

## Wijntraditie

Met de toegenomen aandacht in de media voor de wijnen uit Beaujolais komt er een oude traditie weer op ons pad, dat van de Beaujolais Nouveau.



Deze uit de hand gelopen traditie zorgt jaarlijks voor enorme verkopen, circa 30 % van alle Beaujolais wordt in één dag verkocht, miljoenen en miljoenen flessen.

Wij werken dit jaar voor het eerst met de Nouveau 2018 van Claire Chasselay, Zij werkt biologisch en zonder toegevoegd sulfiet. De flesprijs is € 13,95 inclusief b.t.w. dit is een nouveau van een bijgewoon goede wijnmaakster.

Claire Chasselay drijft samen met haar broer Fabien het kleine familiedomein gelegen in de Appellation Contrôlée Côte de Brouilly, een van de beroemde 'Crus du Beaujolais'. Centraal staat hier een uitgedoofde vulkaan. De intense hitte van de magma onder de grond was zo intens dat bovengelegen grondlagen als het ware 'indikten' tot diep blauw-grijze blokken steen met een ongekend gewicht. De familie Chasselay bezit wijngaarden in het noorden van de Appellation (in het district Chardignon) en in het uiterste zuiden nabij l'Heronde. Côte de Brouilly behoort tot de meest zuidelijk gelegen Crus in Beaujolais en ligt circa 20 km ten noordelijk van Lyon. Daarmee is het een van de allerlaatste appellations voordat de 'Rhône' begint. Het lijkt wel alsof deze regio werd 'gesandwich' tussen het centraal massief aan de westzijde en de Alpen in het oosten.

Het Beaujolaisgebied kent meerdere typen ondergrond die ieder een eigen rijpheid en stijl meegeven aan de druiven. De gamaykloon die Claire gebruikt heeft kleine bessen met een dikke schil. Vandaar ook de opvallend donkere kleur van haar wijnen. Claire laat weten dat je, voor het maken van goede wijn, 100% het karakter van de betrokken wijngaard moet kennen, zien en snappen. Ook aan de Nouveau wijn hoe jong ook hecht zij veel waarde, het is tenslotte vaak een eerste kennismaking met een wijn.

**Beschikbaar vanaf 15 November**, leverbaar zolang de voorraad strekt.