vergistingcuves en de hele vergistingsruimte ademt een serene rust en is van zeer hoog hygiënisch niveau. De wijnen van Clerc Milon krijgen deels een houtopvoeding op nieuwe vaten mee. Ook worden er gebruikte vaten van het nabij gelegen Mouton Rothschild ingezet.

Direct naast Château Clerc Milon ligt dan Château Mouton Rothschild. Op dit moment wordt de cuverie grondig gerenoveerd zodat een rondleiding helaas niet tot de mogelijkheden behoort. Men leidt ons naar een aparte proefruimte. Daar krijgen wij een zogenaamde trilogie van wijnen te proeven; Château d'Armailhac 2010, Château Clerc Milon 2010, Château Mouton Rothschild 2010. De wijnen zijn absoluut jong maar het is toch al goed te proeven hoe complex ze zijn. Château d'Armailhac 2010 heeft mooie rijpe tannines, absoluut niet "groen". Mooi in balans en met een goede structuur. Zowel deze als ook de andere twee moeten

minstens vijf jaar worden bewaard. Château Clerc Milon 2010 was duidelijk ronder, romiger zelfs. Met mooie tannines. Wat voor veel Pauillac wijnen geldt is hun kracht in jonge jaren en de finesse die zij op latere leeftijd verkrijgen. Ook deze drie prachtwijnen zijn wat dat betreft zeer veelbelovend. Sluitstuk is dan uiteraard Château Mouton Rothschild 2010; werkelijk een Grand Vin de Bordeaux!



En zo is deze proeverij de Grand Finale van ons bezoek aan de château's van Baron Philippe de Rothschild. Per taxi worden wij naar Bordeaux gereden waar we nog een mooie lunch voorgeschoteld krijgen. De trein vertrekt om 14.20 uur vanuit Bordeaux en we kijken terug op een schitterend verblijf en een zeer waardevolle rondleiding bij Baron Philippe de Rothschild.

The Collection

WATERSHED WINES

BINNENKORT
VERKRIJBAAR

Geen 16?
Geen
druppel



Baron Philippe de Rothschild S.A.

EEN VAN DE MEEST BERDEEMDE WIJNEN TER WERELD
IS ZONDER TWIJFEL CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD.
HET BEDRIJF ACHTER DEZE ICOON WIJN IS BARON
PHILIPPE DE ROTHSCHILD S.A.. EEN FAMILIEBEDRIJF
WAARVAN DE RAAD VAN TOEZICHT NOG ALTIJD ONDER
HET VOORZITTERSCHAP VAN BARONES PHILIPPE DE
ROTHSCHILD STAAT.



Een bedrijf wat inmiddels is uit-
gegroeid tot een wijnproducent met
belangen in een groot aantal wijnbe-
drijven, ook buiten Frankrijk.

Hoe is dit zo ontstaan?

In de 18de eeuw stuurde Mayer
Amschel Rothschild, een hande-
laar uit Frankfurt zijn zonen naar
een aantal belangrijke Europese
steden om daar het nobele vak van
koopman onder de knie te krijgen.
Nathan ging naar Londen, Salomon
naar Wenen, Carl naar Napels en
James naar Parijs. Zoon Amschel
bleef bij zijn vader in Frankfurt. De
broers bleven uitstekend contact met
elkaar houden, en in 1850 besloot
Nathaniel, de zoon van Nathan om
zich in Parijs te vestigen. Daar besloot
hij in 1853 Château Brane Mouton,
een wijndomein in Pauillac te kopen
en de naam te veranderen in Château
Mouton Rothschild. Een icoon was
geboren. Toen in 1855 de classificatie
van Bordeaux wijnen werd opgesteld,
werd Château Mouton Rothschild
bovenaan de lijst met 2de Crus ge-

plaatst, tot groot ongenoegen van de
familie. Na twee generaties die weinig
interesse toonden in het bedrijf kreeg
Baron Philippe de Rothschild in
1922, op 20 jarige leeftijd de leiding
in handen. In de 60 jaar dat hij aan
de leiding van het bedrijf stond is
het uitgegroeid tot wat het nu is. Na
een jarenlange strijd, werd Château
Mouton Rothschild in 1973 opgeno-
men in de lijst met Premier Crus.

Twee takken

Het bedrijf Baron Philippe de
Rothschild S.A. bestaat uit twee
takken, namelijk Château wijnen
en merkwijnen. Onder de Château
wijnen vallen uiteraard Château
Mouton Rothschild, maar ook de
tweede wijn van het domein; Le Petit
Mouton de Mouton Rothschild,
Château d'Armailhac, Château Clerc
Millon en de buitenlandse projecten
Opus One (Californië) en Almaviva
(Chili).

Van de merkwijnen is Mouton Cadet
veruit de bekendste. Mouton Cadet

is uitgegroeid tot het de bekendste
merkwijn uit de Bordeaux ter wereld.
Naast Bordeaux wijnen produceert
Baron Philippe de Rothschild S.A.
ook merkwijnen in de Languedoc en
Chili.

Mouton Cadet

Het merk Mouton Cadet bestaat in-
middels al ruim 80 jaar. Destijds, in de
jaren 1930 en 1931, kon men vanwege
de mindere kwaliteit van deze jaren
Château Mouton Rothschild niet
onder eigen naam op de markt
brengen. Daarom werd dit onder
de naam Mouton Cadet gedaan.
Gelukkig ging de naam daarna niet
verloren en groeide Mouton Cadet uit
tot het meest bekende Bordeaux AC
merk ter wereld. Naast de Mouton
Cadet Rouge werden later ook de
Blanc en Rosé de Mouton Cadet
geïntroduceerd. In 1996 werd ook
de Réserve Mouton Cadet lijn geïn-
troduceerd, die nu bestaat uit Graves
Rouge, Graves Blanc, Médoc, Saint-
Emillion en Sauternes.

Mouton Cadet Blanc:

de Mouton Cadet Blanc is helder geel en heeft
een prachtige neus van perzik en citrusfruit.
In eerste instantie proef je citrusfruit en
lindebloesem. Vervolgens is het mondgevoel vol
en rond en bezit de wijn een prachtige balans
tussen body en frisheid. Het fruit tenslotte,
domineert vervolgens de afdronk.
Deze Mouton Cadet Blanc past zeer goed bij
gegrilde visgerechten, schaal- en schelpdieren en
gevogelte terrine met voorjaarsgroenten.

Mouton Cadet Rosé:

Merlot (65%), Cabernet Franc (20%), Cabernet
Sauvignon (15%)
De Rosé de Mouton Cadet is helder roze. Het
rode fruit domineert duidelijk in de neus. De
wijn is fris maar heeft ook elegante tannines
en een prachtige lange afdronk. Deze rosé past
zeer goed bij gegrilde visgerechten, in limoen
gemarineerde kip en Provençaalse gerechten.

Mouton Cadet Rouge:

Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (50%) en
Cabernet Franc (5%)
De Mouton Cadet Réserve Médoc heeft
een krachtige neus van rijpe rode bessen,
gekarameliseerde pruimen en subtiele hint van
humus. Complexe smaken zoals zwarte bessen,
peper en cederhout volmaken het smaakpallet.
De wijn heeft een mooie structuur en voldoende
kracht. De Mouton Cadet Rouge is een ideale
begeleider voor onder andere Lamsrack en
stoofgerechten met wild.

Mouton Cadet Réserve Médoc:

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (30%) en
Cabernet Franc (10%).
Deze Médoc heeft een krachtige neus van rijpe
rode bessen, gecarameliseerde pruimen en een
subtiele hint van humus. Complexe smaken zoals
zwarte bessen, peper en cederhout, volmaken het
smaakpallet. De wijn heeft een mooie structuur
en voldoende kracht.

Mouton Cadet Réserve Graves Blanc:

Sémillon (50%), Sauvignon Blanc (45%),
Muscadelle (5%)
De Mouton Cadet Réserve Graves Blanc is heel
licht geel. De wijn is complex maar toch fris.
Citrusfruit en witte bloesem komen in de neus
naar voren. In de smaak herkent men vooral
nectarine en krenten. De typische mineraliteit
van een witte Graves is ook duidelijk te proeven.

Mouton Cadet Réserve Sauternes:

Sauvignon Blanc (65%), Sémillon (35%) en
Muscadelle (5%).
Deze Sauternes is mooi goudkleurig. De neus
is intens en complex met hints van abrikoos,
kandjijsuiker, honing, hazelnoot en wat kaneel.
De smaak is rijk maar ook subtiel en elegant.
Zeer lange afdronk.

Mouton Cadet Réserve Graves Rouge:

Merlot (50%) en Cabernet Sauvignon (50%).
De Mouton Cadet Graves Rouge Réserve heeft
een prachtige donkerpaarse kleur. De neus bevat
hints van rijp fruit (frambozen en kersen) en
tijm. Deze Graves krijgt zes tot twaalf maanden
houtlagering mee. De wijn is prachtig elegant.
Ideale begeleider van fazant!, kalfsvlees en
geitenkaas.

Mouton Cadet Réserve Saint Émilion:

Deze bestaat voornamelijk uit Merlot,
waardoor de wijn zacht en soepel is. De
Cabernet Sauvignon zorgt voor karakter en
rijpingspotentieel. De wijn is intens rood
met paarse accenten. In de neus zijn aroma's
van zwarte bessen en confiture te herkennen.
In eerste instantie domineert het fruit, maar
richting de afdronk is de wijn ook kruidig. Deze
Saint Émilion krijgt zes tot twaalf maanden
houtlagering mee. Past zeer goed bij gegrilde
aubergine, kalfsvlees, gegrild lamsvlees of
pepersteak.

770722 MOUTON CADET BLANC
770715 MOUTON CADET ROSÉ
770712 MOUTON CADET ROUGE

782313 MOUTON CADET RÉSERVE GRAVES BLANC
782310 MOUTON CADET RÉSERVE GRAVES
782311 MOUTON CADET RÉSERVE MÉDOC
782312 MOUTON CADET RÉSERVE SAINT EMILLION
782314 MOUTON CADET RÉSERVE SAUTERNES

782302 BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD PAYS D'OC, SYRAH
782300 BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD PAYS D'OC, CABERNET SAUVIGNON
782301 BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD PAYS D'OC, MERLOT
782304 BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD PAYS D'OC, SAUVIGNON BLANC
782305 BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD PAYS D'OC, CHARDONNAY
782303 BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD PAYS D'OC, PINOT NOIR
782306 BARON PHILIPPE ROTHSCHILD PAYS D'OC, VIOGNIER

NAAST DE BEKENDE WIJNEN UIT DE BORDEAUX STREEK, VOERT HET HUIS BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD AL LANGE TIJD EEN PRACHTIGE SERIE WIJNEN UIT DE PAYS D’OC. WE STELLEN ZE GRAAG AAN U VOOR:



**Baron Philippe de Rothschild
Pays d'Oc Cabernet Sauvignon 2009**

De Cabernet Sauvignon is mooi robijnrood met flanken van violet. De neus is een complexe mix van rijp fruit zoals zwarte bessen en aardbeien en daarnaast peper. Er zit ook iets rokerigs in de neus. In eerste instantie is de smaak fruitig, maar vervolgens komen de krachtige tannines naar voren. Deze wijn is een prima maaltijdbegeleider. Ideaal bij rood vlees, gekruide kip, gegrilde aubergine.

Artikelnummer: 782300



Baron Philippe de Rothschild Pays d'Oc Syrah 2010

Deze Syrah heeft acht maanden houtlagering ondergaan. De kleur is mooi dieprood. In de neus is een combinatie van rijp, rood fruit en diverse kruiden en specerijen te herkennen. Ook de smaak is duidelijk kruidig, maar het fruit voert de boventoon. Ideale begeleider van paddenstoelenrisotto, runderstoofpot en lamskebab

Artikelnummer: 782302



**Baron Philippe de Rothschild
Pays d'Oc Sauvignon Blanc 2010**

Deze Sauvignon Blanc is een blend van druiven van twee verschillende terroirs in de Pays D'Oc. De wijn is fris en stuivend zoals een goede Sauvignon Blanc hoort te zijn. In de neus zijn hints van citrusvruchten zoals grapefruit te herkennen. Ideale begeleider van grote garnalen, gerookte forel, geitenkaas, mosselen in witte wijn.

Artikelnummer: 782304



**Baron Philippe de Rothschild
Pays d'Oc Cabernet Sauvignon 2010**

De Cabernet Sauvignon heeft een dieproze kleur. De neus geeft hints van rood fruit als aardbeien en frambozen, alsmede perzik en nectarine. Ook in de smaak zijn deze terug te proeven. De wijn heeft veel body en een mooie lange fruitige afdronk.

Artikelnummer: 782307



Baron Philippe de Rothschild Pays d'Oc Merlot 2010

Deze Merlot is heerlijk soepel, en heeft een intense neus van rijp fruit zoals aardbeien en zwarte bessen met subtiele hints van leer. Rijp fruit en soepele tannines beheersen het smaakpallet. Ideale begeleider van Paella, geroosterd varkensvlees en pastagerechten.

Artikelnummer: 782301



Baron Philippe de Rothschild Pays d'Oc Pinot Noir 2010

De neus van deze Pinot Noir wordt gedomineerd door kersen en aardbeien. De kleur is mooi lichtrood. De wijn is fris en elegant en heel makkelijk drinkbaar. Ook licht gekoeld is hij heerlijk. Ideale begeleider van kipgerechten, carpaccio, Lamstajine en stevige visgerechten.

Artikelnummer: 782303



Baron Philippe de Rothschild Pays d'Oc Chardonnay 2010

Deze Chardonnay heeft een prachtige balans tussen het (subtiele) houtgebruik en frisse zuren. De neus geeft een geur van perzik en witte bloesem vrij. Ook in de smaak voert perzik de boventoon met wat hints van hazelnoot. Ideale begeleider van visbeignets, mosselen, lasagne en kalfsvlees.

Artikelnummer: 782305



Baron Philippe de Rothschild Pays d'Oc Viognier 2010

De Viognier heeft de voor deze druif zo kenmerkende neus van gedroogde abrikozen en perenlikeur. De wijn heeft zes maanden hotlagering ondergaan en heeft een volle smaak, maar ook de frisheid is behouden. Een prachtige gastronomische wijn. Ideale begeleider van geitenkaas, salade met zeevruchten, in dragon gemarineerde kip of spaghetti met pesto.

Artikelnummer: 782306



Onbekend maar niet onbemind.....

Deze rubriek brengt onbekende druivenrassen voor het voetlicht. Unieke druivenrassen die in de vergetelheid dreigen te geraken.



Petite Arvine

PETITE ARVINE IS EEN WITTE DRUIF, GEBRUIKT VOOR WIJN, DIE VOORNAMELIJK IN HET ZWITSERSE VALAIS VOOR KOMT. AMPELOLOGEN VERMOEDEN DAT DEZE ZEER OUDE DRUIF VAN ITALIAANSE AFKOMST IS, MAAR HAAR NAAM ONTLEENDE AAN HET ARVEDAL.

In de Valais wordt zij als kwaliteitsdruif gezien en zij groeit op steile terrasvormige wijngaarden. In 2011 bedroeg de totale aanplant niet meer dan ongeveer 150 hectare. Hier krijgt Petite Arvine op windbeschutte plekken zoveel mogelijk zonneschijn. In het voorjaar lopen de ranken al vroeg uit. Daarentegen laat de rijping van de druif lang op zich wachten en wordt zo toch nog als één van de laatste druivenrassen geoogst. Het resultaat is dan wel een druif met een hoog suikergehalte van meer dan 90 graden oechsle en evenwichtige zuren.

Petite Arvine is in Zwitserland niet zelden wat hoger aangeplant, zo tussen de 550 en 650 meter en wordt vaak met de hand geplukt. Na een zachte persing vindt de eerste gisting plaats in stalen vaten onder een gecontroleerde temperatuur van 18C°. De verdere rijping van de wijn geschiedt, gedurende 6 maanden “sur lies” De wijnen van deze druif zijn strogeel van kleur met groene *highlights*. Zij bezitten een mooie delicate geur met hints van accacia, citrus, passievrucht en salvia.

De smaak is rijk en vol met hints van grapefruit. De wijnen vallen op door hun hoge mate van mineraliteit, hun frisse zuren en het ‘ziltige’ aroma. Daarnaast komen aroma's van rozen, citrusfruit, rabarber en ananas duidelijk naar voren.



Nieuwe labels voor onze Woelfelin wijnen uit de Elzas

STAAT HET WIJNGEBIED ELZAS BIJ VELEN BEKEND ALS TRADITIONEEL, DE WIJNEN SLUITEN PERFECT AAN BIJ DE HUIDIGE TREND WAARIN MEN VRAAGT OM FRISSE, ZUIVERE EN PURE WIJNEN. DE NIEUWE UITMONSTERING DIE DE WIJNEN VAN WOELFELIN REGENT HEBBEN MEEGEKREGEN SLUIT HIER NAADLOOS BIJ AAN.

De wijnen uit de Elzas zijn in vele opzichten uniek. Allereerst weerspiegelen ze het eigen karakter van de Elzas, dat al eeuwenlang op het raakvlak van verschillende culturen ligt en van al deze invloeden de beste aspecten in zich verenigt. Verder is het bijzonder dat de Elzasser wijnboeren van elk druivensoort die zij verbouwen een andere wijn maken; dit in tegenstelling tot de Franse gewoonte om uit verschillende druivensoorten één wijn te creëren.

Feitelijk is de Elzas, samen met de Bourgogne het oudste monocepage wijngedebied ter wereld!

De Elzas een bijzonder charmant gebied: een bont mozaïek van glooiende wijngaarden en pittoreske dorpjes en één van de gebieden van Frankrijk met de minste neerslag. De wijnen van Woelfelin worden gemaakt in het pittoreske dorpje Türkheim. Albin Woelfelin was in de 13e eeuw de belangrijkste vertegenwoordiger van Keizer Frederic II in de Elzas. Hij heeft toentertijd veel betekend voor het dorp Türkheim.

De serie Woelfelin omvat de volgende wijnen:



1. Woelfelin Gewürztraminer	Artikelnummer 712063
2. Woelfelin Pinot Blanc	Artikelnummer 712073
3. Woelfelin Pinot Gris	Artikelnummer 712064
4. Woelfelin Riesling	Artikelnummer 712053

In 1955 besloot een aantal wijnboeren in het plaatsje Türkheim, vlakbij Colmar de krachten te bundelen. Onder leiding van burgemeester Robert Schwindenhammer werd daadkrachtig de solide basis gelegd voor een modern en enthousiast wijnbedrijf dat in 1956 zijn eerste eigen oogst realiseerde. Cave de Türkheim was geboren.

De Cave bevindt zich even buiten het pittoreske plaatsje Türkheim, waar nog steeds een gezellige Middeleeuwse sfeer heerst. De wijngaarden liggen op zonovergoten hellingen, veelal op het zuiden gericht. Het klimaat is hier dan ook perfect voor wijnbouw.

De Vogezen vormen een natuurlijke bescherming tegen koele westenwinden en in de warme en doorgaans droge nazomer krijgen de druiven

alle gelegenheid om hun volledige aroma's te ontwikkelen.

Elzasser wijnen worden genoemd naar het druivenras (cépage) waarvan ze gemaakt zijn. Witte druiven domineren: Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sylvaner, Muscat. De enige blauwe druif, waarvan een delicate lichtrode wijn gemaakt wordt, is de pinot noir. Van elke druif weet Cave de Türkheim een volle, expressieve wijn te maken met karakteristieke aroma's. Vanwege haar vakkenis en strikte werkwijze kreeg Cave de Türkheim, als eerste coöperatie in Frankrijk, het ISO 9002-kwaliteitscertificaat.

Naast de normale serie cépage wijnen produceert Cave de Türkheim een aantal wijnen uit individuele wijngaarden, de zogenaamde

lieux-dits: Herrenweg, Heimbours, Rotenberg en Val Saint-Grégoire. En dan zijn er nog de exclusieve Grands Crus, die alleen van cépages nobles mogen worden gemaakt: Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris en Muscat.

Tot slot zijn er nog de specialiteiten: Vendange Tardive en Sélection de Grains Nobles, beiden gemaakt van overrijpe druiven en daardoor delicaat zoet van smaak; en de feestelijke Crémant d'Alsace Mayerling, geproduceerd als een champagne.

In het proeflokaal van de Cave kunnen wijnliefhebbers de veelzijdige charme van de Elzasser wijn ontdekken. De meesten trekken hier wel een uurtje of meer voor uit, want de ervaring leert dat het zelden bij een of twee wijn en blijft!

Bordeauxreis Vinologenopleiding



VANUIT DE VINOLOGENOPLEIDING VINDT DAAR IEDER JAAR EEN WIJNREIS PLAATS. DIT JAAR GINGEN WE MET EEN BONT GEZELNSCHAP NAAR BORDEAUX.

text en foto's: Mike overoliet

Zondag 16 april was het dan zover...om 8.00 uur stipt vertrok de bus vanuit Maarn richting Frankrijk. In Breda werd gestopt om nog een viertal medecursisten op te pikken. Zij kwamen uit Zeeland en dan is Breda toch een stuk gemakkelijker aan te rijden dan Maarn. Nadat een ieder een kop koffie dan wel een licht ontbijt tot zich genomen had, werd de reis vervolgd.

Het beloofde een wat druilerige dag te worden, qua weer dan, want in de bus zat de sfeer er al goed in. Er werd een voorstellingsronde opgezet waarbij een ieder zich kort moest voorstellen aan de hele groep. En ja met een totaal van 54 personen zit je al gauw in Frankrijk voordat de laatste zijn of haar verhaal heeft gedaan.

Het loopt al tegen zessen als de bus tot stilstand komt bij het Maison des Vins de Vouvray. Dit moderne en vrij recent neergezet gebouw is de thuishaven van de producenten uit de gemeente Vouvray. Het Maison herbergt een ontvangstruimte voor toeristen, vergaderruimte voor de wijnbouwers en heeft ook de beschikking over een zeer goed geoutilleerde proefruimte. Het is in deze proefruimte dat wij een aantal zeer mooie Vouvray wijnen te proeven krijgen. Een aantal producenten zijn aanwezig om tekst en uitleg te geven over de te proeven wijnen.

De Loire is één van de meest noordelijk gelegen wijnbouwgebieden van Frankrijk. Wijnbouw in de Loire is mogelijk vanwege de luchtstroom boven deze enorm lange rivier. Deze luchtstroom voert de koude lucht weg zodat in de valleien wijnbouw mogelijk is. De bergen zijn vaak wit van de vorst maar in de valleien heerst een microklimaat. Veel vroeg rijpende druivenrassen zoals de Sauvignon Blanc, Pinot Noir en Gamay gedijen uitstekend in dit gebied. Er is één uitzondering: de laatrijpende Chenin Blanc.

Onze vriendelijke gastheer in Vouvray vertelt ons de legende van de Chenin Blanc: Lang geleden trok Sint Maarten met zijn ezelte door de 'Jardin de la France' (de tuin van Frankrijk zoals de streek de Loire ook wel wordt genoemd). Het

ezeltje at onderweg graag van de al zeer oude wijnstokken van de Chenin Blanc waardoor de stokken als vanzelf werden gesnoeid. Van deze gekortwielte stokken werden de mooiste wijnen gemaakt en sindsdien worden de wijnstokken enthousiast gesnoeid.

Voor Vouvray, altijd wit, is slechts één druivenras toegestaan, de Chenin Blanc. Deze staat voornamelijk aangeplant op krijthoudende plateaus van tufsteen. Het aantal wijntypen dat hier wordt gemaakt, is verrassend groot. Veel producenten maken een Vouvray Sec (die zeer droog kan zijn), een Demi-Sec én, in zonnige jaren, een Moelleux. Bovendien bestaat er mousserende Vouvray gemaakt volgens de Méthode Traditionnelle en vaak Vouvray Brut genoemd. Er is ook Vouvray Pétillant. Interessant om weten is dat de kelders uitgehakt zijn in de Tuffeau. Tegenwoordig worden ze nog gebruikt om de mousserende wijnen in te bewerken en de andere wijnen te laten rijpen.

Vouvray is gelegen in het gebied van Touraine. Komende vanuit Tours kom je het wijngedebied Vouvray binnen via de noordelijke Loire-oever. Het eerste wijndorp dat je tegenkomt is Rochecorbon. Dit wijndorp ligt tegen Tours aan en wordt feitelijk door de steeds meer uitdijende stad opgeslokt. De andere dorpen die te samen met Rochecordon onderdeel uitmaken van de appellation Vouvray zijn het dorpje Vouvray zelf en Vernou sur Brenne, Sainte-Radegonde, Chançay, Noizay, Reugny en Parçay-Meslay.

In het verleden genoot de wijn van Vouvray een uitstekende reputatie. Rabelais omschreef hem in de 16de eeuw als 'van tafzijde' en hij werd honderden jaren volop geëxporteerd, vooral naar de lage landen. Vandaag de dag is het wat stiller rond Vouvray, omdat het imago van de wijn in de loop van deze eeuw nogal taande als gevolg van goedkope, matige, halfzoete wijntjes zonder veel klasse of persoonlijkheid. Door veel wijnbouwers werd in de jaren '70 en '80 echter opnieuw gekozen voor een koers van kwaliteit, zodat Vouvray weer naam begint te maken.

De wijnen van de AOC Vouvray laten twee eigenschappen zien die op voorhand tegenstrijdig lijken: hardheid en zoetheid. Twee eigenschappen die in verschillende proefsensaties samenkomen, structuur en elegantie, frisheid en rijkdom, karakter en finesse. In de diversiteit aan jaargangen, terroirs en wijnmakers vind je zijn unieke karakter, zijn stijl. Je treft die stijl in het glas op zoek naar een heel gevarieerd evenwicht, want het spectrum reikt van droog tot likoreus, via halfdroog en moelleux, en niet te vergeten de versie met de belletjes. Een veelzijdigheid in expressie, smaak en textuur die Vouvray tot een unieke wijn maakt. Een wijn die spreekt in de vorm van aroma's als die van verse vruchten (groene appel, peer, citrusfruit), met de intense aromatische rijkdom van bloemen (acacia, kruidnagel, roos), vervolgens honing, bijenwas, tabak, kruiden, gekonfijte vruchten, dadels, kweeperen, rijpe abrikozen... En dan is er niet te vergeten nog zijn rijpingspotentieel. Het is zowel een wijn voor onmiddellijke consumptie als één om lang te bewaren.



De kern van de wijngaarden bevindt zich op de plateaus boven de Loire. De heterogeniteit van de wijnen komt voort uit dit mozaïek van hellingen met zijn diversiteit aan bodems op een gemeenschappelijke ondergrond van tufsteen. Dit resulteert in volgende bodemtypen:

- Perruches zijn zogeheten leem en silicium bodems, met aan de oppervlakte vuursteen. Men zegt dat de wijnen 'terroir getint zijn', d.w.z. een sterke bodem ontwikkelen. Ze zijn levendig en fruitig en smakelijk. Het silicium zorgt voor een grote elegantie.
- Aubuis zijn minder stenige bodems op de tufsteen die rijk zijn aan kalk. Vandaar het minerale karakter van de wijnen met kruidigheid en kracht. Van de Aubuis komen met name de grote moelleux wijnen.

De proeverij wordt afgesloten met een uitgebreid buffetdiner waarbij de geitenkazen absoluut voortreffelijk smaken bij de frisse Vouvray wijnen. Na het diner zet de bus koers naar het hotel in Tours waarbij uiteraard de bar in het hotel niet

wordt vergeten om deze dag op gepaste wijze af te sluiten. En nee dan even geen wijn op tafel maar een lekker koud pilsje.

De volgende ochtend vroeg op en om 8.30 uur de bus in op weg naar Saumur Champigny.

Daar aan de rand van het dorp bevindt zich Langlois-Château. Langlois-Château werd in 1885 opgericht en was destijds een familiebezit van Edouard Langlois en zijn vrouw Jeanne Château. Langlois-Château is tegenwoordig in handen van Société Jacques Bollinger en produceert men een breed gamma aan Loirewijnen en crémants van topkwaliteit. Dit alles met groot respect en aandacht voor de natuur. Langlois-Château voldeed als eerste wijnhuis aan het strenge biologische kwaliteitskeurmerk 'Terra Vitis'. In een speciaal klaslokaaltje krijgen we uitgebreid uitleg over de bodemverschillen, het microklimaat wat hier heerst en de manier waarop men bij Langlois-Château wijn maakt. Zo wordt hier met de hand geplukt en gebruikt men geen kunstmatige bestrijdingsmiddelen.

Na een uitgebreide rondleiding volgt vanzelfsprekend een proeverij met een mooie serie crémants van het wijnhuis zelf.

Niet ver buiten Saumur Champigny ligt het plaatsje Chinon waar we worden ontvangen door de heer Charles Joguet die ons meeneemt naar een stelsel van grotten, door water uitgeslepen in het tuffeau-steen. De binnentemperatuur is hier constant, het gehele jaar, 7° C met een luchtvochtigheid van 85%. Een gedeelte van het grottenstelsel doet dienst als opslag voor wijnen uit het gebied. Wij proeven hier een serie rode Loire-wijnen zoals een Chinon en een biologische Bourgueil. Wijn maken is hier vanwege het koelere klimaat niet eenvoudig en hier en daar missen de wijnen wat rijpheid. Maar als het fruit rijp en onbeschadigd is geoogst dan geeft dit zeer complexe en geraffineerde wijnen.



Bordeaux wat hier de klok slaat. Wie hier vraagt om een Bourgogne wordt vriendelijk doch dringend verzocht het etablissement te verlaten...de wijnkaart bevat mooie Grand Cru Classé wijnen die wel een behoorlijke aanslag op het persoonlijk budget te weeg brengen. Maar

dat is ook weer het mooie van zo'n reis met alleen maar gelijkgestemden... bestel per tafel maar een prachtige Bordeaux en dan zit je per persoon aan een alleszins vriendelijk bedrag. Dan kun je er eigenlijk nog wel een dure jongen naast zetten, en een derde misschien ook nog wel... Zo proefde ik bijvoorbeeld een hele mooie Château Beausejour 1982, zo mooi! En ondanks zijn leeftijd was de wijn totaal niet vermoeid en had hij voldoende impressies van mooi rijp en zacht fruit en de tannines waren heerlijk zacht. Natuurlijk moet een wijn van 30 jaar oud niet gekaraffeerd worden. Zo'n wijn schenk je zeer voorzichtig uit waarbij je zeer alert bent op het depot in de fles wat uiteraard aanwezig was.

En dan is zo'n avond voorbij voor je er erg in hebt en brengt de bus ons weer naar het hotel. De volgende ochtend zullen we beginnen met een kennismaking met de wijnen van Saint-Emillion. Het weer tijdens deze reis was nauwelijks uitbundig te noemen. Bewolkt, niet geheel zonder neerslag en op gezette tijden kwam ook de zon nog even door. Al met al vrij onbestendig weer. Het mocht de pret niet drukken want de groep aankomende vinologen liet het zich allemaal goed smaken.



Vandaag dus de wijnen van Saint-Emillion en niet in de minste plaats; kennismaking met Dr. Kees van Leeuwen, verbonden aan de Universiteit van Bordeaux en technisch directeur van Château Cheval Blanc. In het Maison du Vin in het fotogenieke plaatsje Saint-Emillion worden we hartelijk welkom geheten door Dr. Kees van Leeuwen. We krijgen uitleg over de relatie tussen bodem en uiteindelijke smaak in de wijn en het geheel wordt pas echt inzichtelijk gemaakt als er ook een serie mooie wijnen uit Saint-Emillion op tafel komt. Dr. Kees van Leeuwen heeft in 1989 onderzoek gedaan naar de diverse bodemsoorten in het gebied rondom de stad Saint-Emillion en daarbij is naar voren gekomen dat het merendeel van de Crus classés te vinden is op drie soorten



bodems: de eerste zijn te vinden op de kalk- en magnesiumhoudende bodems van het plateau en de côtes en pieds de côtes, de tweede bodemsoort is die in de buurt van Figeac en Cheval Blanc; dit zijn voornamelijk kiezelbodems en de derde bodemsoort zijn uit het kwartair stammende zandbodems. De wijnen afkomstig van deze zandbodems zijn soepel en kunnen al jeugdig worden gedronken. De wijnen afkomstig van de côtes en de kiezelbodems zijn steviger en hebben meer tijd nodig. Na een lange rijping tonen ze een prachtige finesse.

De wijnen van Saint-Emillion hebben in het algemeen een goed kleur en zijn soepel, vlezig en stevig tegelijk. Ze worden wel de Bourgognes van Bordeaux genoemd. De Merlot en ook de Cabernet Franc, die hier Bouchet wordt genoemd, dragen daar in hoge mate aan bij.



Na de uitgebreide uitleg van Dr. Kees van Leeuwen is het tijd voor de praktijk. We rijden vanuit Saint-Emillion naar Château La Couronne. Gelegen binnen de appellatie Montagne Saint-Emillion is het wijnmaker Thomas Thiou die hier sinds 1994 op een totale aanplant van slechts 11 ha mooie wijnen maakt bestaande uit 96% Merlot en 4% Cabernet Franc. Uiteraard krijgen we een mooie rondleiding door het bedrijf en is er aansluitend een zeer goed verzorgde lunch.

De gehele dag staat in het teken van de rechteroever en na de lunch rijden we naar Château Hosanna, eigendom van de bekende wijnmaker J.P. Moueix. We krijgen een mooie

rondleiding door het bedrijf en aansluitend is daar een overzichtsproeverij met wijnen van Pomerol en Saint-Emillion.

En dan natuurlijk de topper van de dag; Château Cheval Blanc. Kees van Leeuwen die het grootste gedeelte van de dag bij ons is gebleven neemt nu het voortouw en leidt ons rond op dit werkelijk schitterende château. Het gehele complex ademt grandeur en de onder architectuur gebouwde nieuwe winery is werkelijk een stuk "state of the art". Château Cheval Blanc is Grand Cru Classe A in Saint-Emillion en de geschiedenis van deze "grand vin" lopen terug tot de 18e eeuw. Château Cheval Blanc is gelegen binnen de gemeentegrenzen van het pittoreske dorpje Saint-Emilion, dicht tegen de appellatie van Pomerol. De 37 hectaren omvattende wijngaard is beplant met Cabernet Franc en Merlot, waarvan de eerste tevens de belangrijkste is.

De huidige eigenaren van Cheval Blanc, Bernard Arnault en Baron Albert Frere, besloten in 1998 hun gezamenlijke liefde voor wijn te bezegelen met de aankoop van een Premier Cru Classé A: Château Cheval Blanc. De dagelijkse leiding is in handen van Pierre Lurton, die uit een zeer bekende familie komt van wijnmakers en château-eigenaren. Maar zeer zeker ook Kees van Leeuwen heeft ervoor gezorgd dat Château Cheval Blanc haar topositie in Bordeaux de laatste tien jaar heeft kunnen behouden.

De dag wordt beëindigd ook weer in Bordeaux waar we met een kleiner deel van de groep neerstrijken in een typisch Frans restaurant middenin het centrum, schuin tegenover het Grand Theatre. Als voorgerecht oesters met een flesje Veuve Clicquot Champagne, dat werk...

En dan is het vrij vroeg in de ochtend als we ons opmaken voor vertrek naar Entre deux Mers. Qua landschap is dit één van de aardigste gebieden van de Bordeaux. Het gebied is vrij heuvelachtig met veel beekjes en riviertjes en dus groene dalen. Bovendien leeft men hier niet van wijnbouw alleen. We treffen hier ook graanvelden, velden met grazende koeien en fruitboomgaarden. Daarnaast is er heel wat bos. Het is een streek met veel oude dorpen. Het uitgestrekte gebied dankt zijn naam aan de ligging tussen Garonne aan de zuid/zuidwestzijde en de Dordogne aan de noord/noordoostzijde. Aangezien deze twee rivieren min of meer onder invloed staan van de getijden van de zee, eb en vloed, wordt gesproken van Tussen de Twee Zeeën; Entre Deux Mers.

Het gebied heeft een grote verscheidenheid aan bodems. Van alluviale, zogenaamde palus-

gronden langs de oevers van de rivieren tot pure kiezelterrassen op bepaalde hellingen. Een mozaïek aan zeer verschillende bodems vindt men daar tussenin, met over het algemeen een hoog percentage aan leem.

Entre Deux Mers is een groot wijnbouwgebied. Er staat op dit moment zo'n 32.500 ha aangeplant met hoofdzakelijk blauwe druivenrassen. Het merendeel van de hier afkomstige wijn is rood en vindt onder de naam Bordeaux Supérieur zijn weg naar de klant. De naam Entre Deux Mers vinden we alleen terug op het etiket als het een witte wijn betreft. Daarnaast heeft de wijnboer ook de mogelijkheid zijn wijn als Bordeaux Blanc Sec te verhandelen. Internationaal gezien is het voeren van deze naam succesvoller.

Een Entre Deux Mers mag, evenals een Bordeaux Blanc Sec, niet meer dan 4 gram restsuiker per liter bevatten. De druivenaanplant voor beide appellaties zijn Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle, Ugni Blanc en een klein restant Colombard.

Direct naast de abdij van Sauve Majeure bevindt zich de boutique van de wijnen van Entre Deux Mers. Hier proeven wij een mooie selectie witte wijnen waarvan een deel is opgevoed op houten foudres en een even groot deel wijnen juist alleen RVS rijping krijgt om de frisheid en de fragiele fruittonen te behouden. We krijgen een mooie indruk van de diversiteit van deze wijnen en de vele culinaire mogelijkheden. Uiteraard wordt de proeverij afgesloten met een heerlijke lunch. Meer informatie over de wijnen van Entre Deux Mers is overigens te vinden op de zeer attractieve site www.vins-entre-deux-mers.com.

Direct ten zuiden van Entre deux Mers bevindt zich het wijngedebiet Sauternes. Wij brengen een bezoek aan Château Rieussec, gelegen in het plaatsje Fargues. Minder grandeur dan Cheval Blanc maar ook dit is een zeer klassiek en gerenommeerd château. Château Rieussec is eigendom van baron Lafite Rothschild. Gelegen op één van de hoogste heuvels in het hart van de appellation Sauternes staat Château Rieussec bekend om haar honingzoete kracht en wel bijna geroosterde rijkdom, diep gekleurd met een uitstekende viscositeit. Château Rieussec is gelegen direct naast Château d'Yquem en wordt met d'Yquem en Climens gerekend tot de absolute top in de Sauternes. De aanplant van Château Rieussec bestaat uit Sémillon, Sauvignon Blanc en Muscadelle.

Na het overweldigende smaakpalet van de wijnen van Château Rieussec wordt het tijd voor

Château Brown, gelegen in het plaatsje Léognan. We zijn inmiddels beland in de Graves.

Op de Wereldtentoonstelling van 1884 in Amsterdam genoot Château Brown reeds aanzienlijke bekendheid. De naam van het château komt van een rijke Schotse handelaar die zich aan het eind van de 18e eeuw in Bordeaux vestigde: John Lewis Brown. Château Brown bevindt zich in de appellatie Pessac-Léognan, ten zuiden van de stad Bordeaux. Met 55% is de Cabernet Sauvignon de meest aangeplante druif, gevolgd door Merlot (40%) en Petit verdot (5%). De opbrengst van Château Brown blijft beperkt tot 45 hl/ha.

De wijnen van Château Brown bieden in hun jeugd al enorm veel drinkplezier. In grote jaren hebben de wijnen bovendien een zeer goed bewaarpotentieel.. De ‘tweede wijn’ van het château is ‘Le Colombier du Château Brown’. Daarnaast produceert Château Brown een uitstekende witte wijn (70% Sauvignon blanc, 30% Sémillon). De bekende Amerikaanse wijngoeroe Robert Parker is zeer te spreken over de prijs-kwaliteitverhouding van Château Brown.

Château Brown is eigendom van de Franse families Mau (bekende wijnhandelaren in Bordeaux) en Barthe, en de Nederlandse gedistilleerd-familie Dirkzwager. De leiding van Château Brown is in handen van Jean-Christophe Mau, die bij het wijn maken geassisteerd wordt door het grote talent Stéphane Derenoncourt.

Château Brown rouge is een echte ‘Grand Vin de Bordeaux’. Lage opbrengst en een hoofdrol voor Cabernet Sauvignon en Merlot. Een derde van de oogst rijpt in vaten van nieuw eikenhout.

De dag wordt afgesloten met een uitgebreid diner in Restaurant Chiopot in het dorpje Bègles, onder de rook van Bordeaux. Gelegen op een bedrijventerrein uit vervlogen tijden en ook nog eens langs een drukke rijksweg doet niets vermoeden dat het hier om een zeer goed restaurant gaat. Maar dat veranderd bij binnenkomst. Een wand van klimaatkasten gevuld met de mooiste Bordeaux wijnen doet menigeen watertanden. Ook hier weer is het idee eenvoudig maar fenomenaal. We kiezen per tafel weer een aantal wijnen uit de zeer omvattende wijnkaart en hebben een avond om nooit te vergeten! De laatste dag in Bordeaux doet zich alweer aan. Na het mooie diner van gisteravond zit menigeeen wat slaperig in de bus. Ikzelf voel me na dagen van wijn- en lunch geweld steeds meer te voelen

als een gevulde kalkoen en dan moet het mooiste nog komen: Vandaag staan Château Lafite, Château Giscours en Château du Tertre op het programma. Château Lafite Rothschild is geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé en met name in Azië worden er exorbitant hoge prijzen betaald voor een fles wijn van dit château. Het wijngoed omvat 107 hectare en er wordt ongeveer 78% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 4% Cabernet Franc en 1% Petit Verdot aangebouwd. Dit maakt het wijngoed één van de grotere in de Bordeaux.

De tweede wijn van het wijngoed heet Carruades de Lafite. De grond waarop de wijnstokken groeien is een kiezelbodem met daaronder een kalksteenbodem. De wijngaard werd waarschijnlijk geplant in de laatste dertig jaar van de 17e eeuw. De familie Ségur erfde het domein in 1716 en verkochten het in 1784 aan de puissant rijke Pierre de Pichard, president van het parlement van Bordeaux. Na zijn executie tijdens de Franse Revolutie werd het landgoed in 1797 verkocht aan Jan de Witt (1755-1809) die het domein vanwege financiële problemen echter weer te koop moest zetten. De verkoop vond plaats in december 1800, aan drie Nederlandse kooplieden. Zij bleven eigenaren totdat het domein in 1803 doorverkocht werd aan Madame Barbe-Rosalie Lemaire de echtgenote van Ignace-Joseph Vanlerberghe, een Nederlands graanhandelaar die voornamelijk aan het leger van Napoleon leverde. Na de dood van Vanlerberghe in 1866 verkochten zijn erfgenamen het château aan baron James de Rothschild in 1868 voor 4,4 miljoen frank. Baron James stierf hetzelfde jaar nog, maar het domein is niet meer uit handen van de familie De Rothschild geweest. Baron Eric de Rothschild nam de leiding over het domein over van zijn oom baron Élie in 1975.

En dan volgt een soort van familiebezoek als we een tweetal château gaan bezoeken waar Nederlanders de scepter zwaaien. Allereerst Château Giscours; al sinds zeker drie eeuwen een zeer bekend en gerenommeerd wijnhâteau. Om keizerin Eugénie op gepaste wijze te kunnen ontvangen, liet de toenmalige eigenaar, een Parijse bankier, op het Giscours-domein een nieuw château bouwen in renaissance-stijl. Exact 100 jaar later na de bouw, werd het château overgenomen door Pierre Tari. Het 300 hectare grote domein verkeerde toen in een belabberde staat. Slechts 7 hectare van de 80 hectare wijngaard was bebouwd. Pierre Tari wist het château weer op niveau te brengen, maar moest het château begin jaren '90 van de vorige eeuw, verkopen door financiële problemen. Wat de kwaliteit van de wijn niet ten goede kwam.

De huidige eigenaar is de Nederlander Eric Alberda Jelgersma. Hij wist het château, door diverse investeringen en een nieuwe talentvolle wijnmaker, weer op koers te brengen.

Château Giscours wordt voornamelijk gevinifieerd van Cabernet Sauvignon-druiven (55%), aangevuld met Merlot (35%), Cabernet Franc (5%) en Petit Verdot (5%). Na de vergisting lagert de wijn nog enige tijd op hout.



Vervolgen we onze reis naar Château du Tertre. Hebben de Nederlanders alleen zeggenschap over het wijngoed van Château Giscours en niet over het château zelf, Château du Tertre is volledig eigendom. De naam du Tertre is gemakkelijk terug te leiden naar het feit dat het wijndomein, 80 ha in totaal, gelegen is op een terp. Tertre in het Frans. Deze heuvel is het hoogste punt in de appellatie Margaux. Daterend uit de twaalfde eeuw, is dit duizend jaar oude eigendom reeds door vele handen gegaan waaronder bijvoorbeeld Thomas de Montaigne, Pierre Mitchell en Henri de Koenigswater. De wijnen van du Tertre werd wereldberoemd in de negentiende eeuw, toen de 1855-classificatie hun de status “Grand Cru Classé” toebedeelde. Sinds die tijd waren de 52 hectare wijngaarden onaangeroerd gebleven. Dit tot en met 1997. Eric Albada Jelgersma, de huidige eigenaar, heeft zeer sterk geïnvesteerd in het herstructureren in het domein en combineert nu moderne technologie met traditie. De investeringen die hij heeft gedaan in de wijngaarden en kelders maken dit kasteel tot het indrukwekkende Grand Cru Classé dat het vandaag is.

Na de zeer indrukwekkende rondleiding staat ons een zeer uitgebreide en chique lunch te wachten waarna alle deelnemers uit handen van Klazien Vermeer een oorkonde krijgen uitgereikt als bewijs dat we nu alle “ins and outs” van de Bordeaux-streek plegen te kennen. Het loopt tegen vijven als de bus klaarstaat voor de lange rit naar Tours. De volgende dag brengt de bus ons terug naar Nederland.



De druif centraal...

uif centraal...’ vertelt de geschiedenis, herkomst en bijzonderheden van venras. Deze keer de durif.

Durif

DE MEESTE CONSUMENTEN ZEGT DE NAAM DURIF NIETS, MAAR VAN HET CALIFORNISCHE SYNONIEM ERVOOR, PETITE SIRAH, HEBBEN MILJOENEN MENSEN GEHOORD. HOE DE PETITE SIRAH AAN ZIJN NAAM IS GEKOMEN, BLIJFT EEN MYSTERIE. NIETS AAN DEZE DRUIF IS NAMELIJK ECHT KLEIN. EN MET DE EDELE SIRAH UIT HET RHÔNEDAL HEEFT HIJ NIETS TE MAKEN, BEHALVE DAN DAT HIJ EVENEENS UIT DE ZUID-OOSTHOEK VAN FRANKRIJK AFKOMSTIG IS.

De variëteit is vernoemd naar Dr. Francois Durif. Deze kweker was in 1880 op zoek was naar een druif die meer resistent was voor meeldauw. Zo'n druif werd uiteindelijk gevonden en vernoemd naar Dr. Francois Durif zelf. De Durif werd veelvuldig aangeplant in met name het zuiden van Frankrijk. Gebieden als de Areche en de Isere bleken ideaal voor de aanplant van Durif. De druif werd in deze gebieden getolereerd maar nooit aanbevolen. Durif gold altijd als een tamelijk platvloerse variëteit, die overeenkomstige wijn geeft. Door een veranderde vraag bij consumenten raakte de druif uit de gratie en uiteindelijk verdween de druif uit geheel Frankrijk.

Buiten Frankrijk gaat het een stuk voorspoediger met de Durif. Met name Californië en de warmere streken in Australië hebben een niet onaanzienlijk areaal aan Durif aanplant. Hier gedijt hij het beste in de koelere wijngaarden van onder andere Monterey en San Joaquin. Toch zal men de naam Durif zelden aantreffen. Als Petite Sirah gaat de Durif hier door het leven. De naam doet vermoeden dat de druif direct verwantschap is met de Syrah. Maar dat ligt toch wat genuanceerder; recente DNA-analyses heeft aangetoond dat de druif een kruising is tussen de Peloursin en Syrah druif. Ook in Napa staat de Petite Sirah aangeplant en dan vooral in die wijngaarden die te warm zijn voor Cabernet Sauvignon. Petite Sirah geeft hier echter krachtige wijnen met een diepe kleur die zo lang ze jong zijn aardig wat tannine bevatten en die, als ze de kans krijgen, wellicht

beter ouderen dan heel wat andere wijnen. Mede door het vrij hoge tannine-gehalte kan Petite Sirah zeer goed ouderen. In zeer goede jaren kan Petite Sirah wel meer dan 20 jaar ouderen op fles!

Petite Sirah wordt zowel als mengdruif als monocépage gebruikt. De wijnen kunnen donker en krachtig zijn met grote diepgang. Wijnen afkomstig van de Petite Sirah hebben als grote gemene deler een rijke pruimachtige smaak. Daarnaast geeft Petite Sirah veel kleur, tannine en hoge zuren aan de wijn.

Petite Sirah kent veel synoniemen: Bas Plant, Dure, Duret, Dureza, Durif noir, Dyurif, Gros Beclan, Gros Noir, Kek Durif, Nerin, Pareux noir, Petite Duret, Petite Serine, Petite Sirah, Petite Syrah, Pineau de Romans, Pinot de L'ermitage, Pinot de Romans, Pinot Fourcat, Plant Durif, Plant Fourchu, Serine, Sirane de Tain, Sirane Fourchu, Sirane Fourchue, Syrah, Syrah Forchue, Petite Syrah.



Onder het label Redtree is bij de Monnik Dranken een Petite Syrah verkrijgbaar.

Regent

De regent is een vrij recent druivenras, ontwikkeld op de Geilweilerhof in Siebeldingen. Duitsland.

Het is een kruising tussen de Diana Hamburg en de Chambourcin. De kleur van de druiven is blauw, het vrucht vlees en het sap zijn lichtrood. Regent is speciaal ontwikkeld voor aanplant in koelere streken zoals Duitsland, Luxemburg en Nederland. Juist in koelere streken is er behoefte aan meer schimmel-resistente druivenrassen. Vooral bij meeldauw en valse meeldauw blijkt Regent zeer goed bestand. Toch is de Regent niet geheel schimmelresistent en moet er in bepaalde jaren toch worden bijgespoten.

Sinds 2004 is Regent het meest aangeplante druivenras in Nederland en met name onder hobbyboeren zeer populair. Regent is een sterke groeier zodat er elk jaar lange uitlopers ontstaan, die soms horizontaal gaan groeien. Al in het tweede jaar vindt er bloem- en trosvorming plaats, tot zo'n drie trossen per rank. Vaak worden er meer trossen gevormd dan de stok kan laten rijpen en dan is uitdunnen noodzakelijk. De tros is niet erg compact, zodat er weinig kans is dat de bessen elkaar kapot drukken. Om een goede wijn te krijgen moet wel een deel van de trossen verwijderd worden. De schil van de druif is vrij dun. De jonge wijnstok met zijn beperkt wortelgestel heeft behoefte aan extra magnesium. Regent rijpt mooi op tijd en kan vanaf eind september geoogst worden. Regent geeft gelijkmatige, gemiddelde oogsten. Door de relatief vroege rijping is de Regent gevoelig voor wespen-vraat en ajijssteek in de kapotte bessen. Voor een volle wijn is het van belang dat de trossen een hoog suikergehalte halen (Regent haalt gemakkelijk 240 gram/liter sap) en goed afrijpen, zodat

het zuurgehalte voldoende zakt. Belangrijk hierbij is wel dat het uiteindelijke zuurgehalte niet te laag is en daarom verdient het aanbeveling om met de oogst niet te wachten tot het maximale suikergehalte is bereikt, maar te oogsten bij bijvoorbeeld 83 Oechsle. Dan is er nog redelijk wat zuur aanwezig. Het suikergehalte kan gemakkelijk oplopen tot 80 g/liter, maar dan is het zuur te sterk teruggelopen voor een harmonieuze wijn. In jaren met voldoende zon krijgen sommige druiven een zeer zachte schil en kan er op beperkte schaal zelfs botrytis ontstaan.

De wijnen

De wijnen afkomstig van de Regent zijn over het algemeen diep rood en vol van smaak met voldoende tannine. Afhankelijk van de wijze van vinificatie kan de wijn richting een Pinot Noir uit de Bourgogne of een meer krachtigere wijn zoals

een Bordeaux smaken. Regent kan tegen rijping op eikenhouten vaten. Ook worden er stevige rosés gemaakt van deze druif. Gevinifieerd als rode wijn heeft de wijn wat tijd nodig om te ontwikkelen. Hoewel niet bedoeld als bewaarwijn is de Regent toch wel gebaat bij wat flesrijping gedurende een jaar of twee. De wijn heeft veel zuurstof nodig om zich te ontplooien, karaferen wordt aangeraden.



Twente wijn, Regent, 2010

Een droge rode wijn. Vol en kruidig van karakter. Na een nauwkeurig bewaakte gisting op de druivenschillen volgt een korte houtrijping op jong eikenhouten barriques. Alcoholgehalte 12.5%



Artikelnummer:
790602

Twente wijn, Johanniter, 2010

Een droge witte wijn, frisfruitig van karakter.



Artikelnummer:
790601

Twente wijn, Rosé Regent, 2010

Een prachtige lichte fruitige wijn. Past zeer goed bij mild gekruide en/of geroosterde gerechten en tapas.



Artikelnummer:
790600

Witte Johanniter

Ook de Johanniter druif is speciaal ontwikkeld om te kunnen worden aangeplant in een koel klimaat. De druif is nog meer resistent dan Regent en lijkt zowel qua blad als groeiwijze sterk op Riesling. Ook de witte Johanniter is een kruising en wel van (Seyve Villard 12-481 x (Pinot Gris x Chasselas)) x (Riesling x Pinot Gris). De druif werd opgekweekt op het Duitse proefstation voor wijnbouw te Freiburg.

Witte Johanniter heeft een zeer hoge weerstand tegen schimmelziektes. Wel is de druif relatief gevoelig voor valse meeldauw. Dit vooral in jaren waarin er toch al veel schimmels in de wijngaard voorkomen. De druiven worden hierbij in het algemeen slechts licht aangetast. Van echte meeldauw wordt geen schade ondervonden.

De Johanniter geeft een erg goede Riesling-achtige wijn met een stevig zuurgehalte en een stevige hint van Pinot Gris. Deze wijnen krijgen regelmatig een betere beoordeling dan die van

traditionele (Duitse) druivenrassen. Johanniter is geschikt om te verwerken tot een wijn met een beetje restsuiker (< 4g/l), wat de wijn een ronde, volle smaak geeft. Soms vindt men een klein bittertje in de afdronk. De alcoholische gisting kan soms wat moeizaam gaan maar als de gisting op gang is gekomen zijn er verdere geen problemen te verwachten. Wijn gemaakt van Witte Johanniter geeft een fijn en fruitig aroma met hints van meloen en grapefruit. De wijn heeft een heldere en levendige structuur met sterke zuren. Met een klein bittertje na.

De groei van de druif is redelijk krachtig, recht-opstaand, met weinig dieven en een gezond groen blad. Op tijd ontbladeren geeft minder kans op zonnebrand. De wijnstok geeft compacte trossen en de druiven zijn middelgroot en groengeel. Witte Johanniter rijpt redelijk laat, namelijk half oktober. De druiventrossen zijn klein en zeer compact. Een scheut kan vaak twee tot drie trossen dragen. Voor een goede kwaliteit van de wijn wordt daarom geadviseerd om de bovenste tros te verwijderen en de opbrengst per stok te beperken tot 1,5 kg

LA DOLCE VITA NELLA BOTTIGLIA

SMAAK

De heerlijke geur belooft al veel - De smaak maakt het waar! Spritz is een cocktail van witte wijn met aromatische, Italiaanse sinaasappelen en diverse kruiden. Deze combinatie zorgt voor een rijke bitter/zoete smaakbeleving.

ITALIAANS GEVOEL

De verfijnde licht mousserende smaak maakt Spritz tot een prikkelend verfrissend drankje, met een Italiaanse beleving. - Voor elk moment - Voor elk seizoen.

NEUS

De pure geur van sinaasappels, vermengd met die van verschillende kruiden, prikkelen de zintuigen vanaf het eerste moment.

SERVEERTEMPERATUUR

Licht gekoeld, 7° C.

ELEGANTIE

Het ingebrande etiket geeft de fles met 200 ml. Spritz een mooie elegante uitstraling.

PUUR PLEZIER

Spritz kan met een rietje uit de fles worden gedronken.

Spritz bevat 6,7% alcohol.



Artikelnummer: 770837
Doos inhoud 12x20 cl.



FOR THE ITALIAN MOMENTS IN YOUR LIFE

WWW.SPRITZ-APERITIF.COM



**DE MONNIK
DRANKEN** IMPORT
EXPORT
www.monnik-dranken.nl

Verkoop - distributie in Nederland
De Monnik Dranken T 0541 - 513 076
info@monnik-dranken.nl



Ready for the summer!

NIEUW BIJ DE MONNIK DRANKEN ZIJN EEN DRIETAL ZEER ZOMERSE PRODUCTEN VAN PETER MERTES. DRIE HEERLIJK VERFRISSENDE WIJNEN IDEAAL ALS APERITIEF OP HET TERRAS, IN DE TUIN OF OP DE BOOT. WIJ STELLEN ZE GRAAG AAN U VOOR:

Bubbling Morio-Muskat, fizzy-fruity-sweet

Bubbling Morio Muskat is aangenaam zoet en heeft een klein, ondeugend bubbeltje. Dat maakt het een heerlijk doordrinkbare drank. In de geur komt duidelijk de muskaatdruif naar voren. Heerlijk op het terras met slechts 5.5% alcohol.



Artikelnummer: 770831

Spritzzzzer Aperitivo, bitter orange flavour

Een echte zomerhit! Spritzzzzer Aperitivo is een heerlijke *ready to go drink* op basis van wijn met sinaas-appelschil, gentiaan, rabarber en kina. Het heeft een aangenaam bittertje en ook wat zoet. En ook niet onbelangrijk: slechts 6.7% alcohol.

Schenk Spritzzzzer Aperitivo over *crushed ice* met een schijfje sinaasappel. Heerlijk op een terras!



Artikelnummer: 770832

Hugo Aperitivo, elder flower & lime

Een heerlijke combinatie van wijn, limoen en vlierbloesem. Daardoor heerlijk fris met elegante zuurtjes. Perfect te drinken als aperitief of gewoon 's zomers op het terras. Slechts 7.0% alcohol.



Artikelnummer: 770833

ALCOHOL MAAKT MENSEN CREATIEVER, DAT BLIJKT UIT WETENSCHAPPELIJK ONDERZOEK.

Psychologen van de University of Illinois lieten veertig jonge mannen een creativiteitstest maken die vaak in wetenschappelijke experimenten gebruikt wordt, de Remote Associates Test. Proefpersonen met een alcoholpromillage van 0,75 in hun bloed, wat overeenkomt met twee glazen bier, maakten deze testen beter dan proefpersonen die niets gedronken hadden. Ze losten ongeveer 40 procent meer raadsels op. Ook beantwoordden ze de vragen gemiddeld in 12 seconden, in plaats van de 15,5 seconden die nuchtere deelnemers nodig hadden.

Ontspanning

Volgens de onderzoekers maakt de alcohol je meer ontspannen, waardoor je sneller het gehele plaatje ziet. Het nadeel van alcohol is wel dat je reactievermogen achteruit gaat.

“Te geconcentreerd zijn kan ervoor zorgen dat je nieuwe mogelijkheden niet meer ziet. Om creatieve oplossingen te kunnen verzinnen, hebben we een bredere, meer flexibele vorm van concentratie nodig”, zegt Jennifer Wiley.



Droege en kleine oogst 2012 in Argentinië



Coulure in het voorjaar en een hete zomer met hogere temperaturen dan normaal hebben in Argentinië geleid tot een vroeg begin van de pluk en een gevoelig lagere opbrengst dan in 2011. De vroege pluk is mede het gevolg van de kleine opbrengst dit jaar. Eerste schattingen gaan uit van 22% minder volume. De meeste druiven zijn geplukt met hogere suikerwaarden en lagere zuren dan normaal. Argentinië's vlaggenschip Malbec lijkt als relatief rijpe druif te hebben geprofiteerd van de afkoeling aan het einde van maart, waardoor de oogst daarvan min of meer op het normale tijdstip kon plaatsvinden.



CÁLEM ROSÉ AND BERRY FRUITS



BENODIGDHEDEN:
70 ml Calem Rosé Port
50 ml bosvruchtensiroop
Crushed ice
Pepermuntblaadjes en verse bosvruchten ter decoratie

BEREIDINGSWIJZE:
Doe wat crushed ice in een shaker, voeg daar de Calem Rosé Port aan toe, gevolgd door de bosvruchtensiroop. Meng dit alles goed en schenk in een longdrink glas. Garneer met pepermuntblaadjes en vers bosfruit.



CÁLEM White Port Tonic



BENODIGDHEDEN:
½ deel Calem White Port
½ deel Tonic
Crushed ice
Limoen

BEREIDINGSWIJZE:
Mix in een longdrink glas, gevuld met crushed ijs, gelijke delen Calem White Port en tonic. Garneer met een schijfje limoen en geniet van deze verrassende en dorstlessende zomerdrank!



Bericht uit Frankrijk: Export 2011 gestegen

De export van wijn en gedistilleerd uit Frankrijk was in 2011 goed voor een waarde van 10,1 miljard euro, 10,5% meer dan in 2010. In volume was sprake van 2,44 miljard flessen. Bijna 70% daarvan was wijn. Wijn en gedistilleerd vormen daarmee Frankrijks op één na belangrijkste exportsector, na vliegtuigen maar nog voor cosmetica.

Met afstand de grootste locomotieven van de Franse wijnexport zijn de regio's Champagne en Bordeaux die samen voor 61% van de waarde zorgden (resp. 32 en 29%), hoewel ze met een aandeel van 8 en 17% voor slechts 25% van het volume tekenen. Het exportvolume voor Franse wijn steeg in 201 met slechts 1,8% tot

13,3 miljoen hectoliter, maar de waarde met een veel indrukwekkender 11,4%. Over een French Paradox gesproken: de afgelopen tien jaar daalde de Franse uitvoer met 12% in volume, maar groeide die met 7% in waarde.



Michel van Tuil

GENIETEN VAN VERGETEN WIJNEN!!

IN HET FRAAIE STADJE ZALTBOMMEL ZETELT WIJNKOPERIJ LUUC VAN BOORT. AL JAREN GEEF IK HIER MET VEEL PLEZIER WIJNCURSUSSEN VOOR HUN WIJNKLANTEN. OP VERZOEK VAN ENTHOUSIASTE WIJNLIEFHEBBERS WORDEN VIER AVONDEN LANG FRANSE WIJNSTREKEN AANGEDAAN EN DE PROEFGLAZEN GEVULD MET BIJPASSENDE WIJNEN. JOHN MERKS (SCHOONZON VAN LUUC) ZOEKT DE WIJNEN UIT EN IK DOE DE PRESENTATIE VIA POWER POINT. TEVENS KRIJGEN DE DEELNEMERS DE THEORIE OP PAPIER MEE NAAR HUIS.

De eerste avond was al een feestje voor de smaakpapillen met Vintage Champagnes, Grand Crus uit de Elzas en witte en rode Bourgognes om nooit meer te vergeten.

De week erop begon met een presentatie van de Loirestreek. Theorie maakt dorstig, dus na een half uur werden de eerste wijnen geproefd. Om te beginnen een lekkere Muscadet de Sèvre-et-Maine van oude wijnstokken, gevolgd door twee karakteristieke wijnen van sauvignon blanc druiven: Quincy en Menetou Salon.

Hierna in de glazen Château de la Roche-aux-Moines van Nicolas Joly, een Savennières uit 1993. Een bijna twintig jaar oude witte Loirewijn van chenin blanc druiven uit een streekje net onder de stad Angers. Na al die jaren was deze wijn nog enorm levendig, met een intense, rijpe en complexe smaak. Opvallend was de fraaie zuurgraad in combinatie met wat honingtonen. Om het dunnetjes over te doen proefden we hierna een Coteaux du Layon uit 1989, waarvan een gedeelte van de druiven pourriture noble had gehad. Een heldere goudgele kleur werd gevolgd door een geur en smaak vol gedroogde abrikozen in combinatie met sappige zuren. Drieëntwintig jaar oud, maar oh zo mooi.

Na nog wat theorie gingen we aan de rode wijn. Om te beginnen een jonge St. Nicolas de Bourgueil vol rood fruit van cabernet francdruiven. Hierna een gerijpte Bourgueil

van Domaine du Grand Clos (1998) gevolgd door een Saumur Champigny (1999). Het is mooi om de ontwikkeling van deze wijnen te proeven, waarbij de Saumur wat meer kracht combineerde met nog wat kersenfruit, rokerigheid, hout, gerijpte tannine en vriendelijke zuren.

De rest van de avond proefden we wijnen uit de Sud-Ouest. Na twee fraaie mondvullende Cahors van Château Lamartine, zo hoort wijn van malbecdruiven te smaken, proefden we een Madiran uit 1999 van Château Peyros. Een wijn van honderd procent tannatdruiven. Ondanks zijn leeftijd nog steeds een krachtige wijn met een enorme lengte. De proevers waren onder de indruk.

De avond werd afgesloten met een Jurançon. Een li- quoreuze wijn gemaakt van laat geoogste en deels ingedroogde petit mansengdruiven. Onder het genot van deze wijn kwamen er lekkere kaasjes op tafel om de avond op gepaste wijze te besluiten.

Iedereen was onder de indruk van de “vergeten wijnen” die we deze avond hadden geproefd.

Met vriendelijke wijngroet
Michel van Tuil

www.drankenstudie.nl

FRANKRIJK -

APPELLATION MAURY OOK VOOR DROGE WIJNEN

De appellation Maury in het noorden van de Roussillon, tot nu toe voorbehouden aan Vins Doux Naturels, is met terugwerkende kracht vanaf de oogst 2011 ook van toepassing op droge rode wijnen. De eerste flessen Maury sec komen in april 2012 op de markt.

Uitbreiding van de appellation werd al tien jaar geleden geïnitieerd om in te spelen op de dalende verkopen van VDN. Druiven voor Maury sec mogen uit vier gemeentes komen: Maury, Tautavel, Saint-Paul en Rasiguères. Het maximum rendement is bepaald op 40 hl/ha, terwijl de assemblage van tenminste twee druivenrassen voor minimaal 60% uit Grenache Noir moet bestaan. Eveneens verplicht is een rijping van minimaal zes maanden voor ze op de markt gebracht mogen worden. Om aan te geven dat het om droge wijnen gaat, wordt de naam Maury op het etiket vergezeld door de vermelding ‘sec’. Vijftien producenten

hebben de nieuwe appellation geclaimd voor de oogst 2011, goed voor 2500 hl wijn.

Roussillon produceert 90% van de Franse vins doux naturels en naast Maury onderscheiden we natuurlijk ook nog Banyuls en Rivesaltes. Deze vin doux naturels, kortweg VDN, rijpen in grote houten voeders en worden met opzet aan oxidatie blootgesteld. Om de ontwikkeling van aroma's te versnellen, worden de wijnen voor een deel in dem-muids, 600 liter vaten onder de blote hemel aan sterke temperatuurschommelingen tussen dag en nacht, zomer en winter blootgesteld. Bouquet en smaak van de traditionele VDN herinneren in het eerste ontwikkelingsstadium aan gekookte vruchten, verse vijgen, ook aan perzik en geconfijte kersen. Hierna volgt een fase, waarin het gedroogde fruit als gedroogde pruimen, rozijnen, vijgen en abrikozen domineren. Een verdere ontwikkeling laat daarna, vanaf het zevende jaar,

aroma's als beschuit, gebrande noten maar ook karamel zien. Dan volgen cacao, koffie en later tabak, tot na vijftien tot twintig jaar de smaak van Rancio ontstaat. Deze laat zich ook in zeer oude Cognac, oude droge Sherry en vins jaunes uit de Jura vinden en herinnert aan het aroma van groene walnootschillen.

Maury maar ook Banyuls en Rivesaltes zijn aangename aperitiefwijnen en kunnen het best koel gedronken worden, liefst op zo'n 12 tot 15° C. Ondanks hun intensieve aroma's benadelen zij niet de opvolgende wijnen. Ze zijn voortreffelijk bij gerechten als ganzenlever of eendenbout met vruchten. Ze passen goed bij geiten- en schimmelkaas. Als dessert bieden ze een goed tegenwicht aan gebak. Legendarisch is hun relatie met chocoladedesserts die ze als een van de weinige wijnen uitstekend verwerken.

VERBAND DEUTSCHER PRÄDIKATS- UND QUALITÄTSWEINGUTER (VDP) PAST CLASSIFICATIEMODEL AAN

Het classificatiemodel van VDP heeft voor de zoveelste keer in de afgelopen jaren een wijziging ondergaan. Met de recente wijziging is er meer logica in gekomen. Erste Lagen gaan voortaan Grosse Lagen heten, terwijl de vroegere Klassifizierte Lagen als nieuwe naam Erste Lagen krijgen. Daarmee wordt het model van de Bourgogne nu volledig gekopieerd. De kwaliteitspiramide van VDP ziet er vanaf 2012 als volgt uit:

Grosse Lage: bestemd voor wijngaarden van de allerhoogste kwaliteit. Dit zijn feitelijk Grand Cru wijngaarden. Alleen uit Grosse Lagen kunnen Grosse Gewächse geproduceerd worden, de droge paradepaardjes van VDP. Tot nu toe kwamen Grosse Gewächse uit Erste Lagen, wat qua terminologie niet erg consequent was.

Erste Lage: zeer goede wijngaarden waarvan de naam op het etiket vermeld wordt. Deze wijngaarden mogen worden gezien als Premier Cru wijngaarden.

Ortswein: wijn met alleen de vermelding van de gemeente, zonder vermelding van wijngaardnamen. Vergelijkbaar met de Franse term “village”.

Gutswein: wijn van basiskwaliteit zonder vermelding van wijngaard of gemeente, maar alleen de naam van de producent.

De classificatie van VDP heeft alleen een privaatrechtelijke status en kan zodoende alleen door de bijna 200 leden gebruikt worden. Producenten in de Rheingau van Erste Gewächse, prestigewijnen met een publiekrechtelijke, wettelijke status, hebben inmiddels bij de regering van Hessen - waar de Rheingau deel van uitmaakt - een aanvraag ingediend om voortaan ook de benaming Grosse Gewächse te mogen gebruiken om harmonie in de verwarrende benamingen te krijgen.



Recepten

RUCOLASALADE MET GEGRILDE KIPFILET, BLAUWE KAAS EN DRUIVEN

Lunch (Zomer) voor 4 personen.

Ingrediënten

- 150 g gegrilde kipfilet in dikke plakken van 1/2 cm
- 75 g rucola, gewassen en gedroogd
- 150 g pitloze blauwe of witte druiven
- 100 g bleu d'auvergne of stilton

Voor de dressing:

- 1 tl mosterd
- 2 el balsamicoazijn
- zout en peper
- 1 tl honing
- 3 el olijfolie

Bereiding

1. Snijd de gegrilde kipfilet in reepjes.
2. Doe alle ingrediënten voor de dressing in een schone afsluitbare jampot en schud flink door. Breng op smaak met zout en peper.
3. Schep de rucola en druiven om met de dressing en verdeel de salade over 4 borden.
4. Verdeel de kipreepjes en blauwe kaas over de salade.
5. Voor een complete lunch of lichte maaltijd opdienen met brood of frites.



Wijnsuggestie:
Redtree Chardonnay
Artikelnummer: 780702

CIABATTA MET ROSBIEF, AVOCADO EN SJALOTTENMAYONAISE

Lunch

Ingrediënten

- 4 kleine ciabatta's
- 150 g rosbief
- 1 avocado
- 1 bosje platte peterselie, gesneden
- 1 citroen, geperst

Voor de sjalottenmayonaise

- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 eetlepel crème fraîche
- 3 eetlepels mayonaise
- 3 draaien zwarte peper

Bereiding

1. Meng voor de mayonaise de gesnipperde sjalot, crème fraîche en de peper door elkaar.
2. Snijd de ciabatta's doormidden en besprenkel ze met olijfolie.
3. Schil de avocado en snijd deze in plakjes. Besprenkel met het citroensap om verkleuring tegen te gaan.
4. Beleg de ciabatta's ruim met rosbief en strooi er zout en peper over naar smaak. Beleg vervolgens met de avocado en een flinke dot sjalottenmayonaise. Garneer met de platte peterselie.



Wijnsuggestie:
Croix des Vignes, Côtes du Ventoux, Comté du Roc Oval
Artikelnummer: 791285

MAROKKAANSE SATÉ MET HARISSA-MAYONAISE

Hoofdgerecht voor 4 personen.

Ingrediënten

- 400 g biefstukpuntjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 tot 2 theelepels harissa-pasta
- 10 eetlepels mayonaise
- 4 pitabroodjes of nan
- 1 theelepel kummel
- 10 gehakte muntblaadjes

Bereiding

1. Marineer de biefstukpuntjes met wat kummel, peper, zout en de olijfolie.
2. Spies de puntjes op satéstokjes die een uurtje in het water hebben gelegen.
3. Meng nu de harissa door de mayonaise en verwarm de grillpan voor.
4. Gril de spiesjes mooi om en om en leg de broodjes erbij in de pan.
5. Als ze beide mooi gegrild zijn (na ongeveer 4 minuten) haal je ze van het vuur. Snijd mooie punten van het brood en serveer de spiesjes erbij met de harissa-mayonaise. Strooi de gehakte munt erover en serveer er eventueel wat komkommersalade bij.



Wijnsuggestie:
Andeluna Torrontés, Argentinië
Artikelnummer: 780782

SALADE MET LAMSKOTELETJES EN GREMOLATA

Lunch voor 4 personen.

Ingrediënten

- 8 lamskoteletjes
- 6 eetlepels goede olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 1 citroen
- ½ bosje peterselie
- 1 bakje/zakje rucola
- 1 ui
- 1 bakje tuinkers
- 100 g pecorino (kaas)

Bereiding

1. We maken eerst de gremolata. Wrijf daarvoor de knoflook met een mespuntje zout in een vijzel fijn. Rasp de schil van een gewassen citroen en pers één helft wat uit. Meng vier eetlepels olijfolie, de geraspte citroenschil, het citroensap en de fijn geknipte peterselie door de knoflook zodat het de dikte van een dressing krijgt. Voeg dan peper en zout naar smaak toe.
2. Wrijf de lamskoteletjes in met een eetlepel olijfolie, zout en wat zwarte peper. Rooster het vlees in een grillpan om en om goud bruin. Het vlees moet nog licht veerkrachtig aanvoelen als u erop drukt. Dan is het vlees rosé.
3. Maak van de rucola, uiringen en tuinkers, licht aangemaakt met een eetlepel olijfolie, een frisse salade. Leg de lamskoteletjes in het midden van de salade en lepel de gremolata erover heen. Garneer de salade met dun geschaafde pecorino.



Wijnsuggestie:
Valpolicella, Decanto, Italië
Artikelnummer 791364

DUURZAME PRODUCTIE BIJ VIÑA VENTISQUERO.



Viña Ventisquero loopt al jaren voorop in milieubewuste wijnproductie. Onlangs zijn alle wijngaarden van Ventisquero officieel gecertificeerd als duurzaam, als eerste en enige wijnhuis in Chili! Tijdens de productie worden natuurlijke hulpbronnen zo efficiënt mogelijk gebruikt, en de CO2 uitstoot van het wereldwijde transport van de wijnen wordt gecompenseerd. Daarnaast staat een constante hoge kwaliteit van de wijnen natuurlijk voorop.

Ventisquero een bewuste keuze voor duurzaamheid en kwaliteit in het glas.



VIÑA VENTISQUERO
A step beyond



www.vestisquero.com
@vventisquero



VIÑA VENTISQUERO OOGSTRAPPORT 2012

De zomer van 2012 was zonder twijfel één van de warmste zomers van de afgelopen jaren. De hogere temperaturen hebben het rijpingsproces van de druiven in de wijngaard doen versnellen en zodoende kon er zo'n twee weken eerder worden geoogst dan in voorgaande jaren. Overal in de wijnstreken van Chili werden hogere temperaturen gemeten. Maar dit had in iedere wijngaard van Viña Ventisquero een totaal verschillende impact. Ook de verschillende druivensoorten lieten uiteenlopende resultaten zien.

Felipe Tosso, hoofd wijnmaker bij Viña Ventisquero, spreekt van een "moeilijk jaar". Volgens hem vraagt deze oogst om af te wijken van traditionele werkwijzen in de kelders: "2012 geldt als een El Niño jaar, tegengesteld van El Niño. Hetgeen betekent dat juist in een land als Chili veel meer drogere perioden voorkomen. Hier hebben wij uiteraard rekening mee gehouden en al aan het begin van februari waren de kelders klaar om de wijnoogst te kunnen ontvangen." Juist het weeranalyse-systeem, waarmee Viña Ventisquero voorop loopt in vergelijking met andere wijnhuizen in Chili, heeft enorm bijgedragen aan het op tijd binnenhalen van het fruit. Met dit systeem kan zeer nauwkeurig worden bepaald waar en in welke hoeveelheden neerslag gaat plaatsvinden. Maar ook het exacte waterniveau

in de bodem van iedere wijngaard kan perfect worden geanalyseerd. Hierdoor kan men het ideale oogstmoment vaststellen. De Cabernet Sauvignon druiven werden drie weken eerder geoogst, terwijl de Sauvignon Blancs in met name Lolol en Casablanca één week eerder werden binnengehaald.

Op 22 februari nam de oogst van 2012 een begin. Allereerst werd de Sauvignon Blanc in Perallilo binnen gehaald. Al na zes weken was 90% van de witte druiven en zo'n 50% van de blauwe druiven de kelders binnengebracht. Al snel werd duidelijk dat er een hogere opbrengst ten opzichte van 2011 kon worden genoteerd, namelijk 10% bij de witte druivenvariëteiten. De op dat moment binnengehaalde rode druivenvariëteiten, Merlot, Syrah en Cabernet Sauvignon, lieten eveneens een stijging zien van 10%. Ricardo Gompertz, hoofd wijnbouwer schrijft de hogere opbrengst toe aan het feit dat de oogst zeer gezond en ziektevrij is: "Het fruit heeft een mooi suikergehalte en ook de opbouw van phenolen is ruimschoots in orde."

Gompertz legt verder uit dat de hogere temperaturen niet alleen resulteren in een vroegere oogst maar ook in een vrij uitbundige bladgroei. Het is belangrijk om het teveel aan bladeren op

gezette tijden te verwijderen om zodoende zoveel mogelijk druivenaanwas te creëren. Wel is het van belang dat er voldoende blad aanwezig blijft om de druiven tegen overmatig zonlicht en zonnewarmte te beschermen.

Midden april, als de oogst van de Chardonnay druiven zo'n beetje ten einde is, wordt een begin gemaakt met het binnenhalen van de Cabernet Sauvignon van onder andere de wijngaarden in Apalta en Maipo. Ook hier kan Ricardo Gompertz alleen maar tevreden zijn: "De kwaliteit van het fruit is spectaculair met zeer gezonde druiventrossen. In het geheel niet aangetast door schimmels en ook heeft het fruit geen last gehad van uitdroging in de periode net voor de oogst." Ook in Leyda, en dan met name in Las Terrazas, is men halverwege april begonnen met oogsten. Hier werd voor het eerst geoogst en naar verwacht werd er een uitzonderlijke kwaliteit Sauvignon Blanc, Chardonnay en Pinot Noir binnengehaald.

Gevraagd naar zijn conclusie over het oogstjaar 2012 stelt Felipe Tosso: "dit jaar zal voldoende kwaliteitswijnen opleveren. Juist vanwege het warmere weer in met name het groeiseizoen zullen de wijnen zeer rijp en rijk geschakeerd overkomen. Het is aan de wijnmaker om er voor te zorgen dat de alcoholvorming wordt getemperd en dat het accent meer komt te liggen op evenwicht en rijpheid in de wijn."



NU OOK EEN VENTISQUERO AMBASSADEUR IN ENSCHEDE!

Op 13 maart jongstleden nam Tim Lamers van Slijterij Le Tonneau uit Enschede vol trots de ambassadeurs plaquette in ontvangst. Hij mag zich nu officieel Viña Ventisquero ambassadeur noemen. Tim, die de slijterij onlangs overnam, is erg enthousiast over de kwaliteit van de wijnen van Viña Ventisquero en verwacht dat de wijnen een positieve impuls zullen geven aan zijn wijnomzet.

Facelift voor Viña Ventisquero Clasico wijnen

De zeer populaire Clasico wijnen van Viña Ventisquero krijgen binnenkort een facelift. In navolging van de Queulat en Grey wijnen die vorig jaar al een nieuwe uitmonstering krijgen zijn nu de Clasico's aan de beurt. In de Clasico serie zijn de volgende wijnen beschikbaar:



Clasico Sauvignon Blanc
Artikelnummer: 780665



Clasico Syrah
Artikelnummer: 780671



Clasico Merlot
Artikelnummer: 780659



Clasico Chardonnay
Artikelnummer: 780670



Clasico Merlot Rosé
Artikelnummer: 780669



Win een weekend BARCELONA



Wanneer u in de periode van 1 april tot en met 31 augustus 2012 Viña Ventisquero Grey wijnen bestelt, maakt u kans op mooie prijzen, met als hoofdprijs een door Viña Ventisquero georganiseerd weekend voor twee personen naar Barcelona.

Voor elke doos (6 flessen) Viña Ventisquero Grey, die u tussen 1 april en 31 augustus 2012 bestelt, ontvangt u een digitaal lot. Dit wordt op uw factuur vermeldt. Uit alle uitgegeven loten worden vervolgens drie winnaars getrokken. Zo maakt u kans op de hoofdprijs namelijk het weekend Barcelona maar het is ook goed mogelijk dat u met de 1e prijs naar huis gaat, namelijk de Viña Ventisquero wijnkoelkast. De tweede prijs ten slotte bestaat uit 24 flessen Viña Ventisquero Grey naar keuze.

Het weekend naar Barcelona vindt plaats op 28 en 29 september en wordt door Viña Ventisquero georganiseerd, waarbij één dag geheel door Viña Ventisquero wordt ingevuld met een wijnproeverij, lunch, diner etc. De tweede dag

is naar eigen invulling. Ook Viña Ventisquero klanten uit andere Europese landen zullen het weekend naar Barcelona komen. Hierdoor is het niet mogelijk van de vastgestelde datum af te wijken.

De Grey wijnen worden in de actieperiode ook nog eens scherp aangeboden namelijk tegen 33+3 conditie, deze actieprijs is bij 36 flessen van één type, dus niet gecombineerd.

ARTIKEL	INHOUD	ART.NR.
VIÑA VENTISQUERO GREY CABERNET SAUV	0,75 LITER	780687
VIÑA VENTISQUERO GREY CARMENÈRE	0,75 LITER	780688
VIÑA VENTISQUERO GREY MERLOT	0,75 LITER	780656
VIÑA VENTISQUERO GREY SYRAH	0,75 LITER	780664

Profiteer van de scherpe aanbieding en wellicht loopt u straks op de Ramblas in Barcelona!

meer informatie is ook te vinden op www.redtreewine.com

Nieuw bij De Monnik Dranken: REDTREE WINES, CALIFORNIË

Californië, the Sunshine State. En ook een wijnregio waar fantastische wijnen gemaakt worden. Veruit het grootste deel van de Californische wijnen wordt echter door de Amerikanen zelf gedronken. De Monnik Dranken heeft nu een mooie nieuwe serie wijnen uit Californië, Redtree. De wijnen zijn vol, maar ook heerlijk soepel en goed betaalbaar.

Redtree wordt gevinifieerd door de Cecchetti Wine Company. Een zeer jong bedrijf. Na meer dan 20 jaar ervaring in de wijnmarketing besloot Roy Cecchetti in 2007 te starten met de Cecchetti Wine Company. Ervaren wijnmaker Bob Broman werd aangetrokken en samen begonnen ze met als doel uit-

stekende wijnen te produceren voor een goede prijs. Dat hier vraag naar is, blijkt uit de enorme groei die het bedrijf sinds 2007 heeft doorgemaakt.

De Redtree wijnen zijn volle en fruitige wijnen waarin de specifieke kenmerken van de druivenrassen goed naar voren komen. De uitstraling is fris en erg herkenbaar voor de consument. De Redtree wijnen krijgen regelmatig goede beoordelingen in vakbladen als Wine Spectator en Wine Enthusiast voor hun uitstekende prijs/kwaliteitsverhouding.

meer informatie is ook te vinden op www.redtreewine.com

Redtree Chardonnay

De Chardonnay van Redtree heeft een uitstekende balans tussen fris fruit, zoals kiwi, perzik, peer en appel en daarnaast het subtiele eikenhout. Dat maakt deze Chardonnay zeer breed inzetbaar; op zichzelf of bij een groot aantal gerechten.



Artikelnummer:
780702

Redtree Zinfandel

Zinfandel is dé druif van Californië. Deze van Redtree heeft een neus van chocola en tabak subtiel eiken op de achtergrond. Kenmerkend voor Zinfandel is de jammy smaak, en deze heeft ook prachtige aroma's van zwarte bessen, vanille en kruiden.



Artikelnummer:
780703

Redtree Cabernet Sauvignon

De Redtree Cabernet Sauvignon heeft in de neus hints van kersen, eiken en cederhout op de achtergrond. Soepele tannines en hints van rood fruit kenmerken het smaakpalet.



Artikelnummer:
780704

Redtree Pinot Noir

De Pinot Noir is mooi licht van kleur met hints van kersen en subtiel eiken. In de smaak domineert rood fruit, met mooie soepele tannines.



Artikelnummer:
780705

Redtree Petit Sirah

Petit Sirah, geen familie van de Syrah, is een druif die je in Californië vrij regelmatig tegenkomt. De kleur is prachtig donkerrood, met in de neus hints van zwarte bessen, aardbeien en diverse kruiden. Ook in de smaak domineert donker fruit. De wijn heeft veel body en krachtige tannines in de afdronk.



Artikelnummer:
780706



Wijnquiz

In elke uitgave van de Wijnkenner wordt uw kennis op het gebied van wijn op de proef gesteld. Doe mee en maak kans op leuke wijn prijzen.

1. HET INAO HEEFT VOOR VENDANGES TARDIVES UIT ONDER ANDERE DE ELZAS EEN AANTAL RESTRICTIES OPGESTELD. ÉÉN DAARVAN IS HET MOSTGEWICHT DIT MAG NOOIT HOGER ZIJN DAN:

- A. 95° Oechsle
- B. 100° Oechsle
- C. 110° Oechsle

2. WAT ZIJN DE VIER EDELE DRUIVENSOORTEN IN DE ELZAS:

- A. Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris en Muscat
- B. Chasselas, Pinot Blanc, Pinot Gris en Riesling
- C. Riesling, Muscat, Pinot Blanc en Pinot Gris

3. MARC KREYDENWEISS, EEN ZEER KUNDIGE WIJNMAKER IN DE ELZAS, BRENGT EEN BIJZONDERE CUVÉE UIT, GENAAMD CLOS DU VAL D'ÉLÉON. DIT IS EEN CUVÉE VAN:

- A. Pinot Gris en Muscat
- B. Pinot Blanc en Riesling
- C. Riesling en Pinot Gris

4. HIER VOLGT EEN OMSCHRIJVING VAN EEN RECENT BAROLO WIJNJAAR: "GROOTSE EN KLASSIEKE JAARGANG MET PERFECTE ZUREN EN TANNINE". DEZE OMSCHRIJVING IS VAN TOEPASSING OP HET WIJNJAAR:

- A. 2004
- B. 2005
- C. 2006

5. RODE ROERO KREEG IN WELK JAAR HAAR DOCG TOEWIJZING:

- A. 2004
- B. 2005
- C. 2006

6. HOE LUIDT DE BIJNAAM VOOR CABERNET FRANG IN DE STREEK TOURAINE

- A. Pineau d'Aunis
- B. Breton
- C. Arbois

7. IN WELKE CRU GEMEENTE VAN DE BEAUJOLAIS STAAT MEER CHARDONNAY AANGEPLANT DAN GAMAY?

- A. Juliéas
- B. Saint Amour
- C. Morgon

8. DE APPELLATIE VOUVRAY BESTAAT UIT EEN ZEVENTAL DORPEN. DOOR VERGAANDE URBANISATIE VAN DE STAD TOURS IS ÉÉN VAN DEZE DORPEN VRIJWEL GEHEEL DOOR DE STAD OPGESLOKT. OM WELK DORP GAAT HET HIER?

- A. Reugny
- B. Noizay
- C. Sainte-Radegonde-de-Touraine

9. DIRECT AAN DE OVERKANT VAN DE WIJNGAARDEN VAN VOUVRAY BEVINDT ZICH EEN ANDER WIJNGEBIED. WELK WIJNGEBIED IS DIT?

- A. Chinon
- B. Bourgueil
- C. Montlouis

10. HOE LUIDT DE NAAM VAN HET ENIGE 5^e CRU CHÂTEAU IN SAINT-ESTÈPHE?

- A. Château Beychevelle
- B. Cos d'Estournel
- C. Cos Labory

STUUR UW OPLOSSING VÓÓR 31 AUGUSTUS 2012:

mike.overniet@monnik-dranken.nl met duidelijke vermelding van naam, klantnummer en telefoonnummer. Winnaars krijgen automatisch bericht. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd. Onder de goede inzenders verloten wij een exemplaar van de Grote wijn encyclopedie van Christian Callec

De antwoorden van de prijsvraag in de afgelopen wintereditie:
a, c, c, a, c, a, b, a, a, b



CHÂTEAU LATOUR

Château Latour heeft aangekondigd dat 2011 het laatste jaar zal zijn waarin men aan het primeursysteem deelneemt. In een brief aan négociants en handelaren schrijft Latour, dat de eerste – en tweede wijnen verkocht zullen worden als ze klaar zijn om gedronken te worden. Latour heeft in de laatste tien jaar de allocaties systematisch verlaagd om de voorraden te verhogen ten einde de nieuwe strategie te kunnen ondersteunen. De aankondiging van Latour zou wel eens het begin van het einde van het primeursysteem kunnen betekenen.



FRANKRIJK; WINNAARS EN VERLIEZERS

De resultaten van de in 2010 uitgevoerde agrarische inventarisatie (recensement agricole) laten zien dat het Franse wijnlandschap sinds 2010 belangrijke veranderingen heeft ondergaan. Bepaalde gebieden blijken het in die periode stukken beter te hebben gedaan dan andere. Bij de winnaars zitten gebieden als de Champagne, de Bourgogne, de Jura en Sancerre. Elk hebben ze goede cijfers te zien gegeven. In de volledig volgeplante Champagne is de gemiddelde prijs voor een hectare wijngaard sinds 2000 verdubbeld tot 900 duizend euro! In de Bourgogne komt de groei helemaal op rekening van Chablis. De Jura en andere kleine gebieden als Savoie en Jurançon kunnen op hun beurt rekenen op een trouw publiek.

Minder rooskleurig is de situatie in de Languedoc-Roussillon, Muscadet en Beaujolais. De Languedoc verloor de afgelopen tien jaar 60.000 hectare van zijn aanplant (wat neerkomt op ongeveer de helft van Bordeaux). Bedrijven verdwijnen wel, maar er komen nauwelijks nieuwe bij. Ook opvolging is hier een heikel punt. In gebieden als de Beaujolais en Gaillac is de afgelopen jaren eveneens noodgedwongen op grote schaal gerooid onder druk van tegenvallende verkopen. De Muscadet verloor zelfs een derde van zijn totale aanplant. De Bordeaux geeft een gemengd beeld te zien. Aan de top wordt veel verdiend, in de periferie armoede geleden. Net als bij de burens in Bergerac is hier sprake van een inkrimping van de aanplant.



TWEE NIEUWE HERKOMSTBENAMINGEN IN DE TOURAINE

Vanaf 1 mei 2012 zijn de herkomstbenamingen Touraine Oisly en Touraine Chenonceaux wettelijk gevestigd.

Oisly was een van de eerste plaatsen in het Loire-gebied waar Sauvignon Blanc werd gecultiveerd. De nieuwe AOC zal voor 100% Sauvignon Blanc moeten zijn. De nieuwe AOC Touraine Chenonceaux moet voor 100% Sauvignon Blanc zijn. Als het gaat om rode wijnen, dan moet de blend bestaan uit Cabernet Franc en Malbec die plaatselijk de naam Côt heeft.

Touraine Chenonceaux is met 16 ha Sauvignon Blanc en 19 ha blauwe druivenrassen iets groter dan Touraine Oisly. De witte wijnen van de nieuwe herkomstbenamingen mogen vanaf 1 mei 2012 worden verkocht; de rode Chenonceau mag vanaf 1 september 2012 op de markt komen.



AGENDA

3 juni 2012

Nederlands Wine & Food Festival

St. Olofskapel, Prins Hendrikzalen, NH Barbizon Palace, Amsterdam

Info: www.thewinesite.nl, info@thewinesite.nl, 020-625 12 98

Op dit traditionele voorjaarsevenement zullen de klassiekers Grand Grand Prix Saint Hubert, het Rosé Concours en diverse masterclasses plaatsvinden.

4 juni 2012

Primeur 2012

St. Olofskapel, Prins Hendrikzalen, NH Barbizon Palace, Amsterdam

Info: www.thewinesite.nl, info@thewinesite.nl, 020-625 12 98

Grootse presentatie nieuwe oogstjaren. 6 proeverijen met nieuwe oogstwijnen uit Spanje, Italië, Duitsland, Frankrijk, Nieuwe Wereld en de cluster Oostenrijk. Debat tussen wijnhandel, restaurants en sommeliers over het samenstellen van de wijnkaart van restaurants. Prijsuitreiking Proefschrift Huiswijncompetitie.

3 september 2012

Proeverij Chileense Wijnen

Plaats: Nog niet bekend

Info: ProChile, 070-364 5252, prochile@prochile.nl, www.echile.nl, www.chileinfo.com

10 september 2012

Proeverij Oostenrijkse wijnen

Plaats: Beatrixtheater, Utrecht

Organisatie: Austrian Wine Marketing
Info: Melman Communications, 071-5724202, info@melman-communications.nl, www.melman-communications.nl

17 september 2012

Riesling & Co

Plaats: Amsterdam ArenA

Info: Informatiebureau voor Duitse Wijn, T 076 5244 680, E info@duitsewijn.nl

29 en 30 september 2012

Open dag Nederlandse Wijngaarden 2012

Plaats: diverse plaatsen in Nederland

Info: Stichting Nationale Wijnweek, 070-3708347, info@nationalewijnweek.nl, www.nationalewijnweek.nl



ANDELUNA

C E L L A R S



1.300 M. VINES TOUCHING THE SKY
TUPUNGATO, MENDOZA
ARGENTINA

THE BENRIACH SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Established in 1898 and located in the 'Heart of Speyside', the BenRiach Distillery became independent in 2004. Previously undiscovered, the distillery is enjoying a new lease of life.

With access to an impressive inventory of maturing whiskies dating back as far as 1966, our range of expressions is varied both in terms of age and style, including 'Classic Speyside', special 'wood finishes', heavily peated BenRiach and single cask vintage bottlings.



UNLOCK THE SECRETS
www.benriachdistillery.co.uk



ESTABLISHED 1898
THE BenRiach
DISTILLERY COMPANY LTD

Geniet, maar drink met mate

Importeur / distributeur voor Nederland:



DE MONNIK
DRANKEN IMPORT EXPORT

www.monnik-dranken.nl

AGED
8
YEARS



Production notes

Matured and married in a combination of the finest Bourbon and sherry casks.

AGED
12
YEARS



Production notes

Matured in a combination of the finest Pedro Ximenez and Oloroso sherry casks.

AGED
15
YEARS



Production notes

A remarkable whisky, full of character. Matured in nothing but the finest Oloroso sherry casks.

AGED
18
YEARS



Production notes

Matured in premium Oloroso sherry casks, sourced from renowned bodegas in the south of Spain.

AGED
21
YEARS



Production notes

A delightful whisky to be sipped and savoured, matured in the finest Oloroso and Pedro Ximenez sherry casks.

The **GLENDRONACH**

A journey of rediscovery

From its home in the Scottish Highlands, the Glendronach Distillery has been creating the finest sherried single malts for nearly 200 years.

www.glendronachdistillery.co.uk



Importeur / distributeur voor Nederland:



DE MONNIK
DRANKEN IMPORT EXPORT

www.monnik-dranken.nl