



Oh, oh, Bordeaux...

Wij nemen u in de komende nummers van *Wine Story* mee naar de wijnboeren met wie wij nauw samenwerken. In dit nummer is de Bordeaux aan de beurt.

Bordeaux dus, voor wellicht wat oudere wijnkopers het Mekka, voor de jongeren vaak een totaal onbekend wijngedebied. From 'hero to zero' denk ik dan maar. En toch – ook al is Bordeaux een echte klassieker te noemen – valt er op het gebied van moderne technieken veel te beleven. En laten wij ook zeker niet vergeten dat de Grand Cru-wijnen nog immer de hoogste prijzen kunnen vragen voor hun wijnen.

In deze editie leest u er van alles over. Wij stellen u ook voor aan de wijnboeren achter de Châteaux waar wij rechtstreeks kopen zonder tussen-

komst van de georganiseerde Bordeaux-handel. Ook aandacht voor het kopen 'En Primeur'; hierbij tekent u in op de jonge wijn die dan nog in vaten ligt te rijpen. Omdat u met ons mee koopt krijgt u mooie kortingen.

Maar Bordeaux is meer dan wijn alleen. Het is een bruisende stad vol fantastische winkels, markten, restaurants en musea. De kade van Bordeaux is wonderschoon, een vakantieeris waard. Onder ferm bestuur van burgemeester Alain Juppé ontsteeg Bordeaux haar oude niveau en is nu een topbestemming. Voor de verstokte wijngek, maar ook voor 'gewone'



Bordeaux-special vanaf pagina 9

vakantiegangers. Het vliegtuig brengt u er voor weinig en de TGV gaat van Parijs naar Bordeaux in net twee uur.

Wilt u, na het lezen van alle verhalen, dit jaar intekenen op die prachtwijnen uit het oogstjaar 2017? Laat het ons weten en wij

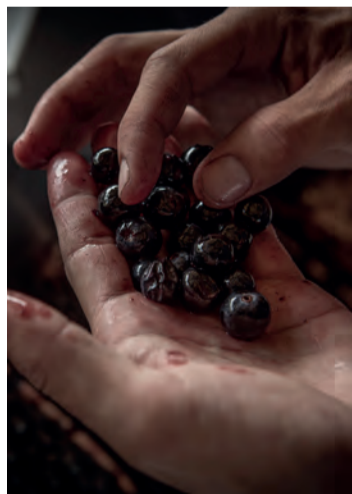
zorgen ervoor dat u geheel vrijblijvend op de hoogte wordt gehouden. info@wellofwine.nl

Arrivée

Het moment waar veel wijnliefhebbers jaarlijks op wachten is de 'déblocage' van de grote wijnen uit Bordeaux die eerder in de voorintekening werden gekocht.

Uiteraard hebben wij deze topwijnen niet in de snerpemde koude van het afgelopen voorjaar vervoerd. Maar nu is alles binnen en kunnen wij de wijnen uit 2015 uitleveren. Het is een spectaculair goed jaar en deze wijnen zullen dan ook menig privékelder sieren. Onze klanten krijgen apart bericht zodra hun bestelling gereed is.

Wilt u ook intekenen op de grote wijnen van 2017? De voorintekening start binnenkort. Zie het artikel hierboven.



Biologische wijnen uit het geboortjaar van uw kind

Een uit Engeland overgewaaid traditie is het gebruik om wijn(en) uit het geboortjaar van je kind weg te leggen en deze op de 21ste verjaardag aan te bieden. Natuurlijk is het niet zo dat elke wijn zomaar 21 jaar bewaard kan blijven, maar met gericht advies is er veel mogelijk.

Meestal komen deze 'opleg' wijnen uit de klassieke wijngedebieden als Bordeaux. Maar er zijn ook veel andere wijngedebieden en zelfs landen die prachtige wijnen produceren bestemd voor de kelder. Nu steeds meer wijnmakers wereldwijd er voor kiezen om biologisch of biodynamisch te werken neemt het aanbod topwijnen van duurzame productie ook toe. Als lichtend voorbeeld de absolute top uit Bordeaux waar ook dit jaar weer twee Châteaux, waaronder een Premier Grand Cru, overgingen op biologische wijnbouw; heel positief allemaal.

In het oerwoud aan mogelijke wijnen de juiste weg kiezen valt niet mee, maar met goed advies kan alles. Neem gerust contact met ons op – dat kan het beste via info@wellofwine.nl. Geef ons de geboortjaren door en wij komen dan vrijblijvend terug met wat mogelijke wijnen. Een huwelijksjaar, of jaar waarin u uw levensgezel hebt ontmoet kan natuurlijk ook.

Wij houden ook met regelmaat interessante wijnmiddagen rond biologische en biodynamische wijnen van spraakmakende kwaliteit. wellofwine.nl

Wij werken graag met wijnmakers die 'mooie wijn maken' op de eerste plaats zetten. Wijn die biologisch is en gebruik heeft gemaakt van de beste producten van moeder natuur. Makers die het belangrijk vinden om zich niet op te laten jagen maar de wijn de rust te gunnen om zich mooi te ontwikkelen. Makers die vol trots je de laatste parel laten proeven omdat ze het belangrijk vinden dat jij er net zo van geniet als zij. Met zulke makers werken wij graag.

Asperges: traditie met vernieuwing



Silvanus Nelis van Smaak van het Zuiden in Rijswijk verkoopt niet alleen prachtige wijnen afkomstig uit de Well of Wine-collectie, maar geeft in zijn professionele keuken ook kooklessen.

Witte asperges zijn de bedekte wortelstokken van de aspergesstruik. In een akker met geulen en dijkjes worden ze gestoken van 11 april tot 24 juni. Als de wortelstokken licht krijgen dan worden ze groen en groeien vervolgens uit tot de aspergestruik; vandaar dat de dijkjes in de akkers met donker plastic zijn afgedekt.

Het is de volle, naar zoet neigende smaak met een frisse nasmaak van de asperges die het de uitdaging maakt om daar een goede wijn/spijs-combinatie bij te vinden. De Pinot Blanc van Les 2 Lunes lijkt een traditionele keuze, maar de specifieke kwaliteiten van deze wijn maken hem zeer geschikt om de koningin van de groenten te begeleiden. Vignobles des 2 Lunes uit de Elzas wordt geleid door de zusjes Buecher: de zevende generatie van deze wijnmakersfamilie. De druiven worden biologisch-dynamisch verbouwd, waarna ze met de hand worden geplukt. Hun 'Apogée' is vol en appelig met een zinderend zuurtje en een hint van amandelspijs. Dit is niet zomaar een Pinot Blanc uit de Elzas, dit is welhaast dé Pinot Blanc, die zijn naam dankt aan het punt waarop de maan het verst weg is gelegen ten opzichte van de aarde.

Voor het onderstaande gerecht heeft u acht kleine één-persoonsschaaltjes nodig.

Witte asperge/room/ei/Mozzarella di buffala

Ingrediënten

- 8 middeldikke witte asperges, geschild en schuin in vieren gesneden
- 3 middelgrote eieren
- 250 ml room
- zout
- groene peper uit de molen
- 125 gram Mozzarella di Buffala, in blokjes van circa 1 cm. gesneden

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C.
 - Schil en snijd de asperges.
 - Meng eieren, room, zout en groene peper in een mengkom met een garde of vork.
 - Vul de ovenschaaltjes met de asperges.
 - Verdeel hier evenredig de vulling en de mozzarella overheen en garneer met een beetje groene peper.
 - Zet de schaaltes zonder deksel gedurende twintig minuten op een rooster in het midden van de oven. Laat de schaaltes tien minuten afkoelen en serveer.
- Voor een compleet cursusoverzicht: smaakvanhetzuiden.nl



Nog meer Les 2 Lunes

Wát moeten wij nog schrijven over Les 2 Lunes van de zusjes Cécile en Amélie Buecher uit het mini-wijndorp Wettolsheim. Evenals mama en papa werken de beide meiden geheel biodynamisch; alle wijngaarden zijn Demeter-gecertificeerd. Van schone, chemievrije grond komen betere druiven en dat komt tot uitdrukking in hun eminente wijnen. Nicolaas Klei maakte de vergelijking met Domaine Weinbach – een mooier compliment is er niet. Maar er kwamen nog

meer complimenten. Zo werden al hun wijnen door hem opgenomen in zijn gids als 'Omfiets-wijn'. Harold Hamersma deed iets dergelijks en gaf de zusjes een pagina of twee vol met negens.

In *Elsevier Weekblad* noemde Nicolaas Klei de instapwijn van dit domein, de 'Alliance de la Terre a la Lune', 'de beste edelzwicker ooit'. Dat zijn fijne recensies. Maar de loftrumpetten tetteren door. In het lijstje 'De 12 beste biologische witte wijnen in Nederland' schitteren niet

minder dan elf (!) wijnen uit onze collectie, maar minstens even indrukwekkend: vijf wijnen van Les 2 Lunes'. De 'Alliance de la Terre a la Lune' 2016 is van een ongekende schoonheid. Verpakt in keurige literfles en zeker niet te duur, gelet op de eenzame hoogte van de kwaliteit. Fijn geurend naar rijp wit en geel fruit. Vol en zacht in de mond zonder bijtend droog te zijn. Fantastisch bij vis, wit vlees, vegetarische gerechten en pittig Oosters eten (€ 18,95/liter).



Le Choix de Marion: China Jasmijn Flowery Pekoe First Flush

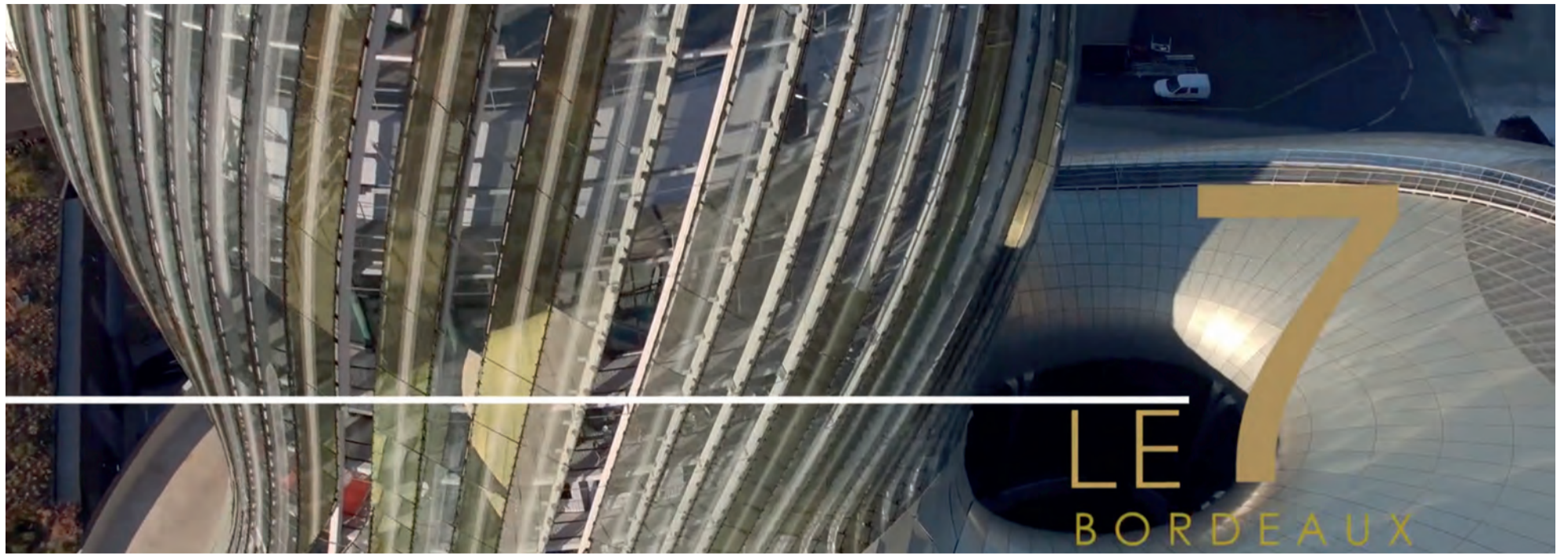
TEKST MARION VAN DEN BLIK

Als in het voorjaar de bomen beginnen te bloeien weet ik dat het tijd is voor First Flush. First Flush? Ja, dat is de eerste oogst na de winterrust van de theeboom. Theeboom? Er staan toch altijd theestruiken op foto's? Ja, theeboom. Die boom (de *Camellia Sinensis* – een mooi woord voor de Chinese camelia) kan wel 22 meter hoog worden. Maar omdat in het algemeen de oogst wordt gedaan door fijngebouwde Aziatische dames worden de bomen teruggesnoeid tot een meter, zodat er een 'pluktafel' wordt gecreëerd. Voor de eerste pluk worden de allerfijnste,

kleine, sappige blaadjes geplukt (*two leaves and a bud* – twee blaadjes en een knopje). Voor de echte liefhebber is dit een delicatessen. De Darjeeling first flush is wel de bekendste, maar inmiddels worden er ook in andere streken prachtige first flushes geoogst.

Wij zijn dan ook blij een bijzondere Chinese jasmijnthee van eerst pluk in ons assortiment te hebben. Na de oogst worden katoenen lakens over de groene theebladeren gespreid en daaroverheen wordt vers geplukte jasmijnbloesem gestrooid. Tijdens het drogen van de bladeren trekt het subtiele

jasmijnaroma in de bladeren. De thee heeft een elegante jasmijngeur en veel groene, donzen bladeren; een teken van kwaliteit. In het kopje prachtig goudgeel van kleur. In de mond heeft de thee een zuiverende werking. Je kan hem dus prima tussen de gangen van een mooi diner drinken. Zetadvies: watertemperatuur 80 graden, infusie 3 tot 4 minuten. Prijs per 100 gram € 21,80. Dat betekent dat je voor 43,6 cent per kopje kan genieten van een uitzonderlijke thee! betjemanandbarton.nl



'Le 7 restaurant' durft

Prachtig restaurant in hartje Bordeaux schenkt wijn vanuit de hele wereld. Echt waar!

Aan het einde van de kade, waar vroeger nette mensen zich niet vertoonden, staat sinds de opening in maart 2013 een fabelachtig mooie brug, de Pont Chaban-Delmas, die de Quai de Bacalans op de zuidelijke oever verbindt met Bastide op de noordoever van de Garonne. Het was direct een uitstekende verbinding. Met 575 meter lengte en een brugdeel dat 53 meter hoog kan worden getild is het de grootste in haar soort in Europa. De wijk van Bordeaux waar de brug staat was tot slechts enkele jaren terug een 'no go-zone' in Bordeaux, althans voor nette wijnkopers. Het was er een doolhof aan straten, bruggen, sluip-door-kruip-door straten, hoeren, duistere nachttablissementen en junkies. Mede door de inzet van burgemeester 'par excellence' Alain Juppé werd ook dit stukje van de voorname stad beetgepakt en in een mum van tijd krioelde het er van de bouwputten, hijskranen, verkeersstagnaties en wat dies meer zij.

'Non-Bordeaux'

Pal naast de brug verscheen er stukje bij beetje een tamelijk bizar ogend bouwwerk. Het lijkt erop dat de bouw nog niet is afgerond, maar schijn bedriegt. *La Cité du Vin*, zoals het pand heet, huisvest allerlei wijngelateerde zaken. Zo is het mogelijk om aan de balie wijnreizen, château-trips, wijnlessen et cetera te bespreken. Ook is er een winkel vol wijnzaken waar zelfs de wijnman die alles al heeft wel iets bijzonders kan vinden. Boeken, glazen, kleding, kaarten, etenswaren, noem het maar op en het is er.

Zo mogelijk nog opvallender is de wijnwinkel. Cirkelvormig en tot de nok toe gevuld met wijnen uit alle hoeken van de wereld. Op land ingedeeld. Ja, u leest het goed. Voor het eerst is er in Bordeaux een toonaangevende collectie 'non Bordeaux', of zelfs 'non France' te vinden. Het is nog maar luttele jaren geleden dat de dit jaar overleden topchef Jean-Marie Amat met de nek werd aangekeken door de Bordelaise elite omdat hij op zijn wijnkaart wijnen voerde van buiten Frankrijk. Nu huist er hartje Bordeaux een winkel met honderden titels uit alle hoeken van de wijnwereld. Er zijn stakkers in de wijnwereld die alleen zichzelf kunnen versterken door

andere uit te sluiten. Ik ben er blij mee dat Bordeaux als stad, via de wijnwinkel in La Cité du Vin met deze onzin heeft afgerekend. Je kunt alleen je eigen klasse laten zien temidden van andere klassewijnen, is onze mening.

Le 7 Restaurant

Maar dan gaan wij een etage of wat hoger. Op de achtste etage een promenade met een zeer fraai uitzicht over deze fantastische stad en haar opgeknapt en opnieuw ingerichte kades en de schitterende rivier met haar bruggen. Een tandje lager is er een restaurant gevestigd, 'Le 7 Restaurant' genaamd. Dit is echt een gave plek. Fraai ingericht met een gladde, diep donkergrijze vloer. Buiten eten op het terras of binnen in de eigentijds ingerichte zaal. Waar je ook zit, het decor is prachtig, zeker bij ondergaande zon. Tafels met houten en marmeren bladen wisselen elkaar af. Mooi bestek dat lijkt van oud, geoxydeerd metaal te zijn gemaakt. Een zeer beknopt menu tegen pittige prijzen, een wijnkaart, geheel van deze tijd uitsluitend op de iPad. De buitengewoon vriendelijke, Koreaanse sommelière Jimi Hwang helpt waar nodig met de selectie. Wij kozen de eminente Pouilly-Fumé 'Mademoiselle 'T' 2016 van Château de Tracy, voor € 38,- aan tafel zeker een goede keuze. Als rood was er de Pinot Noir 2014 van Au Bon Climat van meesterwijnmaker Jim Clendenen uit Californië. Voor deze *Bourgogne-beater* betaal je op zeven hoog boven Bordeaux slechts € 55,-.

Kids met smaak

Onze gast was een wijnbouwer uit Bordeaux die, na geheel biologisch te zijn gaan werken, nu ook streeft naar werken zonder sulfiet. Hij kwam opdagen met twee zontjes want moeders had een 'baaldag' thuis. De mannetjes dronken fruitsap van Alain Milliat, troebele appel van cox appels en *pêche des vignes*, zelfs voor verwerende wijntongen superbe fruitsappen. Dat de kids smaak hebben bleek bij hun voorgerecht, een mooie, smeuge *terrine de foie gras* (€ 16,-). Erbij geroosterd brood van het allerbeste soort. Zelden zag ik een plak eendenlever zo snel van plek wisselen. Als

garnering waren er bramen, aalbessen en wat frambozen. Ook die leken te verdampen.

Voor mij was er een knisperende Caesar Salad (€ 14,-) waarbij de heren aan de overkant zich razendsnel ontfermden over de gepanneerde *chicken fingers*. Naast mij gemarineerde tonijn (€ 14,-) met in miniblokjes gesneden groentetjes en frisure kappertjes. Mooi bijeengebracht door boterzachte olijfolie. Prima gerechten waar de Pouilly-Fumé zich opperbest bij voelde.

Briljant uitzicht

Als hoofdgerechten kregen de kleintjes een voorbeeldig stukje borst van kip (€ 28,- voor twee kids), omzoomd door kreeft en cantarellen, jonge ui, meiknol, wortel en romige aardappelpuree. Het ging erin als koek. Voor de volwassenen aan de ene kant kabeljauwrug ingepakt in iberico ham (€ 25,-) en filet van rund (€ 25,-) met oesterzwam, fijne groentetjes en 'smashed potato'. Erbij een zeer geconcentreerde reductiesaus op basis van jus de veau. Prima ingrediënten en bereiding. De creatie van Jim Clendenen paste als een handschoen om beide gerechten.

Vier verschillende kazen van uitstekend niveau komen op € 8,- per persoon en de jeugd aan de overkant wist zich te vermaken met vanille- en frambozenijs in hoeveelheden waar je je niet voor hoeft te schamen (€ 3,- per bovenmaatse bol).

Een prachtige plek met een briljant uitzicht over Bordeaux, uitstekende en persoonlijke service en een spannende wijnkaart. Fijn dat Bordeaux eindelijk voor dat laatste durft te kiezen.

Le 7 Restaurant / La Cité du Vin
4 Esplanade de Pontac, 33300-Bordeaux
00 33 564 31 05 40 / le7restaurant.com

Een gouden muur van Cava

Als groot liefhebber van Cava vloog Michael van der Zalm van Bilderdijk Wijnhuys in Amsterdam naar Barcelona om onze producent Oriol Rossell en zijn wijnmaker Salvi Moliner te bezoeken. Het domein ligt in een beschermde zone van de Alt Penedés op een klein uurtje rijden ten zuiden van Barcelona. De oorsprong van Oriol Rossell gaat terug naar het einde van de zestiende eeuw.



Het bedrijf is van generatie op generatie overgegaan en steeds wordt er geïnvesteerd in bijvoorbeeld gistings- en opslaginstallaties. Die moderne technieken worden gecombineerd met traditionele technieken als handmatige oogst en *remuage* (het draaien en licht schudden van de flessen in de *pupitre* waardoor de gist en andere vaste delen zich naar de kurk verplaatst). Inmiddels worden er per jaar in Spanje ruim tweehonderdvijftig miljoen flessen Cava geproduceerd – bijna net zoveel als in Champagne. En evenals in Champagne zie je ook in deze streek dat steeds meer wijnboeren zich focussen op de productie van eigen wijn en minder van hun oogst direct verkopen aan de grote handelshuizen.

Frisse bries

Wijnmaker Salvi Moliner neemt ons bij aankomst direct mee naar de wijngaarden. Aan weerszijden van de toegangsweg staan xarel-lo en macabeu aangeplant – naast parellada zijn dit de belangrijkste druiven waar ze mee werken. De aangename bries die door de wijngaarden waait, zorgt voor verkoeling. “Dat is één van de belangrijke redenen waardoor we biologisch kunnen werken,” vertelt Salvi. De immer aanwezige wind vanuit de Middellandse Zee zorgt ervoor dat schimmels en bacteriën van de druiventrossen worden geblazen en er dus niet met pesticiden hoeft worden gewerkt. Druiven blijven schoon en de bodem blijft gezond. Alle wijnen van Oriol Rossell zijn inmiddels biologisch gecertificeerd.

Arme klei

Een belangrijke ontwikkeling was het in kaart brengen van de verschillen in bodem van de in totaal zeventig hectare wijngaard. We zien in de ene wijngaard vooral leem met wat dieper klei en in de andere wijngaard, tien meter verderop, vooral klei met kalkhoudende grond. Op deze manier kan er meer op terroir gewerkt worden en krijgen de wijnen een uniek en eigen karakter. De

bekende ‘Cuvée Especial’, bij ons in de winkel verkrijgbaar, komt van de wijngaarden met voornamelijk arme klei- en kalkgrond. “Zelf gebruiken we het fruit van ongeveer 45 hectare van onze wijngaarden”, aldus Salvi, “en de rest verkopen we.”

Pure vintage

In een hele kleine wijngaard achter het huis staan de oudste stokken, aangeplant rond 1950. Deze worden gebruikt voor de Gran Reserva. Vanaf een heuveltje kijken we uit over een klein dal met ‘bush vines’, wijnstokken die los groeien – dus zonder ondersteuning van palen en draden – en waar de bladeren als een soort parasol de druiven beschermen tegen de zon. Bij de uit 1908 stammende wijnmakerij aangekomen lopen we naar de ruimte waar persen, tanks en *table de tries* (de selectietafel) staan. De aanvoer van geoogste druiven gebeurt in kratten van 20 kilo, waarna de druiven handmatig worden geselecteerd. In grote roestvrijstalen tanks vergist het sap per perceel. Bij het assembleren worden diverse percelen gebruikt. Elke Cava is een pure ‘vintage’, een wijn van één jaargang. Er wordt dus geen gebruik gemaakt van reservewijn, zoals in de Champagne.

Remuage

In totaal liggen ruim tweehonderd duizend flessen te gisten en liggen er nog eens een half miljoen flessen te rijpen. Deze zijn gestapeld en vormen imposante muren. Een gedeelte wordt dagelijks met de hand gedraaid, de ‘remuage’. Er wordt hier niet met moderne gyropalettes gewerkt waar zeshonderd flessen per keer kunnen worden gedraaid. Als de remuage klaar is, worden de flessen herkurkt en klaargemaakt voor verkoop. De lege *pupitres* worden dan opnieuw gevuld met flessen uit de ‘muur’. Een verdieping lager zijn de oude, ondergrondse tanks omgebouwd tot kamers waar de Gran Reserva ligt te rijpen. Tot de nok toe gevuld en in mooie trans-

parante flessen lijkt het bijna een muur van goud. Deze wijnen liggen hier minimaal achtenveertig maanden om de wijn haar diepe smaak en aroma te geven.

Stille wijn

Naast Cava worden bij Oriol Rossell ook steeds meer stille wijnen gemaakt, zowel wit als rood. De oogst van een aantal hectaren merlot, syrah en cabernet-sauvignon wordt ruim zestien maanden op tweede- en derdejaars eiken vaten gerijpt. Maar de mousserende wijnen zijn het belangrijkste, en wijnmaker Salvi wil ons laten ervaren wat de verschillen in stijl zijn en hoe je de smaak en het aroma van elke cuveé het beste onderscheidt. In Spanje is de Brut Nature (geen toevoeging van suiker na de tweede gisting) het populairst. De wijn krijgt twintig maanden rijping op fles en heeft daardoor een wat vollere textuur en complexere aroma. Vooral in het wijnglas (in plaats van een hoge ‘flute’) komt dit goed tot z’n recht.

Vineus feest

De Brut Cuvée Especial is ruim twaalf maanden gerijpt en wat lichter van stijl; een perfect aperitief. Door de kalkrijke bodem van de wijngaarden is de minerale toon duidelijk aanwezig. Hier past het traditionele tulpvormige glas erg goed. We proeven ook nog de Gran Reserva Brut Nature van de oude wijnstokken en de stille wijnen van onder andere macabeu, biologisch gecertificeerd net als de Cava’s: een vineus feest. De combinatie van citrusfruit en mooie mineraliteit doet denken aan Albarino uit Rias Baixas maar dan met meer vlezigheid.

Dankzij de deskundigheid van wijnmakers als Salvi kan Cava alleen maar groeien in populariteit. Een allemansvriend van grote kwaliteit en door de aangename prijs ook wat prettiger in de portemonnee dan de bekende Franse bubbel.

www.wellofwine.nl



De wijnen van Alentejo

GA MEE OP ONTDEKINGSTOCHT IN PORTUGAL

Tweeduizend jaar geleden begonnen de Romeinen wijn te produceren in de uitgestrekte vlaktes van Alentejo. Sindsdien wordt hier en daar nog steeds in kleine 'adegas' wijn gemaakt volgens de Romeinse methode, in levensgrote terracottakruiken. Maar over het algemeen wordt wijn gemaakt volgens de meest geavanceerde technieken. U kunt het ter plekke ervaren.

Alentejo is een provincie in twee delen: Alto Alentejo ten noorden en Baixo Alentejo ten zuiden. Wij nemen u graag mee op een ontdekkingsstocht naar de wijnen van Alto Alentejo. Wij bezoeken de streek van Estremoz, een kleine stad vol geschiedenis, en een rijk architectonisch erfgoed, doordat er diverse Portugese koningen verbleven. Er worden kwalitatieve wijnen geproduceerd die in hoog aanzien staan bij wijnliefhebbers wereldwijd.

Wij gaan eerst langs bij Quinta de Dona Maria. Een paleis in barokstijl uit de 18e eeuw, zonder meer het mooiste uit de streek en een bezoek waard. De wijn is de Ex Libris van de 'Quinta', met een traditie van meer dan 150 jaar. Er wordt nog steeds met 'lagares' uit de 19e eeuw gewerkt, immense stenen bakken waar de druiven met de voeten gesterd worden. De Quinta heeft 80 hectare wijngaard, waaruit vijfhonderdduizend flessen wijn wordt geproduceerd.

Eigenaar Julio Bastos heeft in 2003 de oude 'adega' – met een groot aantal terracotta-kruiken, 'talhas' – gerestaureerd en voorzien van de modernste technologieën. Maar het treden van de druiven gebeurt nog immer met de voeten in de oude stenen bakken. Zijn 'Dona Maria'-wijnen worden gerekend tot de allerbeste van Portugal. Vervolgens gaan we langs bij Herdade dos Outeiros Altos, gespecialiseerd in de productie van biologische wijnen. Fernanda en Jorge zijn de jonge eigenaren die verliefd zijn geworden op de streek en op de wijngaarden. In de kleine 'adega' staan de terracotta-kruiken uit de 18e eeuw naast ultra moderne, roestvrijstalen tanks. Hier rijpen de verrukkelijke wijnen die zeer de moeite waard zijn om te ontdekken. Na afloop van het bezoek genieten wij, in gezelschap van Fernanda en Jorge, van



MET JOSÉ LOBATO MEE OP REIS

Wilt u deze ontdekkingsstocht ook meemaken? Bezoek aan twee wijnproducenten, met wijnproeverij en lunch op de Herdade. Organisator José Lobato is architect, woonde lange tijd in Den Haag en organiseert in Lissabon en in Alentejo diverse tours waar architectuur, wijn, en gastronomie centraal staan.

Informatie: [José Osorio Lobato](mailto:Jose.Osorio.Lobato@lisboaurbanwalks@gmail.com)
lisboaurbanwalks@gmail.com / +31625016616

een maaltijd van traditionele huisgemaakte gerechten uit Alentejo met de biologische wijnen van de Herdade.

NICO MCGOUGH



Goede Moggel

Wij kennen allemaal nog wel de prijzenwinnende reclamespot waarin een SMS vol kromme taal aankomt bij een ontvanger. Recent had ik ook zo'n situatie. Ik was bijrijder in een auto op een hobbelpad tussen de wijnstokken in Frankrijk. Al stuitende stuurde ik een van onze trouwe klanten een SMS. Maar door het bewegen van de auto stonden er de nodige verschrijvingen in. De ontvanger reageerde met humor en antwoordde 'dronken?'

Maar hoe zit dat in onze branche eigenlijk? Zijn de dames en heren wijnkopers de hele dag aan het 'tetteren', zijn we constant in de lorum?

In ons vak valt en staat het bij persoonlijke discipline. Tijdens het drukke inkoopseizoen in het voorjaar staan er flessen wijn open vanaf een uur of zeven in de ochtend; de meeste mensen beginnen dan nét aan het ontbijt. Tijdens de individuele bezoeken aan wijnbouwers valt het aantal wijnen dat gekeurd moet worden doorgaans wel mee. Maar bij de grote (groeps)presentaties kan het oplopen tot vele honderden wijnen die in een dag(deel) geproefd moeten worden.

Zodra je één slokje doorslikt ben je al verloren dus beginnen wij professionals er niet aan. Alles, maar dan ook werkelijk alles, wordt uitgespuugd. Het is voor wijnkopers als ondergetekende dan ook een raadsel waarom er alcoholblaaspijpjes moeten worden uitgedeeld bij superbelangrijke presentaties zoals 'Bordeaux Primeur', de Grands Jours de Bourgogne, Vintaly of Millésime Bio. Omdat ik (en wat dat betreft natuurlijk ook Cathy en Hans) honderd procent professioneel omgaan met alcohol snappen wij het niet dat er vakgenoten zijn die elke tweede slok niet uitspugen, met alle gevolgen van dien.

Dat het niet overal zo gaat ervaren wij ook wel eens, en soms schamen wij ons dood over collega-wijnkopers die met rode neus en dikke tong hun 'vak' bedrijven. De immer kritische wijnschrijver René van Heusden schreef ooit in een vakblad dat hij temidden van lallende bezoekers aan een gigantische wijnpresentatie maar één man superstrak aan het werk zag: schrijver dezes.

Ik schat zomaar in dat wij ieder voorjaar zo'n drieduizend verschillende wijnen keuren. Enerzijds om het nieuwe oogstjaar te proeven, anderzijds om kennis te maken met mogelijk nieuwe leveranciers. Tijdens dit werk is het honderd procent alcoholvrij. 's Avonds bij het eten drinken wij een mooi glas, maar altijd in beheerste hoeveelheden, want de volgende ochtend moeten wij weer fris en fruitig op. En er zit altijd een BOB aan tafel.

OOK MOOIE WITTE TANDEN?!



**BINNEN 2 WEKEN
WITTERE TANDEN**



**VEGAN & PUUR
ZONDER FLUORIDE**



**NATUURLIJKE INGREDIENTEN
KOKOSOLIE, ACTIEVE KOOL
EN BENTONIET KLEI**



REINIGT
GRONDIG &
VERWIJDERT
GIFSTOFFEN



TAST HET
GLAZUUR
NIET AAN



MAAKT
TANDEN
WITTER EN
POLIJST



VERMINDERT
GEVOELIGE
TANDEN



MY MAGIC MUD IS TE KOOP BIJ

WWW.IMPROVEYOURHEALTH.EU

NC
NATURAL
COSMETICS
STANDARD

natural-cosmetics.cc

MY MAGIC MUD VERKOPEN?

GROOTHANDELS & WINKELS NEEM
CONTACT OP MET INFO@MYMAGICMUD.NL

Een dozijn aspergewijnen

Ze zijn er weer, die prachtige Nederlandse asperges. Deze delicatessen vragen om wijnen met een bepaald karakter. Wine Story wijst u de weg in drie prijsklassen.

SUPER BETAALBAAR



Terzac Blanc 2017

Een spannende assemblage uit grenache blanc en sauvignon-blanc druiven. Het sap springt je uit het glas tegemoet. Deze alleskunner werd niet voor niets door Pieter Nijdam in *De Telegraaf* bestempeld als 'de ideale terraswijn'. Frisse, levendige fruitgeuren, geen spoortje 'hout' in het glas en héérlijke frisse tonen in de mond. Behalve bij asperges ook een aanrader bij pittig Aziatisch eten, vis, schelp- en schaaldieren of als schenk wijn op terras of boot (€ 7,95).



Well of Wine Sauvignon Blanc 2016

Niet voor niets geeft wijn criticus Nicolaas Klei het predicaat 'omfietswijn' aan deze stuivend fruitige, elegant gestileerde wijn. Geurig en droog zonder overdadige zuren. Een wijn die volmaakt aansluit op asperges. Maar zeer zeker ook op gerookte vissoorten, of een maaltijdsalade met kip of gewokte garnalen (€ 8,95).



Clea Verdejo 2017

Uit het Noord-Spaanse Rueda komt deze stuivend fruitige creatie uit verdejo-druiven. Intense geuren van rijp geel fruit met een exotische toon. In de mond vol en sappig met heerlijke vulling en fijn in de wijn opgenomen fruitzuren. Natuurlijk speelt 'fruit' in deze wijn de hoofdrol en werd er geen vatrijping toegepast. Spaanse zon in het glas bij asperges, warm of koud. Maar ook niet te versmaden bij een rijk gevulde paëlla (€ 9,95).

PERFECT GEPRIJSD



Lieti Conversari 2015 Pratello

Deze biologische wonderwijn komt uit het zuidwesten van het Gardameer. Wijnmaker Vincenzo Bertola verwerkt louter lokale druivenrassen in deze 'geheime assemblage'. Een super elegante, snaarzuivere droge witte wijn. Een geweldig glas bij vegetarische gerechten als asperges maar is ook koninklijk naast wilde, lijngevangen zeebaars, eventueel in traditionele zoutkorst gegaard (€ 16,95).

Moscato Giallo Classico 2016 St. Michael Eppan

Deze wijn springt je uit het glas tegemoet. Dat komt door de gebruikte druif, gele muskaat, 'Moscato Giallo'. Een weelderige geur waarin bergen rijp geel fruit, wordt gevolgd door een sappige, haast 'mondwaterende' smaak. Een sensatie naast asperges, maar wat dacht u van een quiche lorraine? Of pittig Thais eten? (€ 16,95).



Pinot Blanc 'Apogée' 2016 Vignobles des 2 Lunes

Als er één klassieke aspergewijn is dan is dat wel Pinot Blanc uit de Franse Elzas. Een vette 9 in de Hamersma gids en 'Omfietswijn' bij Nicolaas Klei. *Should we say more?* Mondvullend, elegant, rondt delicious (€ 16,95).

Château Grand Launay Blanc 2016

Pierre-Henry Cosyns maakt deze spannende witte wijn van biologische sauvignon gris-druiven. Meer 'vulling' en diepte dan in sauvignon-blanc en daardoor mooi inzetbaar bij asperges. Maar beslist ook bij kabeljauw en garnalen van de grill (€ 11,95).



Galil Mountain Viognier 2016

Een spatzuivere witte wijn uit het noorden van Israël. Droog, elegant, geurig en mondvullend. Asperges zijn z'n beste vrienden, maar ook Middellandse zeevis. Dit is een voorbeeldige Viognier die menig (veel) duurdere soortgenoot het nakijken geeft (€ 16,95).

Vinho Verde 2017 Regueiro

Noord-Portugal is beroemd om deze wijn. Verde heeft overigens geen betrekking op de kleur van de wijn, maar op de leeftijd ervan. Met verde doelt men op 'jong'. Regueiro behoort tot de top van de regio en maakt Vinho Verde 'nieuwe stijl', wijn dus met harmonie en finesse. Prachtig bij asperges, maar ook bij witvis en schaaldieren (€ 9,95).



EXTRA CHIQUE



Le Pied de Samson Viognier 2016 Domaine Georges Vernay

Tot niet al te lang geleden was deze wijn een Condrieu. Maar mede dankzij de inzet van de familie Vernay werd de Appellation Contrôlée aangepast. Nu mogen alleen druiven van de steile hellingen tot Condrieu worden gemaakt en die van de vlakke percelen gaan als 'Collines Rhodaniennes' de wereld in. Zo ook deze meesterlijke wijn. Asperges varen er wel bij maar een tarbot met beurre blanc ook (€ 31,50).



'C' Blanc de Castel 2016 Domaine du Castel

Hamersma adviseert om deze wijn eens blind aan een Bourgogne-snob voor te zetten. Wedden dat niemand in de gaten heeft dat het hier een reus uit Israël betreft in plaats van een (veel duurdere) grote witte Bourgogne? Vatgisting en -rijping maken van deze superwijn iets heel bijzonders. Asperges met gesmolten boter. Maar met suprême van Hollandse Blauwwoender in een romige saus gaat het ook heel best (€ 44,95).



Sancerre 'Le Paradis' 2016 Domaine Vacheron

De heren Vacheron worden wereldwijd gezien als de referentie in de Sancerre. Als een van de héél weinigen brengen zij wijnen uit met de naam van het betrokken wijngaardperceel, in dit geval 'Le Paradis'. Deze wijngaard kijkt uit op de Loire en heeft een pal oostelijke expositie. Zon in het gezicht dus. Stijlvol, zeer ingetogen en haast 'vrouwelijk' te noemen. Bij asperges, maar ook bij tong of griet. Gráág met een rijke saus (€ 45,00).



Bordeaux: proeven van 2017

De kop moest eraf want in een week waar wij tegen de duizend jonge wijnen keuren, moet men toch ergens beginnen. Dat werd op een koude, vochtige zaterdagavond. Thema? Sauternes, het vloeibare goud van Bordeaux, wie drinkt het nog...? Wat erg dat ik dit moet schrijven, want wat kan er in hemelsnaam op tegen de finesse van deze schitterende zoete wijnen? Maar ja, 'suiker' is 'uit' dus drinken we wel miljoenen flessen frisdrank, met bizarre hoeveelheden suiker, maar een edelzoete topper uit de wijnwereld kan niet. Ik kan er met mijn verstand niet bij. ■■■■■ TEKST EN FOTOGRAFIE NICO MCGOUGH



Ook in Sauternes en Barsac was 2017 een uitdaging. Achteraf gesproken zat de klasse van het jaar in de latere, tweede plukgang. Want die tweede 'trie' bracht bij velen pas echt 'goud' in de kelder. Bij d'Yquem liet Sandrine Garbay weten dat een plukgang potentieel dertig procent alcohol bezat. Hemel sta ons bij. Dus wat werd het? Een zalvend zoete reus gekleed in goud, met resultaten oplopend tot wel 204 gram restzoet per liter... dat is extreem, als u bedenkt dat 125 gram de norm is.

Na het proeven van nagenoeg alle grote Sauternes' lijkt het mij redelijk te zeggen dat 2017 een prachtjaar is. Inslaan dus! Maar voor sommige kastelen is het economisch een catastrofe. Climens bijvoorbeeld: slechts 35 vaten wijn en geen van alle goed genoeg om de titel van 'Grand Vin' te dragen.

Wie vielen op? Van de niet geclasseerde kastelen was het weer Haut Bergeron dat schitterde. Dit château bezit percelen in Barsac en Sauternes en produceerde wederom een kunstwerkje op Grand Cru-niveau. Bij de 2e Grand Cru-kastelen waren het Filhot, Lamothe Guignard, Doisy Deane en du Myrat die er uitsprongen. Een etage hoger, bij de Premier Cru's, vielen eigenlijk alle (!) wijnen op. Maar de rangorde werd aangevoerd door Guiraud, Lafaurie Peraquey, Rayne Vigneau, Sigalas-Rabaud en La Tour Blanche. Waarbij we de l'Extravagant maar even *hors concours* plaatsen: dit prestigeproject van Doisy-Daëne is met 204 gram suiker wat concentratie betreft iedereen de baas. Boven de toppers stijgt Suduiraut uit met een overtuigende, finesserijke wijn. Maar boven deze topper is er nog één etage, d'Yquem genaamd. Daar werd een museumstuk gemaakt, in belangrijke mate op basis van de eerste plukgang. Deze 'trie' bevatte ragfijn zuur en dat was ideaal om te assembleren met de rijkdom van de tweede plukgang. In cijfers? Eerste gang 140 gram suiker per liter, tweede gang 160 gram. Uiteindelijk in de assemblage 148 gram en met een ongekende fruitintensiteit, diepte, elegance en lengte. Een superbe wijn met een welhaast onbeperkt bewaarpotentieel – vijftig jaar houdt deze prachtwijn het zomaar uit.

ST. ESTÈPHE

Kijken wij naar de grote rode wijnen op de Médoc, van noord naar zuid, dan is het startpunt St. Estèphe. In de 'non-Grand Cru-klasse' vielen op Tronquoy-Lalande, Ormes de Pez, De Pez, en bovenal Phélan Ségur. Dit kasteel presteert bovengemiddeld met wijnen van een grote schoonheid, diepte en finesse.

In de lagere Grand Cru-regio's vielen op Lafon-Rochet en zeer beslist ook Cos-Labory, want in 2017 sloegen zij de spijker op de kop met een uitzonderlijk geslaagde wijn.

Calon Ségur zet hun zegereeks voort met een superfraie 2017 – in dit deel van Bordeaux was er niet of nauwelijks vorst. Op naar Montrose, sinds de broertjes Bouygues (actief in de wegenbouw, gsm-netwerken et cetera) hier neerstreken lijkt Montrose aan een nieuw leven te zijn begonnen. Elke wijn die zij maken kan de meest kritische

toets doorstaan. De 'Grand Vin' is werkelijk monumentaal. Een ander kasteel waar geld geen rol lijkt te spelen is Cos d'Estournel. Wat een loepzuivere wijn maakten ook zij in 2017.

PAUILLAC

In deze gemeente erg veel geslaagde tot uitstekende wijnen. De iets mindere goden waren, zoals gebruikelijk, Croizet Bages, Lynch Moussas, Haut Bages Liberal en Batailley. In alle gevallen keurige wijnen maar met het geweld dat hierna komt halen ze de eredivisie net niet. Wie dat wel doen? D'Armailhac, en Clerc-Milon, ook was er een meer dan geslaagde Grand-Puy-Ducasse. Daar weer een streepje boven Grand-Puy-Lacoste en Pichon



René Matignon van Pichon Baron.

Baron. Lynch Bages steekt daar weer met kop en schouders bovenuit en helemaal bovenin staat wat mij betreft fier Pichon Lalande. Wat een schitterende 2017 hebben deze mensen gemaakt. Houden we de Premier Cru's even tegen het licht dan valt wat mij betreft Lafite Rothschild af, gewoon niet overtuigend genoeg. Mouton Rothschild echter doorstond met een voorbeeldige wijn met glans de keuring. En dan mag ook worden gezegd van de betimmerde Latour. Deze wijn is echter niet meer 'En Primeur' te koop.

In 2017 weer een klapper van een wijn bij Pedesclaux. Deze mensen gaan regelrecht richting top; nu kopen zou ik adviseren.

Een verhaal apart is Pontet-Canet waar niet alleen als allereerste op dit niveau in Bordeaux in 2010 het biologisch en biodynamische certificaat werd uitgereikt, maar waar ook ongewone wijnmaaktechnieken worden toegepast. Van de zeer fraaie 2017 rijpt slechts de helft in nieuw eiken, vijftien procent in fusten van een jaar oud en de rest in betonnen cuves met een inhoud van 900 liter. Het geheel is erg goed.

ST. JULIEN

In deze gemeente zitten veel van mijn favorieten. Maar in 2017 haalden zij naar mijn inzicht net niet altijd het niveau van Pauillac. De vorstgrens lag over het zuidelijk deel van Pauillac, waardoor menig kasteel in St. Julien forse schade opliep. Kastelen die heel dicht bij de rivier

liggen ontsprongen de dans. Maar wijngaardpercelen verder weg van het water moesten fikse klappen incasseren. Te noteren waren een meer dan verdienstelijke Branaire en Lagrange. Een trapje hoger stond Beychevelle, met daar weer boven Langoa-Barton, Talbot en Gloria. Heel goed vond ik Gruaud Larose, Leoville Barton en St. Pierre. De meest opvallende wijn is wat mij betreft – voor het eerst – Leoville-Poyferré; zij sloegen de spijker écht op de kop in 2017. En aan de overzijde van de straat, Léoville Lascases, werd weer een betimmerde kanjer gemaakt. Weinig vorstschade in de wijngaard van de 'Grand Vin'. Dit is een wijn voor geduldige liefhebbers met een zeer diepe kelder. Ducru Beaucaillou maakte in 2017 een schoonheid van een wijn die het beste als 'ouderwetse klasse' kan worden omschreven.

MIDDEN MEDOC, MOULIS

De grote drie uit Moulis stonden samen op rij: Maucaillou, Poujeaux en Chasse-Spleen. Feitelijk presenteerde zich alleen Maucaillou als *exceptionnel*, de andere wijnen misten naar mijn gevoel concentratie en diepte. Vorstproblematiek was hier nadrukkelijk de oorzaak van.

MARGAUX

Ook in Margaux proefde ik geslaagde wijnen: Desmirail, Kirwan, Ferrière, Siran, Rauzan-Gassis en Dauzac. Keurig allemaal. Een trapje hoger: Du Tertre, Giscours, en daar weer boven Labecorce, Prieuré-Lichine, Monbrison (beeldschoon), Marquis de Terme, Lascombes, D'Issan, Rauzan Ségla, Durfort Vivens (biodynamisch) en Cantenac Brown. Deze club werd afgetopt door een prachtige, elegante Brane Cantenac. De top van Margaux, hoe kan het ook anders: Palmer en Château Margaux. Een extra woord over Margaux. Hier werd voor het eerst in geen enkel wijngaardperceel chemie gebruikt. De wijngaarden voor de 'Grand Vin' worden al jaren biologisch verbouwd. Er wordt ook volop geëxperimenteerd met biodynamie. Bij Palmer staan wij er goed voor en het lijkt erop dat onze jaartoewijzing gelijk zal zijn aan eerdere jaren. De wijn is werkelijk fantastisch, op Premier Grand Cru niveau. De witte wijn van Château Margaux is in 2017 van een ongekende schoonheid met een minutenlange afdronk. Voor het eerst zal deze wijn met een 'niet-natuurkurk' worden afgesloten. Men koos voor de DIAM 30-samengestelde kurk – een groter compliment kan DIAM niet krijgen.

HAUT MEDOC

Hier vier goede wijnen op rij, in volgorde van mijn bevindingen La Tour Carnet, Belgrave, en twee wijnen die ik ex aequo bovenin plaats, Cantemerle en La Lagune. Zeker is dat La Lagune onze voorintekening gaat halen want er wordt biologisch gewerkt.

PESSAC-LEOGNAN

Een aantal geslaagde rode wijnen waarvan het meeste opvielen, Smith Havt-Lafitte, Pape Clement, Haut-Bailly



Alfred Tesseron van Pontet Canet.

en Domaine de Chevalier. In deze Appellation lijkt de vorst het meest te hebben huisgehouden. Erg veel rode wijnen misten toegankelijkheid, leken niet voldoende 'kern' te hebben en eindigden maar al te vaak met onbeheerste, droge tannines. De vier hiervoor genoemde kastelen hielden de extractie goed onder controle en maakten daardoor fijne wijnen met bewaarpotentieel.

Het zal niemand verrassen dat de dienst in 2017 wordt uitgemaakt door Haut Brion en La Mission-Haut Brion. Twee geweldig mooie wijnen. Beide kastelen ontliepen de vorstschade, ik denk doordat zij gelegen zijn in de bebouwde kom waardoor de ijzige koude buiten werd gehouden. La Mission bezit de ouderwetse, wat boersere geur waar Haut Brion ragfijn fruit laat zien. Beide wijnen kunnen elke toets doorstaan. Ze zijn prachtig, met ongekende frisheid, diepte en harmonie, en met groot bewaarpotentieel. De absolute top van de appellatie, maar louter voorbehouden aan wijnliefhebbers met diepe zakken.

Ook de witte wijnen waren prachtig in 2017. Diepe, elegante wijnen proefde ik. Eigenlijk viel er niet één af en dat is bijzonder. De witte toppers zijn Smith Havt-Lafite, Pape Clément, en Domaine de Chevalier. *What else is new?*

ST. EMILION

De vorst heeft zeker toegeslagen in St. Emilion. Alleen al de jaarlijkse presentatie in de Salle des Dominicains was hiervan het bewijs. Deze samenkomst van honderden wijnbouwers was dit jaar uitgestorven, nog niet eenderde van de wijnen stonden er die normaal op tafel staan. Ik vrees dat het jubelende geluid dat voorafgaand aan de Primeurproeverijen hoorbaar was iets te optimistisch is. Er zijn toch wel veel wijnen die een deuk of kras hebben opgelopen in april. Hier en daar was ook een iets 'groenige' toon merkbaar en dat zou kunnen wijzen op het gebruik van te vroeg geplukte druiven van de tweede generatie, dus trossen die na de vorst ontstonden.

Veel wijnmakers trekken de vergelijking met 2001; persoonlijk zie ik meer in een rijpere versie van 2004.

Ik proefde de nodige wijnen die er prima mee door kunnen of zelfs ronduit uitstekend waren. Prima wijnen die mij meerdere malen opvielen waren Pavie-Macquin, Larcis-Ducasse, Troplong-Mondot en Villemaurine.

Uitstekend waren Canon-la-Gaffelière (inmiddels biologisch gecertificeerd), Cheval Blanc, Figeac, La Marzelle (biodynamisch), Canon, Cap de Moulin en La Cous-



Hubert de Bouard van l'Angelus.

paude. Maar wat mij betreft was Chateau l'Angélus dé wijn van 2017. Dit kasteel ging zich nogal eens te buiten aan wijnen met een absurd hoge concentratie waardoor zij welhaast ondrinkbaar waren. Maar Hubert de Bouard – die naar nét bekend is geworden ook biologisch gaat werken – sloeg in 2017 de spijker op de kop en maakte een wonderschone wijn die wat mij betreft zelfs Cheval Blanc het nakijken geeft (!).

POMEROL

Ook hier gruwelverhalen van wijnbouwers die hun totale oogst kwijtraakten, weer anderen die vijftig tot tachtig procent schade opliepen. Geluksvogels zoals Alexander Tienpont (Vieux Chateau Certan) liepen in het geheel geen schade op. Bij La Conseillante (in conversie naar biologisch) werden vuurkorven tussen de wijnranken gezet en vloog er de hele tijd een helicopter boven de wijngaarden om zo de warmere lucht in beweging te houden. Het hielp: hun schade bleef beperkt. Aan de overkant, bij l'Evangile vijftig procent oogstschade, het ergste sinds 1991.

Geslaagde wijnen proefde ik bij La Croix de Gay, La Cabanne, Le Pon Pasteur, Beauregard. Een stapje hoger waren Nenin (meer dan driekwart oogstschade), La Conseillante en l'Evangile. Maar de twee toppers waren wat mij betreft Vieux Chateau Certan en, een grote verrassing, Chateau Rouget. Dit kasteel werkt al jaren biologisch maar is niet gecertificeerd. Ik kon tijdens meerdere gelegenheden het resultaat keuren. Donker, rijk, overtuigend en 'tres Pomerol'. Zet de prijs van deze wijn af tegen de wijnen die ernaast of eronder staan en Chateau Rouget wordt opeens bijna een koopje.

2017 werd hier en daar erg optimistisch neergezet. Maar Well of Wine wil altijd eerst zelf proeven. Daaruit vloeit dit verslag in deze Bordeaux Special voort. Wij gaan u een lijst met schitterende wijnen aanbieden in de voorintekening, hét moment om aan te haken tegen de laagste prijs. Hiermee laat Well of Wine ook zien 'anticyclisch' te werken. Waar andere collega's Bordeaux vermijden omwille van de hoeveelheid werk, gaan wij er juist vol in. Voor al uw vragen kunt u terecht bij info@wellofwine.nl.

1,6 MILJARD EURO SCHADE IN BORDEAUX

'Noël au balcon, Pâques au tison'

2017 gaat in de Bordeaux de boeken in als de kleinste oogst sinds 1945. Een oud, Frans gezegde luidt 'Noël au balcon, Pâques au tison' – Kerst op het balkon, met Pasen voor de kachel. Catastrofes hebben altijd één ding gemeen, zij zijn een optelsom van negatieve factoren waardoor de uitkomst verschrikkelijk is. Voor Bordeaux betekende het veerig tot vijftig procent minder opbrengst: 1,6 miljard euro schade.

TEKST EN FOTOGRAFIE NICO MCGOUGH MET ONMISBARE HULP VAN BILL BLATCH



Volgend op de oogst 2016 werd het gestaag warmer en veel wijnbouwers waren hierover ongerust. De wijnstok heeft een koude winter nodig waardoor het sap zich terugtrekt; ook is wintervorst goed tegen ongedierte in de wijngaard. Gelukkig kwam ie koude wel in januari 2017, maar het bleef ongewoon droog. Februari en maart brachten de benodigde regens. Maar de warmte keerde ook terug en in maart liep iedereen al rond in T-shirt. Vroege voorjaars regen gekoppeld aan hoge temperaturen hebben tot gevolg dat de wijnstokken uit hun 'winterslaap' komen en veel wijnboeren dachten terug aan 1990 en 2009, in beide gevallen topjaren die 'vroeg' begonnen. Op 16 maart was het ruim tien graden warmer dan normaal en de wijnstokken werden allemaal tegelijk wakker. Toen het op 24 maart nog warmer werd was er geen houden aan. De eerste groene blaadjes waren eind maart al zichtbaar, belachelijk vroeg. De wijnboeren begonnen zich zorgen te maken – in 1990 en 2009 waren zij al door het oog van de naald gegaan maar of het nu weer zo zou zijn...?

Perigee

De biodynamisch werkende wijnboeren deden een sombere voorspelling. Op het moment waarop in april de nieuwe maan het dichtstbij de aarde komt (Perigee) zou er grote kans zijn op vorst. Begin april remde de wijngaardontwikkeling iets af, maar even later was het juni-achtig weer en kwamen de T-shirts weer uit de kast. Op mijn verjaardag, midden april, stuurde een wijnrelatie mij een foto van een wijnstok vol jong, groen blad. Dat was het slechte nieuws. Op 20 april keerde het tij met strenge vorst. Muscadet -3, Chablis -5, Languedoc -4 en Champagne -9 graden. In Bordeaux viel de schade mee omdat het 'droge' vorst was.

24 april bracht zeer vochtige lucht met neerslag uit het zuiden en dit bleek achteraf de boosdoener. Want de 'bio-



Château Montrose maakte topwijn.

boeren' kregen gelijk, soms zelfs tot op het uur nauwkeurig (!) want op 27 april ging de wind liggen en in deze 'luwte' daalde de temperatuur enkele dagen lokaal tot min zes. Met de volledig uitgelopen wijnstokken was het gedaan en de volgende morgen werd het erger. De natte, bevroren bladeren werden nu in de felle ochtendzon geroosterd waarbij de ijskristallen op het blad als een vergrootglas voor extra schade zorgde. Resultaat? Entre-Deux Mers 50 tot 100% schade, Lalande de Pomerol 50 tot 80%, St. Emilion 50%, Lagere delen van Graves 50 tot 80%, Barsac 60 tot 100%. Pats, die zit! Er werd al geschreven dat Bordeaux een slordige dertig miljoen flessen was verloren in enkele dagen.

Vergelijkingen

Bij elke ramp van deze omvang wordt teruggekeken, zo ook nu. 1956, 1985, betrof 'wintervorst' en was de schade beperkt. Maar 'lentevorst' als in 1945, 1977 en recenter in 1991 zijn veel schadelijker omdat de wijnstok al is uitgelopen. 2017 spande de kroon. Mei was de warmste maand sinds 1950, juni nog warmer en zeer droog. De bloei van de wijnstokken vond plaats onder ideale omstandigheden, maar was tegelijk ook zeer onregelmatig. De wijnstokken die aan de vorst waren ontsnapt deden het

goed. Maar er waren er ook veel die geheel of gedeeltelijk waren aangetast hiervan verliep de bloei later en dat geeft later onregelmatige oogstresultaten.

Legendarisch 1961

Van de lastige jaren is wellicht het legendarische 1961 het jaar dat het meest tot de verbeelding spreekt. Ook in dit superjaar verliep de bloei moeilijk en menig wijnbouwer putte hier in 2017 hoop uit. Juli was weer zeer warm met temperaturen rond de 38 graden. Gelukkig waren de wijngaarden niet al te droog, volgend op de uitbundige voorjaarsregens en die van eind juni. Op 27 juli sloeg de natuur weer toe, dit maal met een vernietigende hagelstorm over het zuidelijke deel van Graves. Die oogst werd afgeschreven. Augustus bracht wat kalmte in de wijngaarden door iets gematigder temperaturen en het was pas midden augustus dat de warmte terugkeerde. Zeker eind augustus werd het zeer warm. Het is deze periode die ervoor zorgt dat in de druif niet of nauwelijks pyrazine voorkomt. Deze stof brengt in de wijn geurtönen van groene peper, maar soms ook mediterrane kruiden of zelfs impressies van olijven.

September en de oogst

De zeer warme finale van augustus werd

opgevolgd door een veel koeler (en natter) begin van september. De neerslag bracht harmonie terug in de druiven en ook wat meer sap, lees: volume. De eerste plukkers werden gesignaleerd in Pessac-Leognan op 23 augustus, maar het overgrote deel van de wijnbouwers liet de witte druiven hangen tot 12 september. Het was wel wisselvallig weer, maar de druiven leken geen last te hebben van de zachte regens. Het koelere weer bracht frisheid in de wijnen en in het merendeel van de gevallen waren de wijnmakers positief over de diepe fruittonen, het gebrek aan overdadige concentratie en het beheerste alcohol. In veel gevallen moesten meerdere plukgangen, 'tries', door de wijngaarden worden gemaakt omdat – door de vorst – niet alle witte druiven ook op hetzelfde moment plukrijp waren.

Bijna tegelijk met de laatste witte druiven begon men op 11 september met de oogst van de vroegrijpe merlot. Rond 20 september was iedereen aan het oogsten onder ideale omstandigheden, maar de vochtperiode die net voorbij was bracht ook een groot rotrisiko met zich mee. Regen maakt de dikke schillen zacht en dan slaat rotting genadeloos toe. Bijna direct volgend op de merlot waren beide cabernets plukrijp. In eerste instantie wilde men pas midden oktober gaan



Wijngaard in de Bordeaux in het prille ochtendlicht, met de Gironde op de achtergrond.

plukken, maar de druilerige dagen eind september en het overall aanwezige risico op rot bracht menig plukteam begin oktober in de wijngaarden. Het werd een slijtageslag, want ook nu moesten de plukkers tros voor tros bekijken en alleen de echt rijpe trossen mochten mee. Die gaven, dankzij de dikke schillen, ook vaak erg mooie wijnen. De rest werd veelal voorbestemd voor de productie van rosé, of zelfs op de grond gegooid. Bijna overal was de oogst rond 9 oktober achter de rug.

Meanwhile in Sauternes

Het zal vast geen verrassing zijn dat 2017 in Sauternes en Barsac de nodige hoofdpijn bracht. Op het moment van de april vorst waren de 'warmere' wijngaarden al ver uitgelopen en daardoor was de schade groot bij de één, terwijl het bij de burens schadeloos was. De zonnige en warme delen van augustus deden hun werk en de milde neerslag aan het einde van de maand en begin september bracht een eerste golf van botrytis, de 'nobele rot' op gang. Deze eerste 'trie' leverde fruitrijke, niet te geconcentreerde wijnen op. Toen oktober eenmaal was begonnen werd het weer warm en droog. De 'slechte rot', 'aigre' genaamd, kwam tot stilstand en tussen 9 en 13 oktober kwam de tweede golf van nobele rot op gang. Deze wijnen zouden later zeer geconcentreerd blijken te zijn, zeker bij de kastelen die de oogst doortrokken tot 20 oktober. De algemene verwachting is dat de

uiteindelijke assemblages zullen bestaan uit 30% van de eerste 'trie' en 70% van de rijke, geconcentreerde tweede trie. Maar met oogstschades van rond de 50% zal topkwaliteit 2017 Sauternes beperkt leverbaar zijn.

Voor 2018 zijn de wijnbouwers ook nerveus, want volgend op een 'vorstjaar' hebben de wijnstokken een periode van natuurlijk herstel nodig. Dus zijn er in elk geval drie jaren op rij – 2016, 2017 en 2018 – met aanzienlijk minder opbrengst.

De resultaten

In de kelder was het oppassen geblazen. Er was geen algemeen recept om wijn te maken. In 2017 was het zaak om gistingsskuip voor gistingsskuip te volgen. In elk geval was het niet de bedoeling om grote, extractrijke wijnen te creëren omdat een overdaad aan tannine de mooie, elegante fruitstructuur zou overschaduwen. Net als in het topjaar 2005 hadden de meeste druiven maar twee pitjes, dus minder kans op droge, 'onbeheerste' tannines in de wijn. In eerste aanzet lijken de wijnen op die van 2014, maar later werd vaker de vergelijking gemaakt met 2010 of 2001.

De wijnen

Door de warmte van mei en juni en later ook in augustus waren de schillen prachtig rijp en zijn er maar weinig 'groene' wijnen te vinden. De algemene stijl is niet al te alcoholisch en soepel van structuur. 'Bourgondisch' van stijl met



BILL BLATCH

Mijn oudste wijnrelatie is de Brit Bill Blatch, die een mooie Francaise, Tita, aan de haak sloeg en nooit meer vertrok. Bill is uit het gezegende wijnjaar 1948 en werd op de universiteit van Oxford 'wijngek' gemaakt. In 1971 werd hij als stagiaire aangenomen bij het toenmalige topbedrijf Grants of St. James, destijds de wereldwijde agent van Château Latour. Later werkte hij voor Delor tot hij zijn eigen wijnexportbedrijf Vintex begon, dat inmiddels is overgegaan in Chinese handen.

'Mr. Bordeaux' Bill Blatch was uitgebreid te zien in de uitstekende TV-serie van Jancis Robinson. Bill is

mijn vaste bron voor alles dat Bordeaux aangaat en is nu de baas van de Bordeaux-afdeling van het veilinghuis Christie's. Hij is ook de motor achter 'Bordeaux Gold', een site geheel gewijd aan het zoete goud uit Sauternes.

diepe, rijpe fruittonen die met vatrijping zullen groeien in complexiteit. In 2017 is er niet per se sprake van een 'linkeroever'- of 'rechteroever'-jaar want in beide gevallen werden er indrukwekkende wijnen gemaakt.

De droge witte wijnen lijken alle te beschikken over een fijne harmonie,

beter dan in 2016. De koele nachten brachten fijn, fris zuur in de wijnen en doorgaans bleef het alcoholpercentage beheerst.

Het zoete goud van Sauternes en Barsac zal niet in overvloed aanwezig zijn, maar die kastelen die laat in oktober plukten maakten de mooiste wijnen.

CHATEAU LA MARZELLE IS HET ONTDEKKEN WAARD

Grootse onbekende

Onvoorstelbaar dat je bent geboren in het nest van Pétrus, Cheval Blanc, Figeac en dat (haast) niemand je kent? Onbegrijpelijk toch! Maar het is écht waar als het om Château La Marzelle uit St. Emilion gaat. Een grootse 'onbekende'. Het ontdekken waard.

TEKST EN FOTOGRAFIE NICO MCGOUGH

Het kronkelt zich door Pomerol en St. Emilion. Vroeger was het een riviertje dat zijn oorsprong vond in het Centraal Massief, maar nu is het nog slechts een drooggevalen bedding. De rijke erfenis echter ligt er nog steeds in de vorm van klei- en kiezelzandhoudende grond. Het plateau waar Pétrus op ligt is wereldberoemd: vette klei die de Pomerol der Pomerols aan een niet te evenaren niveau helpt. Als wij de bedding volgen komen we in de wijngaarden van Château Cheval Blanc terecht om vervolgens uit te komen in de wingerd van Château Figeac. Daar steken we de weg over en komen in de wijngaarden terecht van Figeacs overbuur, La Marzelle. Alhoewel de naam La Marzelle al in de geschriften opduikt in 1821 duurt het tot 1925 voordat de naam 'Premier Grand Cru Classé' op het etiket voorkomt. Des te opmerkelijker omdat de classificatie van St. Emilion op dat moment nog niet bestond. Pas in 1954 was dat een feit en werd La Marzelle opgenomen in de eregalerij van dit gebied.

Investeringsen

In 1998 verwerft de Belgische familie Sioen het kasteel met de dertien hectaren wijngaard, om er in 2003 nog eens vier hectaren bij te kopen. Direct werd er flink geïnvesteerd. Zo werd in 1999 de keldercapaciteit verdubbeld waardoor er nu twee complete oogsten onder ideale omstandigheden kunnen rijpen. In 2000 was het de beurt aan de gebouwen, die werden gerenoveerd met gebruik van authentieke materialen. In 2003 werd voor de recent aangekochte vier hectaren een eigen vinificatieruimte gebouwd waarin grote eiken vaten staan opgesteld, voorzien van temperatuurbeheersing.

Herplant

Ook wijngaarden kunnen soms te oud zijn en dienen dan te worden herplant. Op La Marzelle begon dit in 2003 en duurt nog altijd voort, perceel voor perceel. Tegelijk is men biologisch en later ook biodynamisch gaan werken. Onder dagelijkse leiding van *Chef de Culture* Jean-Pierre Desmoulin werd een van de grootste biodynamie-experts, Anne Calderoni, als consulente aangetrokken. De wijngaarden zijn beplant met een tamelijk hoge 'plant-dichtheid' van zo'n 7.150 wijnstokken per hectare. De beplanting is merlot 75%, cabernet-franc 17% en cabernet-sauvignon 8%. Om de oogst te reduceren en de kwaliteit te verbeteren worden de overtollige uitlopers weggesnoeid, wordt het aantal druiventrossen per plant beperkt en wordt de bladgroei uitgedund om de druiven meer zonlicht te geven.

Technieken

Als het rijpe fruit eenmaal binnen is worden de druiven ontdaan van hun steeltje en mogen alleen de mooiste druiven verder. Er worden omwille van de temperatuurbeheersing dubbelwandige rvs-gistingstanks gebruikt, maar ook – steeds meer – grote eiken vaten van 500 liter. Tijdens de gisting worden diverse technieken toegepast om concentratie in de wijn te krijgen. Zo wordt het gistende sap onder uit de tank over de schillenmassa heen gepompt (rémontage) of wordt alle wijn weg-



gepompt waardoor de schillenmassa – de zogenoemde 'chapeau' – onder in de tank in stukken valt. Vervolgens wordt de jonge, nog gistende wijn weer teruggepompt. Deze techniek heet *délestage*. De schillen blijven ook na de gisting gedurende drie tot vier weken in contact met de wijn waarbij de temperatuur tussen de 28 en 32 graden Celsius wordt gehouden. Later worden de schillen uitgeperst, maar deze 'vin de presse' gaat niet bij de 'Grand Vin', maar rijpt afzonderlijk van de rest. Hierna gaat de piepjonge wijn naar de vatenkelder waar de (deels nieuwe) vaten van 225 liter voor verdere rijping zorgen. Normaal is 60 procent van alle vaten nieuw en 40

procent één oogst oud. De totale jaarproductie bedraagt zo'n vierduizend kisten.

Wat mag u verwachten van Château La Marzelle in het glas? Om te beginnen een fraaie dieprode kleur. Met name in grote jaren als 2015 en 2016 is de kleur zeer intens. De extractie is echter superbeheerst en er zit aan deze wijn dan ook geen scherp randje. In de mond blinkt La Marzelle uit door prachtige harmonie, finesse, beheersing en bewaarpotentieel. Op zeer beperkte schaal is nog wat 2008 beschikbaar (€ 55,-) terwijl er uit de voorintekening 2015, 2016 en nu 2017 nog iets beschikbaar is. Vraag ernaar bij uw vestiging van Well of Wine.

PROEFNOTITIES (UIT HET VAT)

Chateau La Marzelle 2015

2015 is een fraaie, diep kersenrode wijn met een diep en geconcentreerd aroma. Rood fruit, zwarte bessen en een hint van verse munt springen het glas uit. In de mond een volle, beheerste maar ook krachtige wijn met veel souplesse. Grote concentratie en extractie maar dit geheel fraai opgenomen in de wijn. Overtuigende klasse. Een wijn om te bewaren, met kracht, structuur, tannine en lengte. Wegleggen tussen de vijf en vijftien jaar na de oogst. Voorintekeningprijs € 39,95.

Château La Marzelle 2016

Een fraaie, diepdonkere wijn met een rijk en geschakeerd en diep fruitrijk aroma. Rood fruit, zwarte bessen en een spannende vleug verse munt. In de mond een volle, krachtige wijn met veel souplesse. Grote concentratie, fraaie extractie maar alles tot in de perfectie beheerst. Zeer overtuigend. Een oplegwijn met structuur, tannine en lengte. Wegleggen tussen de vijf en vijftien jaar na de oogst. In totaal drie maal geproefd, mogelijk is dit de 'vondst van het jaar'... superbe wijn! Drinken 2021 tot 2031. Voorintekeningprijs € 35,95. Beperkt beschikbaar.

Chateau La Marzelle 2017

Slechts 3.600 flessen van deze prachtwijn werden er gemaakt, een van de allerbeste wijnen in dit deel van Bordeaux. Een fonkelende dieprode kleur, gevolgd door een aroma volgepakt met rijp, rood fruit. Finesse, finesse, finesse. In de mond heeft deze wijn een prachtige, mondvullende structuur, 'vulling' in de wijn en ook ferme tannines die bij een grote wijn horen. Maar deze zijn volmaakt in de wijn opgenomen en worden elk jaar een beetje zachter. De 2017 bezit ook een prachtige frisheid, diepte en beheersing. In de afdrank een elegante houttoon, alles in volmaakte harmonie. Prachtwijn die opgelegd kan worden tussen de vier en tien jaar na de oogst. Optimaal drinkbaar van 2021 tot 2027. De prijs is nog niet bekend.

CHATEAU DUDON: ZOET GOUD DAT ZIJN GROTE BROER NAAR DE KROON STEEKT

Er is meer dan d'Yquem...

Er zijn wijngebieden die wat reputatie betreft worden gedomineerd door een enkele wijn. Sauternes is daarvan een aardig voorbeeld. Zeg Sauternes en iedereen roept meteen 'Chateau d'Yquem'. Alle wijnen in het wijngebied worden vergeleken met die ene topper, met het puntje van de ijsberg. En omdat iedereen omhoog aan het turen is worden veel interessante en goed gemaakte wijnen niet of nauwelijks gezien. ■■■■■ TEKST EN FOTOGRAFIE NICO MCGOUGH

In Sauternes, om meer precies te zijn in Barsac, is er zo'n 'kleine' wijn: Chateau Dudon. Uitstekend gemaakt en met een voorbeeldige prijs/kwaliteit-verhouding. Op het etiket staat sinds 1990 'Sauternes', maar de wijngaarden liggen allen in de Barsac. Het perfecte bewijs van hetgeen in de intro werd benoemd. Alleen 'grote broer' Sauternes wordt serieus genomen, dus neem je noodgedwongen zijn naam aan. De wijnen van Barsac bevallen mij doorgaans meer dan die uit Sauternes: ze zijn meestal 'slanker', hebben meer finesse en zijn iets minder nadrukkelijk zoet (op die van Château Nairac na) – er is een iets fijnere balans tussen zoet en zuur. De wijnen van chateau Dudon hebben gemiddeld tussen de 120 en 125 gram suiker per liter en dat maakt ze stijlvol, elegant zoet.

Vrouwen

Al vijf generaties is het kasteel in handen van de familie Allien-Herteman, en sinds 1868 zijn het alleen vrouwen die aan het roer stonden. Daar stak Michel Allien overigens een stokje voor, want hij maakte met de huidige eigenaresse – zijn echtgenote Evelyne – een zoon, Guillaume. Binnenkort staat er dus voor het eerst een man aan het roer.

Sinds de oprichting in 1868 zijn er nooit herbiciden gebruikt, ook kunstmest kwam de wijngaarden niet in. In de jaren zestig van de vorige eeuw werd met insecticiden geëxperimenteerd, maar er is voor gekozen ook deze chemische middelen te verbannen. Al decennialang werd er biologisch gewerkt, maar pas in 2004 werd het certificaat aangevraagd. Dat werd in 2007 toegekend. Michel en Evelyne zijn intelligente mensen die weten hoe de inwerking van chemie kan zijn – hij is anesthesist en zij radioloog. Hij is nu met pensioen en houdt zich op dagbasis bezig met het wijnkasteel. Zij werkt nog dagelijks in het ziekenhuis te Narbonne, een flink eindje uit de buurt.

Goede burenen

Chateau Dudon ligt in een mooi deel van Barsac, met als nabije burenen Climens, De Myrat, Caillou en Coutet. In totaal beslaat het domein 11,7 hectaren, verdeeld over vier percelen, die zijn beplant met sauvignon-blanc en



sémillon. De oogst wordt doorgaans in drie 'plukgangen' ('tries') binnengehaald. De topkastelen doen er soms tientallen, maar dat is voor de kleinere domeinen als Dudon niet haalbaar.

Na de eerste selectie in de wijngaard ondergaan de verschrompelde druiven een laatste 'check'. Gisting vindt plaats in zes betonnen kuipen; het beste sap rijpt daarna in eiken fusten van 225 liter. Michel Allien werkt met vatenmakers Allary en Nadalié. Hij beperkt het gebruik van nieuw hout tot circa vijf vaten per jaar. Hij is geen liefhebber van wijnen die volledig worden gedomineerd door houtaroma's. Zijn vaten zijn altijd 'medium getoast' en zijn altijd van hout met een fijne, compacte nerfstructuur. Hiermee beheerst hij ook de hoeveelheid tannine die via de vaten in de wijn komt.

Grand Vin

De beste kwaliteit gaat door als Château Dudon. Deze wijn rijpt gedurende achttien maanden in vaten. De iets minder geconcentreerde tweede wijn heet 'Gallien de Dudon' en rijpt gedurende een maand of acht in de betonnen kuipen. De stijl van beide wijnen is anders. De Gallien is fijnbesnaard, volgepakt met elegante fruit-

indrukken, fijn zoet met goed in de wijn opgenomen, fris fruitzuur. De Grand Vin heeft meer complexiteit, meer 'vulling' en de gehanteerde vatlagereering voegt op elegante wijze een niveau toe.

Normaal verwacht je van een 'kleine' wijn niet dat zij een groot bewaarpotentieel hebben. Maar bij deze edelzoete wijnen is dat anders. Er liggen in de koele, bovengrondse kelder nog flessen teruggaand tot 1945 die alle nog drinkbaar zijn. De jaarproductie hangt in dit gebied natuurlijk nauw samen met het weer. Wil moeder natuur niet meewerken – zoals in 2012 – dan is de productie een magere negen hectoliter per hectare, goed voor ongeveer zesduizend flessen. In 2013 was het gunstiger met 20 hectoliter per hectare en ongeveer 30 tot 35.000 flessen opbrengst. In het rampjaar 2017 werd er slechts 45 hectoliter binnengehaald en dat komt neer op vier hectoliter per hectare, slecht achttien vaten wijn.

Schapen

Zoon Guillaume houdt zich nadrukkelijk bezig met de wijngaarden. Omdat hij merkte dat er nog al wat wijnstokken stierven besloot hij te investeren in een tractor op rupsbanden. Zo wordt het gewicht verdeeld over de drassige grond en worden de wortels gespaard. Ook lopen er in voor- en najaar schapen in de wijngaarden, die op natuurlijke wijze het gras en de beplanting tussen de rijen wijnstokken kort houden. Daarmee beperken zij het vorstgevaar, want in wijngaarden met weelderige begroeiing op de grond is de vochtigheid hoog en het vorstrisico ook.

De wijnen van Château Dudon vinden ook hun weg naar het buitenland; de belangrijkste afnemer is nota bene Finland. Maar ook in Italië, China en nu ook Nederland zijn afnemers. De grappigste is de importeur in Lithouwen. De bestelling komt uit Rusland, de betaling uit Duitsland en de wijn reist naar Letland. Maar nu dus ook gewoon bij ons te verkrijgen, dit heerlijke goud uit Bordeaux.

Gallien de Dudon 2016 € 19,95.

Château Dudon Grand Vin 2011 € 35,95.

wellofwine.nl



Vader en zoon Allien.



CHATEAU GRAND LAUNAY

Waar de rivieren versmelten

Twee grote watermassa's, de Dordogne en de Garonne, komen nabij de stad Bordeaux samen om verder te gaan, richting Atlantische oceaan, als de Gironde. Precies op het punt waar beide rivieren elkaar ontmoeten, op de noordelijke oever, ligt de Côtes de Bourg, genoemd naar het plaatsje Bourg sur Gironde op zo'n dertig kilometer ten noordwesten van Bordeaux.

D

De rivieren reguleren hier niet alleen de temperatuur. Ingeschat wordt dat de enorme hoeveelheid water goed is voor één tot twee graden temperatuurbeheersing. Maar ook de reflectie op het water (en dat van de nabijgelegen Atlantische oceaan) is van belang: hierdoor heeft Bourg circa tien procent meer zonlicht. Het is er ook droger dan gemiddeld en er valt aanzienlijk minder regen dan in andere delen van Bordeaux.

Het waren de Romeinen die hier de wijnbouw brachten omdat zij al zagen dat de grond er een bijzondere samenstelling heeft. Klei, kalkhoudende gronden, kiezel, maar beslist ook alluviale gronden, aangevoerd door de rivieren en achtergelaten na overstromingen.

Met zoveel zoet en zout water in de directe omgeving is het niet verwonderlijk dat visserij belangrijk was. Maar ook de steengroeven brachten werk en welvaart. Veel van de kalksteen, gebruikt voor de stad Bordeaux, is afkomstig van de mijnen in Bourg. In de middeleeuwen werd Bourg een belangrijke haven voor wijnuitvoer.

Ondanks de gunstige ligging en de prima voorwaarden voor wijnbouw is Bourg niet echt bekend bij het grote publiek. De pakweg tweehonderd wijnbouwers in het gebied maken echter doorgaans prima wijnen. Voor de witte wijnen worden druivenrassen als sauvignon-blanc, sauvignon-gris, sémillon, ugni-blanc, colombard, muscadelle en merlot blanc gebruikt. Veruit het grootste deel



van de productie betreft droge wijnen. Voor de rode wijnen tekent primair de merlot, maar op beperkte schaal worden ook cabernet-franc en cabernet-sauvignon gebruikt. Op zeer kleine schaal staat de malbec in de rijke grond. Wijnbouwer en oenoloog Pierre-Henri Cosyns is een van de weinige producenten die nog met deze stoere druif werkt. Côtes de Bourg is overigens een Appellation waar 100% malbec is toegestaan.

Zijn 28 hectare wijngaarden gaan terug tot het jaar van oprichting in 1841. Uit die periode stamt ook het fraaie pand. Voor de bouw werd gebruik gemaakt van de lokaal aanwezige kalksteen. Al in 1908 roemt de gids der gidsen in de Bordeaux, de *Féret* (later *Cocks et Féret, Bordeaux et ses Vins*) de wijnen van dit Château als een van de beste van de hele appellatie. In 1970 koopt zijn vader het geheel, komend vanuit Argentinië waar hij lessen volgde bij Don Bosco in Mendoza. Hiermee is zijn

liefde voor de malbec-druif verklaard. Vader studeerde oenologie in Reims en later in Bordeaux. Om internationale wijnerfaring op te doen werkte hij ook jaren bij een van de negociants in Bordeaux.

Toen hij Grand Launay zag was hij meteen verkocht. Launay betekent zoveel als *le eau* (lau) en *née* (geboren); het is er dus vochtig en er moet bij elke wijngaard goed worden opgelet dat er toereikende drainage is. Onder zijn leiding groeide het kasteel van tien naar vijftwintig hectaren. Niet lang voor zijn overlijden riep hij zijn zoon Pierre-Henri bij zich. De drie andere kinderen, dochters, hadden geen enkele interesse in het bedrijf. Zoon Pierre-Henri werkte in Parijs als technicus. Hij stemde toe en werkte voorlopig voor één jaar op het kasteel. Maar hij zou er niet meer weggaan en in 2005 haalt hij zijn bul als oenoloog. Vader overleed in 2008.

In 2009 was er een gigantische hagelschade. Met de heldere hersenen van een techneut bedacht hij dat vijftig procent van de oogst verliezen net zo'n groot risico is, als de helft verliezen door de omslag naar biologische technieken. Hij begon direct te werken volgens de richtlijnen van Ecocert.

Zijn wijngaarden werden in 2012 biologisch gecertificeerd door Ecocert. Hij werkt deels handmatig tijdens de oogst, maar laat ook percelen machinaal oogsten. 'The best of two worlds', heet dat. Op de klei/kalkbodem verbouwt

hij slechts één witte druivensoort, de sauvignon gris, die op één hectare is aangeplant. Voor de rode wijnen tekenen merlot (70%), malbec (15%) en beide cabernets (15%). De witte druiven verdwijnen direct in de pers waarna de schillen en het sap elkaar niet meer zien. Nadat het troebele sap door zwaartekracht helder is geworden gaat het naar de gistingstanks van roestvrijstaal. Er wordt op toegezien dat de gistingstemperatuur niet boven de 16°C uitkomt. Na de gisting rijpt de jonge wijn nog enige tijd 'sur lie', op eigen gist dus. Vroeg bottelen en ook drinken is hier het parool. Regelmatig valt hij met deze wijn in de prijzen, onder meer tijdens de 'Expression Bio' waar hij goud binnenhaalde. Maar hij maakt meerdere rode wijnen. Het 'instapmodel' heet Château Lion Noir en bestaat uit malbec, merlot en cabernet franc. Voor € 9,95 een kostelijk glas rode Bordeaux. Alhoewel het hier een wijn betreft voor vlotte consumptie, is het zeker ook geschikt om enkele jaren weg te leggen, zeker in goede jaren als 2015 en 2016. Door het hoge percentage malbec is Lion Noir een lekkere, stoere rode Bordeaux, zonder stroef te zijn.

Ondanks de gunstige ligging en de prima voorwaarden voor wijnbouw is Bourg niet echt bekend bij het grote publiek. De pakweg tweehonderd wijnbouwers in het gebied maken echter doorgaans prima wijnen.

Meer finesse en een prima bewaarpotentieel heeft Château Grand Launay. De druiven (70% merlot en 30% malbec) gaan zonder steeltje de gistingskuipen in. Daar blijven zij vijftientig dagen in contact met de schillen. Tijdens deze inweking wordt er 'remontage' toegepast: de wijn wordt uit de onderkant van de gistingskuip over de drijvende schillenmassa heen gepompt. Ook vindt er éénmaal 'delestage' plaats, waarbij alle wijn wordt weggepompt, de schillenmassa op de bodem van de gistingskuip uiteenvalt en de wijn er vervolgens weer bovenop wordt gepompt. Hierna rijpt eenderde van de wijn in eiken vaten, de rest in betonnen cuves. Later worden beide samengebracht. Goed voor een constante aanvoer van medailles in 2012, 2013, 2014, 2015 en 2016.

Pierre-Henri maakt ook een cuvée zonder toegevoegd zwavel, 'Cuvée Amélie' geheten en genoemd naar zijn echtgenote en moeder van zijn kinderen. Dit is een buitengewoon mooi glas wijn en weerspiegelt het samengaan tussen traditie en innovatie. Als technicus heeft hij heel goed in de gaten wat hij moet doen om de fruitaroma's optimaal in de wijn te houden zonder conserveringsmiddel. Pierre Henri omschrijft zichzelf dan ook als primair een technicus en secundair een natuurliefhebber. Hij richt zich nu op werken met zo weinig mogelijk hout en zoveel mogelijk wijn zonder sulfiet.

Recent kocht Pierre-Henri het nabijgelegen Château Haut Lorettes; ook dit kasteel werkt biologisch. Met deze acquisitie is Pierre-Henri met in totaal 32 hectare één van de grootste, zo niet de grootste biologisch werkende wijnboer op de Côtes de Bourg. Zijn eerste oogst op Haut Lorettes is 2017. Het had een geweldig jaar kunnen zijn als moeder natuur in april van dat jaar niet de kont tegen de krib had gegooid en Bordeaux trakteerde op nachtvorst van een ongekend niveau. Château Haut Lorettes verloor die nacht spontaan de helft van haar complete oogst. Wat er overbleef om te oogsten was in elk geval van uitzonderlijke kwaliteit.

Clos Puy Arnaud in 2017

In de wijngaarden van Thierry Valette sloeg de vorst genadeloos toe. Hij haalde slechts een opbrengst van 19 hectoliter per hectare en dat is circa de helft lager dan gemiddeld. Dit heeft uiteraard dramatische gevolgen voor het aantal flessen.

Valette vertelde dat de winter 2016/2017 zacht was met af en toe temperaturen onder nul. Dat was geen probleem omdat de wijnstok in winterslaap was. Januari en februari brachten verspreide regens. In maart begonnen zijn wijnstokken al uit te lopen en ook hier hakte de vorst van april erin. Van zijn beste percelen verloor hij die nachten al zo'n kwart. Mei bracht warmte en zon en de zomer was niet te heet. Alleen begin september gingen de wijnstokken 'op slot' door de droogte, maar de latere regens losten dat probleem op.

Net als in 2015 en 2016 besloot Valette vroeg te oogsten om zo de frisheid in de wijn te houden. Hij koelde bovendien de trossen en het sap om fruittonen te behouden. Ook ontloopt hij hiermee dat hij met overrijpe druiven komt te zitten die dan op hun beurt weer een overdaad aan alcohol met zich meebrengen. Had de vorst niet toegeslagen dan was het een mega-jaar geworden, zegt hij.

Door zijn biodynamische werkwijze (hij is sinds 2009 lid

van biodyvin) dringen de wortels diep in de grond waardoor zij ook frisheid weten te bewaren. In de wijngaarden heeft hij tussen de wijnstokken ruime begroeiing van diverse gras-, plant- en kruidensoorten waardoor de vochtigheid in de grond goed wordt beschermd. Thierry laat weten dat 2017 voor hem een zeer elegant jaar is met een bewaarpotentieel van vijf tot acht tot jaar volgend op de oogst. De wijnen van 2017 in ieder geval drinken vóór die van 2015 en 2016.

Ik keurde uit het vat alle mogelijke assemblages en heb er vertrouwen in. De beste keuze voor de Grand Vin lijkt mij een assemblage van veel merlot, aangevuld met cabernet franc. Twee wijnen waren al geassembleerd, de eigenzinnige 'Cuvee du Bistrot' – zo'n wijn waarvan je nog net niet de fles aan je mond zet – en een nieuw experiment, een sulfietvrije wijn, schandalig lekker! Beide zijn echt uitstekend. In algemene zin lijken de wijnen op een meer rijpe versie van 2004 wat mij betreft, dus 'tres Bordeaux'.



NICOLAS JOUBARD

Château Palmer in 2017

Directeur Thomas Duroux belde om tekst en uitleg te geven over zijn bevindingen met 2017. Zijn relaas is als volgt.

"Hier in de Médoc zeggen wij altijd dat de beste wijngaarden uitzicht hebben op het water, en dat bleek maar weer eens in 2017. De beschermende factor die een grote watermassa aan kan brengen is aanzienlijk. In het geval van Château Palmer liggen de wijngaarden op de zuidelijke oever van de Gironde die richting Atlantische oceaan stroomt. Het was onze verwachting dat door de droogte van februari en maart de wijnstokken vroegtijdig uit hun winterslaap zouden komen en dat gebeurde dan ook. Eind maart tot midden april liepen de wijnstokken uit en er was al een overvloed aan groene knopjes. Toen sloeg de natuur terug met een gemene vorst aanval op 27 en 28 april. Bij Palmer werden slechts enkele wijngaardpercelen beschadigd die ver landinwaarts liggen. De belangrijkste wijngaarden, op de kiezelgronden nabij het water, werden beschermd door de warmte van de rivier. Eind mei brak het mooie weer door en vond de bloei van de wijnstokken onder ideale condities plaats als voor-

bode van een uitstekende oogst, al bleef het droog tot in juni. De zomer kende wat lichte regens die de wijnstokken goed deed. Keurig op schema – midden augustus – begonnen de druiven van kleur te veranderen en de regens van september versnelden de rijping van de schillen. Hierdoor begon de pluk op Château Palmer vroeg, op 20 september, en duurde slechts negen dagen. Eerst haalden wij perfecte merlotdruiven binnen, gevolgd door cabernet-sauvignon en we sloten af met de petit verdot.

In de kelder was al direct zichtbaar dat onze biodynamische aanpak voor fraaie resultaten had gezorgd en ons expressieve en zeer 'schone' wijn had opgeleverd. Al in een vroeg stadium konden wij ook de assemblages maken voor de tweede wijn (Alter Ego) en de 'Grand Vin'. Deze bestaan in beide gevallen puur uit 'vrije loop'-sap, geen perswijn dus. De assemblage voor de Alter Ego is merlot 53%, cabernet-sauvignon 41% en petit verdot 6%.



WIJNMAKER PASCAL COLLOTTE VAN CHATEAU JEAN FAUX:

“Vrouwen houden de vaart erin”

Pascal Collotte is medeoprichter van het vermaarde wijnvatenbedrijf Saury. In 2002 kocht hij een verlopen domein in het gehucht Sainte Radegonde vlakbij St. Emilion. Hij ging voortvarend aan het werk en bracht wijngaard en kelder weer geheel op orde. In 2010 nam hij afscheid van zijn vatenbedrijf om zich geheel toe te gaan leggen op de productie van wijn. “Ik woonde zo’n beetje aan boord bij Air France het werd tijd om weer op de grond te gaan wonen en werken”. **TEKST EN FOTOGRAFIE NICO MCGOUGH**

Het domein was vroeger enorm en behoorde toe aan een generaal van Lodewijk de Vijftiende. Die generaal was een Hugenoot, hetgeen de verklaring zou kunnen zijn voor de vele ‘Pins Franc’, de parasolachtige pijnbomen waarvan het verhaal gaat dat het een teken was van de geloofsuiting van de eigenaar van het domein. Nu telt het bedrijf circa twaalf hectaren wijngaard waarvan er zes op een plateau zijn gelegen, de rest op de prachtige groene glooiende hellingen. Ongeveer elf hectaren zijn beplant met de rode variëteiten merlot (80%) en cabernet franc (20%). De resterende anderhalve hectare is beplant met witte druiven, 80% sauvignon blanc en 20% sémillon. De eerste witte wijn werd in 2012 gemaakt.

Geen fan van techniek

Collotte is een man die niet onder de indruk raakt van wijnkelders waar de ene machine de andere verdringt. Hij werkt in de wijngaarden met de hand en ook de oogst is handmatig. De druiven worden bij aankomst in de kleine maar smetteloze kelder eerst ontdaan van hun steeltje, waarna ze op een vibrerende transportband worden gestort. Hier maken dames de dienst uit, vertelt Collotte: “Mannen staan na een uurtje alleen maar over voetbal, auto’s en sex te praten, vrouwen houden de vaart erin en blijven precies.” Onrijp fruit, beschadigde druiven en andere onwenselijke zaken worden verwijderd. Dan komt de ‘giraffe’ in werking, een in de hoogte werkende transportband die de druiven met zachte hand naar de gistingskuipen voert. Opvallend hierbij is dat de druiven niet worden gekneusd, maar als complete druif de kuip in gaan. Hij maakt gebruik van gistingskuipen van beton en tanks van roestvrijstaal.

Extractie

Bij het proeven van de wijnen van Château Jean Faux valt de grote (smaak)concentratie op. Dit wordt bereikt tijdens en na de gisting, door het druivensap onder uit de gistingskuip of tank over de bovendrijvende druivenmassa heen te pompen. Deze ‘rémontage’ wordt tot drie maal daags uitgevoerd. In sommige jaren worden de drijvende druivenschillen handmatig omlaag gedrukt in het sap; pigeage heet deze techniek. Omdat dit nooit

automatisch gebeurt, maar uiterst zacht en handmatig, ontstaat een wijn met grote concentratie, maar ook met prachtig opgenomen tannines. Een mondvol wijn maar zonder de ‘harde randjes’. Hij gebruikt ook een nieuwe uitvoering van een eeuwenoude, verticale druivenpers. Deze wordt zeer ‘zacht’ afgesteld: “Wij hebben hier geen haast,” aldus Collotte.

Superieur houtgebruik

Van deze voormalige vatenmaker op niveau mag een superieur houtgebruik worden verwacht, en dat is dan ook het geval. Zijn consulent-wijnmaker, Stéphane Deroncourt (tevens Canon la Gaffelière, Pavie Maquin, Prieuré-Lichine en vele andere Châteaux) dicteert het gebruik van vaten gemaakt door meerdere ‘tonneliers’ maar Pascal Collotte trekt zich hier niets van aan. Alleen maar Saury in zijn kelder en werkelijk niet één lekkend vat te zien. In beide wijnen, La Dame de Jean Faux en de ‘Grand Vin’ Château Jean Faux is een duidelijke houttoon merkbaar, maar nooit storend. Elk jaar wordt zo’n beetje de helft vernieuwd. De ‘toasting’ van de vaten is medium tot medium plus. De houtsoort is altijd met fijne, hechte nerf, van bomen die langzaam groeien. Elk vat heeft een registratienummer dat exact aangeeft wanneer het vat werd gemaakt, van welk hout, uit welk woud, hoe lang gedroogd en door welke vatenbouwer in elkaar gezet.

Perceelvinificatie

Pascal gelooft niet in perceelvinificatie, net als schrijver dezes vind hij dat het ertoe kan leiden dat de wijn wel perfect oogt, maar niet genoeg karakter heeft. Net als een mens wordt een wijn ook opgebouwd uit goede en minder goede eigenschappen. Wel houdt hij drie tot vier verschillende grote percelen wijngaard uit elkaar om vervolgens een ‘pré assemblage’ te maken die later wordt verfijnd. Meestal verdwijnen de wijnen van de jonge wijnstokken in de succesvolle ‘Dame de Jean Faux’, terwijl die van de oudere percelen de ‘Grand Vin’ maken. Vatrijping vindt plaats in de gekoelde vatenkelder waar het dag en nacht maximaal 16°C is. Vaten worden in het begin wekelijks bijgevuld omdat een nieuw vat maar

liefst zes liter wijn opzuigt (!), later neemt die dorst af en kan er tweewekelijks worden bijgetapt. Een tot de rand toe vol vat vraagt ook om minder (beschermende) SO₂, en dat past geheel in de gedachtengang van deze vakman. Hoe minder zwavel hoe beter.

Jean Faux is in vergelijking met veel andere Châteaux in de Bordeaux een ‘kleintje’ met circa 60.000 flessen. Dit valt in het niet bij bijvoorbeeld Château Margaux waar jaarlijks bijna een half miljoen flessen worden gemaakt. Château Jean Faux verdwijnt bijna geheel naar het buitenland: Japan, Zwitserland, België en de VS sloppen vijftien procent van de productie op. Daar komt Nederland nu bij, want wij kregen van wijnmaker Pascal Collotte de landelijke exclusiviteit gegund.

Château Jean Faux Blanc ‘Les Pins Francs’

Hier komt geen houten vat aan te pas. Prachtig, elegant fruit met tonen van witte perzik, zappig en droog. 85% sauvignon-blanc, 15% sémillon (€ 19,95).

Château Jean Faux Blanc ‘Sainte Radegonde’

Gist in nieuw eiken en rijpt in nieuwe vaten. 85% sauvignon blanc, 15% sémillon (€ 24,95).

La Dame de Château Jean Faux

Afkomstig van jonge wijnstokken, 80% merlot, 20% cabernet franc. Rijping in vaten van Saury waarvan een vijfde jaarlijks nieuw (€ 17,95).

Château Jean Faux

Grand Vin van de oude wijnstokken, minimaal vijftientwintig jaar oud. Merlot 80%, cabernet franc 20%. Rijping in vaten van Saury waarvan jaarlijks veertig procent nieuw (€ 24,95).

CASTILLON LA BATAILLE

Na oorlog komt vrede

We moeten even wat jaren terug, naar 1453, toen de Britten in Frankrijk tot staan werden gebracht en de honderdjarige oorlog werd beslecht. De Britse generaal Talbot liet daarbij het leven. Een mooie dood om als 'wijnman' te sterven tussen de wijnstokken. Talbot was destijds immers eigenaar van het gelijknamige kasteel in St. Julien. In de classificatie van 1855 werd Talbot geïnclassificeerd als 3e Grand Cru Classé. **TEKST NICO MCGOUGH**



Nu is er van dat oorlogsgeweld niets meer over en staan de wijnstokken als vredessoldaten in het gelid op de glooiende hellingen. De finale slag van de oorlog werd gevoerd bij het dorpje Castillon-La-Bataille (twee kilometer oostelijk van St. Emilion) dat haar naam schonk aan de wijnheuvels en dorpen eromheen, de Côtes de Castillon. Met St. Emilion, Fronsac en Pomerol als buurtgenoten zal het niemand verbazen dat ook in Castillon de merlot-druif de baas is. De wijnen van Castillon lijken in bepaalde opzichten sterk op die van omringende appellations. Relatief snel drinkbaar, vol, gul en zacht van smaak. Maar de aromatische expressie komt op mij altijd hoger over. Al sinds mijn allereerste bezoek aan deze regio, zo'n veertig jaar geleden, ben ik dol op de wijnen van Castillon.

Dat ik niet als enige de kwaliteit goed heb ingeschat wordt onderstreept door de groeiende aanwezigheid van topproducenten uit St. Emilion die op de Côtes de Castillon wijngaarden kopen en er zeer succesvol zijn. De afgelopen decennia zijn er neergestreken de eigenaar van Château Pavie, Gerard Persé, Francois Despagne van Grand Corbin Despagne en Stephan von Neipperg van Canon la Gaffelière; alledrie zeer belangrijke producenten. Ons verhaal wordt echter verteld door Thierry Valette.

Referentie

Thierry komt uit een goed nest, zijn familie was eigenaar van Pavie en Troplong-Mondot. Thierry echter wilde terug naar de natuur en kocht in het gehucht Belvès-de-Castillon een klein wijndomein van dertien hectaren, Clos Puy Arnaud geheten. Hier begon de kunstzinnige Thierry (tevens pianist en jazz-zanger) direct met biologische productie, inmiddels is opgevolgd door biodynamische. Hij is ook een gewaardeerd lid van Biodivin waar veel topwijnbouwers bij zijn aangesloten. De vijfendertig jaar oude wijnstokken worden met de hand gecultiveerd en in een gemiddeld jaar haalt hij een productie van zo'n 65.000 flessen. Persoonlijk zijn de wijnen van Clos Puy Arnaud wat mij betreft de referentie in het gebied en geniet ik iedere fles weer van de pure, diepe stijl. De

oorspronkelijkheid en het magische ingrediënt dat de wijnen van Clos Puy Arnaud zo kenmerkt: drinkbaarheid!

Blockbusters

'Drinkbaarheid' in een wijn behoeft wellicht nadere uitleg. Veel producenten die neerstreken op de Côtes de Castillon brachten wijnen voort die in mijn optiek eerder 'vloeibare jam' waren dan de fijnste drank ter wereld. Veel te hoge concentraties in de wijn waardoor je er na een glas al op uitgekeken raakt. Een goed voorbeeld hiervan was Château d'Aiguilhe van Stefan von Neipperg, tot hij vol in de veel natuurlijker werkwijze van biologische productie dook. In een klap eindigde de overdreven concentratie en werden zijn wijnen (en ook die van Canon la Gaffelière) stukken beter.

Van Bistrot tot 'Grand Vin'

Clos Puy Arnaud is de bron van vier wijnen; één ervan is zonder twijfel de meest eigenzinnige Bordeaux te koop. Deze 'Cuvée Bistrot' (jaarproductie 4.000 flessen) zit verpakt in een Bourgognefles en draagt slechts de benaming 'Vin de France'. Dat komt door dat beleids-handhavers van mening zijn dat deze kostelijke wijn niet aan de gestelde eisen voor Bordeaux voldoet en daarmee geen recht heeft op de herkomstbenaming 'Bordeaux'. Uit protest – maar wel met een knipoog – naar de wetgevers bottelt Thierry deze wijn dan ook in een lichtgewicht Bourgognefles. La Cuvée Bistrot (€ 17,95) bestaat uit druiven van jonge merlot en cabernet-franc wijnstokken. Wat stijl betreft is deze wijn inderdaad geen heftige, stoere opleg-Bordeaux. Het is juist een fruit-exercitie. Spetterend sappig met diepe tonen van rijp rood fruit en wat bessen. Een werkelijk delicioes glas dat inderdaad minder overeenkomsten met Bordeaux heeft. Het lijkt meer op een rijpe rode Loire. Het is een 'plezier-wijn' voor gebruik tot twee of drie jaar na de oogst.

Trapje hoger

Vervolgens is er de 'Cuvée Pervenche', zo genoemd naar een klein wijngaardbloempje. Deze wijn komt wel in aan-

merking voor de herkomstbenaming Bordeaux, om precies te zijn de Appellation Castillon Côtes de Bordeaux. Pervenche (€ 19,95) heeft meer concentratie dan Bistrot en lijkt daardoor beslist meer op klassieke Bordeaux, hoewel ook hier de klemtoon ligt op souplesse en vlotte drinkbaarheid. Gemaakt van 100% cabernet franc en extreem verfijnd. Een hele grote Loirewijn gelijk, maar dan voor de helft van de prijs! Diep, elegant, vleugje rokerigheid omlijst met zoete tonen van rijp rood fruit. Heerlijke vulling en finesse. Om 48 maanden volgend op de oogst van te genieten.

Subtop: Cuvée Les Ormeaux

Schitterend. Zeer donker van kleur, diep aromatisch, rijpe bessen en zongerijpt rood fruit. Ook een fijne florale toon. In de mond een prachtige structuur, extractie en diepte. Mooi in de wijn opgenomen, gepolijste tannines. Kan weggelegd worden tot een jaar of zes na de oogst (€ 24,95).

De 'Grand Vin'

Mondwaterend is de 'Grand Vin' van Clos Puy Arnaud. Dit is een rasechte Bordeaux waar menig geïnclassificeerde St. Emilion in kwalitatief opzicht stikjaloers op is. Uit druiven van oude wijnstokken (70% merlot, 20% cabernet franc en 5% cabernet sauvignon) maakt Thierry Valette deze prachtwijn. Diepe fonkelende kleur, krachtig, geschakeerd, diep fruitrijk aroma. Rode bessen, rijp fruit, vleugje laurier en wat gedroogde kruiden. Soms vliegt ook een dropstaaf voorbij in het geheel. In de mond altijd vol en genereus, fijne, beheerste droge tannines en een elegante houttoon, die harmonieus in de wijn zijn opgenomen. Een kelderschat! Een wijn die het wegleggen waard is, een Grand Vin om te koesteren, maar ook een om haast Bourgondisch van te genieten. Echte 'drink'-Bordeaux. Uit een gemiddeld jaar kan de Grand Vin zeven tot tien jaar rijpen, uit een groot jaar als 2015 of 2016 is de wijn wel tot vijftien à twintig jaar weg te leggen. Well of Wine voert nu de Grand Vin van de jaargangen 2014, 2015 en 2016 (wellofwinen.nl).

Hoog in de Israëlische heuvels

In het uiterste noorden van Israël, Upper Galilee, tegen de grens met Libanon, ligt Kibbutz Yiron. Hoog in de heuvels, tot wel 850 meter boven de zee werden zes wijngaarden aangeplant. Min of meer op dezelfde plaatsen als 2000 jaar voor Christus het geval was – zo oud is de wijnbouw in Israël. Het is er warm overdag en koel in de avonden. Er wordt met groot respect voor de natuur gewerkt. ■■■■■ VAN ONZE REDACTIE



Galil Mountain Winery is de naam van het wijnbedrijf dat in 2000 werd opgericht in nauwe samenwerking met het gevestigde Golan Heights Winery. Met onder zich de Middellandse zee werden hoog in de heuvels in totaal 100 hectaren wijngaard gerealiseerd, met fraaie namen als Misgav Am (800 meter), Manara (730 meter), Yiftah (420 meter), Ha Ella (430 meter), Malkiya (700 meter) en Yiron (680 meter). Upper Galilee is een plateau van circa 1500 vierkante kilometer waarvan 700 in Israël en het restant in Libanon is gelegen.

Hoge kwaliteit

Elke wijngaard heeft een eigen microklimaat en er zijn verschillende grondsoorten die elk een eigen karakter meegeven aan de uiteindelijke wijnen: vuursteen, kalkgrond, basalt en de donker, rossig-bruine 'Terra Rossa'. In totaal worden er zo'n miljoen flessen geproduceerd, waarmee Galil Mountain Winery geen kleintje is. Van de jaaropbrengst blijft driekwart in Israël, waar dit bedrijf inmiddels een gedegen reputatie geniet. De resterende vijftienvijf procent gaat de wereld over; voornamelijk naar de USA, maar ook naar Europa en Azië. Waar in het begin de nadruk meer lag op keurige wijnen van gemiddeld niveau is nu duidelijk een verschuiving richting hoge kwaliteit zichtbaar. Er worden daarvoor jaarlijks vanaf 2002 dan ook de nodige medailles binnengehaald – de prijzenkast van Galil Mountain Winery is meer dan goed gevuld.

Toerisme

Steeds meer mensen zoeken Israël op voor een zonzakantie en het bedrijf wil zich dan ook manifesteren als een top-toeristenlocatie voor duurzame land- en tuinbouw in dat deel van het land. Er wordt dagelijks gewerkt aan verbetering van het ecologische gedachtegoed. Al hun electriciteit wordt zelf opgewekt

door middel van zonnepanelen en het water dat in het bedrijf wordt gebruikt wordt eerst gezuiverd, daarna pas geloosd. Galil produceert haar eigen compost. Elk schoonmaakmiddel is biologisch afbreekbaar. Jaarlijks wordt het water- en electriciteitsverbruik geanalyseerd om besparingen door te voeren. Het sociale karakter van de 'kibbutz' is ook merkbaar aan zaken als een podium voor lokale kunstenaars in het bezoekerscentrum en de samenwerking met een plaatselijke middelbare school waar leerlingen leren over de wijngaarden. Op het vlak van wijnmaken heeft Galil Mountain Winery een superster in huis gehaald, de eerste 'Master of Wine' in Israël, Micha Vaadia.

Druiven en hout

In lijn met andere, internationaal georiënteerde wijnbedrijven werkt Galil ook met een grote verscheidenheid aan druiven. Voor de witte wijnen zijn dat viognier, sauvignon-blanc, gewürztraminer en chardonnay. Voor de rode wijnen is gekozen voor barbera, syrah, cabernet-sauvignon, merlot, sangiovese, pinot noir, petit verdot, grenache noir en cabernet-franc. De wijnen die worden uitgebracht onder de titel 'Galil Mountain' rijpen nooit in hout omdat het 'fruitgedragen' wijnen moeten blijven. Maar de rode wijnen uit de serie 'Galil' en de nog mooiere 'flagship'-wijnen ondergaan wél vatrijping. Galil Mountain Winery werkt met Franse vatenmakers.

DE WIJNEN

WIT

Galil Mountain White. Viognier en sauvignon-blanc. Een fris geurende wijn, droog en soepel. Bij salades, rijstgerechten, vis, schelp- en schaaldieren.

Galil Sauvignon Blanc. 100% sauvignon-

non. Droog, vol en 'crisp' van stijl. De ultieme zomerwijn. Maar aan tafel ook met wit vlees, kip, koude vleeswaren, witvis en zalmachtigen.

Galil Viognier. 100% viognier. Ingetogen, beschaafde geur. Vol en zacht in de mond. Prachtig bij 'voornamen' vissoorten als tarbot, griet, zeebaars. Maar ook bij een kippetje met romige saus.

Avivim. Een deftige assemblage van chardonnay en viognier. Het sap gist in frans eiken vaten en rijpt daarna verder in hout. Rijksmakend, droog, vol, overtuigend. Kom op met die kreeft!

ROSÉ

Galil Mountain Rosé. Uit het spannende druiventrio sangiovese, pinot noir en grenache wordt deze bijzondere rosé gemaakt. Een wijn met vulling en smaak. Een écht glas wijn. Prachtig bij zalm, maar ook pittige gerechten uit Azië voelen zich hier opperbest bij.

ROOD

Galil Pinot Noir. Warme dagen en koele nachten met strenge winters, is er iets mooiers te bedenken voor pinot noir? Prachtig rijp fruit afgerond met tien maanden vatrijping. Natuurlijk de ultieme wijn bij Poularde de Bresse met morieljes. Maar zeker ook bij romige, zachte (geiten)kazen.

Galil Mountain Merlot. Een klassieke, 100% merlotwijn, gerijpt in grote cuves. Niet héél erg geconcentreerd waardoor de wijn best wat koeler (15°C) in het glas mag. Perfect bij een geroosterd kippetje, niet al te krachtig rood vlees, maar ook gerechten van de grill. En pasta met champions natuurlijk.

Galil Mountain Syrah. Zacht en fruitig met een vleugje kruidigheid. Best bij

allerlei vleessoorten, waaronder ook koude. Beslist ook bij romige kazen van geit of koe.

Galil Mountain cabernet-sauvignon.

Omdat ook deze wijn niet in eiken fusten rijpt is het een feestje van fruitigheid. Diep geurend, rood fruit, bessen, sap. Een prachtglas bij een entrecôte, maar ook bij pittige Indonesische rendang.

Galil ELA. Dit is een onconventionele assemblage uit syrah, barbera en petit verdot-druiven, een bepaald niet alledaagse combinatie. Het is een volle, zachte, stevige wijn met lengte en finesse. Bij rood vlees, vederwild en rijpe harde kazen.

Galil Alon. Een 'bijna-Bordeaux'-blend, maar dan aangevuld met Syrah. Je zou haast denken aan de ouderwetse 'Vin Hermitagé' uit Bordeaux. Deze wijn bestaat uit cabernet-sauvignon, cabernet-franc, petit verdot, en syrah. Een mond-vullende, geconcentreerde rode wijn om bij krachtige vleesgerechten te serveren, of bij een kaasplateau.

Meron. Een fijne, rijpe wijn op basis van syrah, petit verdot en cabernet-sauvignon. Rijk smakend, mond-vullend, toegankelijk – de zestien maanden vatrijping voegen echt klasse toe. Bijvoorbeeld bij lamsschouder waar ook best een abrikoosje in mag zitten.

Yiron. Cabernet-sauvignon, merlot, petit verdot en syrah vreedzaam bijeen in deze prachtwijn. De zestien maanden houtrijping geven een voornamelijk uitstraling aan de wijn. Drink bij een geroosterde eend of côte de boeuf, en natuurlijk ook bij rijpe, harde kazen.

wellofwine.nl



Geachte heer McGough,

In uw artikel in het vorige nummer van Wine Story over de onstuitbare opmars van biologische wijn schrijft u onder meer een zinnetje over het ei en de aardbei. Dat die vol zitten met chemische bestrijdingsmiddelen! Oei, weer een dreun voor alle goedwillende en hardwerkende kwekers en producenten....

Eén ding moet u niet vergeten, dat alle typen boeren een keer door de media in de tang worden genomen, zo lijkt het althans, en doe je best maar weer om er uit te komen! Elke boer heeft passie voor zijn product, zoals u dat heeft met biologische wijn. Neem de aardbeienboer, die al lonkend zijn eerste aardbei ziet verkleuren en klaar staat om te proeven! Als die boer bestrijdingsmiddelen

zou gebruiken zouden de (broodnodige) bijen toch het loodje leggen? En was er geen bestuiving en geen aardbei! Kijk maar eens even op kalteraardbeien.nl. Ook zijn de rassen sterk verbeterd, zowel voor de druif als voor de aardbei, en dat geldt voor de gehele landbouw. Natuurlijk, er is nog veel te doen, maar als supermarktketens hun producten buiten Europa halen is de controle zoek! En als de NVWA ergens wat gif of andere onrechtmatigheden aantreft, dan krijgt direct de gehele sector er van langs!

Dus graag in de toekomst iets genuanceerder schrijven over alle gepassioneerde landbouw-vakidioten!
Frans Kloosterziel

Hedonist in de kelder

TEKST REINOUD DOUWES

De passie, grote liefde en kennis over wijn druipen van de pagina's van *Een hedonist in de kelder – verhalen over wijn* van de Amerikaanse schrijver Jay McInerney. Want schrijven kan McInerney. In 1984 brak hij door met zijn overrompelende boek *Bright Light, Big City*. Cocaine was het onderwerp toen, nu meer dan dertig jaar later is het wijn. De pittige schrijfstijl is gebleven – van het witte poeder naar druiven.

Het boek bevat 65 korte essays over wijn – beter gezegd: het is een selectie uit zijn (niet in het Nederlands vertaalde) eerdere drie boeken over wijn, verschenen van 2000 tot 2012. Hierdoor zijn sommige van zijn stukjes wat gedateerd. Wat echter blijft is zijn humor, zijn vlotte pen en zijn geheel eigen manier van schrijven over wijn. Als hij wijnen beschrijft is dat wel degelijk in traditionele zin, maar in zijn eindconclusie is die wijn voor hem een Grace Kelly, een Ava Gardner of een Paul McCartney. Vrolijk wordt de lezer als die leest hoe een wijnmaker hem vertelt: "Wil je een wijnkenner worden? Koop een

kurkentrekker en gebruik 'm.'" Klassieke wijnhuizen en kleine bioboeren worden bezocht en maar al te graag is de wijnmaker aan het woord. Michel Chapoutier, die net als Marcel Guigal stopte met het filteren van zijn wijnen: "Het filteren van wijn is als neuken met een condoom." Jay's vergelijkingen zijn uniek: "De chardonnay van Ramey is helder, hoekig, fris, die van Kistier is tropisch, boterachtig, vlezig en zoet. Het is het verschil tussen Kate Moss en Pamela Anderson." Met respect citeert hij illustere wijnschijvers als Auberon en Harry Waugh, Alexis Lichine, Clive Coates en Jancis Robinson om er maar een paar te noemen. Niet alleen Franse wijnen komen aan de beurt, ook Californische, Italiaanse en Australische wijnen krijgen enige aandacht.

Voor de beginnende wijnliefhebber mogelijk soms wat te veel van het goede en voor de wijnkenner mogelijk soms wat te veel van het bekende. Maar wel een heerlijk boek om in brokjes (nippend) te lezen.

Uitgeverij *Hollands Diep*, ISBN 9789048834129, € 19,99

CATHY MOERDIJK



Land van melk en honing

Well of Wine heeft de reputatie graag wat verder over de grens te kijken, graag pionier te zijn. Dat sluit goed aan. Want wat is er leuker dan in nog niet ontgonnen gebieden een wijn te vinden waarmee je je omgeving echt kunt verrassen.

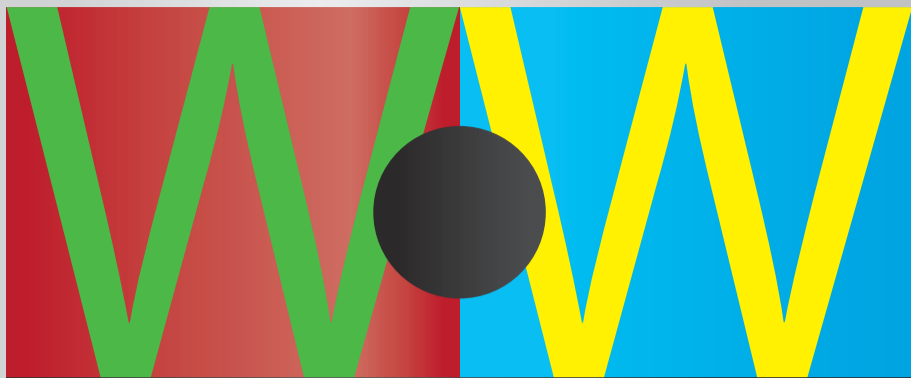
Een relatief onbekend wijnland dat zich inmiddels stevig aan het bewijzen is, is Israël. Dertig jaar geleden, het ochtendgloren van mijn carrière bij Levert & Schudel, importeerden wij al de koshere wijnen van Golan Heights. Verrassend goed maar toen nog slechts met name gewaardeerd door de Joodse gemeenschap.

Twintig jaar later werd ik door sterrenchef Moshik Roth (&Moshik") op het spoor gezet van Domaine du Castel en sinds die tijd is ook de waardering van het publiek voor wijn uit de Oost alleen maar gegroeid: tegenwoordig is de pallet nog maar nét binnen of de wijn is alweer vertrokken. Ondanks de prijs die erg in de buurt van een mooie witte Bourgogne of rode Bordeaux zit: Castel geldt inmiddels als het koninklijk wijnhuis van Israël en mag dus gerust als icoon worden omschreven.

Bij mijn toetreden tot Well of Wine begin 2015 bedachten we een grote blindproeverij om te zien welke wijnen onbevooroordeeld goed genoeg zouden zijn om in de selectie opgenomen te worden. Blind geproefd kwamen de wijnen uit Israël er bijzonder goed uit en het resultaat ziet u op de plank in onze wijnwinkels.

Je moet er als wijnliefhebber wel echt wat voor over hebben: het kennisniveau is hoog, de salarissen behoorlijk, de sjekel staat sterk, het consolideren van de vracht in de haven van Haifa is een dingetje, de administratieve rompslomp een ding. Het ingewikkelde transport al net zo iets, kortom dat alles bij elkaar maakt Israëlische wijn verhoudingsgewijs 'duur'. Daarbij mag er eens in de zeven jaar officieel geen 'kosher voor passover'-wijn gemaakt worden – het heet dan een 'smitha'-jaar – en kun je de wijn van die jaargang niet verkopen aan Joodse mensen cq aanbieden om te schenken tijdens religieuze joodse feesten. Kortom, je moet erin blijven geloven maar de wijn, het land en de mens achter de wijn vergoeden alles.

'Wijn is cultuur, wijn verbindt mensen en wijn is van alle tijden' was mijn slogan in 2014 en dat is ie nog steeds. Wijn is ouder dan de weg naar Rome... dus: gaat u mee op reis? In februari 2019 plannen we een wijnreis naar Israël en kunt ook u de Byzantijnse pers aanschouwen nabij Galil Mountain Winery vlakbij de Libanese grens. Wilt u meer weten? Mail mij even en ik houd u op de hoogte (cathy@wellofwine.nl).



WELL OF WINE



Hier koopt u de wijnen van Well of Wine

Wijn van Daan

Korte Vondelstraat 6, Alkmaar
wijnvandaan.nl

il Divino

Bussumerstraat 6, Hilversum
ildivino.nl

Bilderdijk Wijnhuys

Bilderdijkstraat 59, Amsterdam
bilderdijkwijnhuys.nl

Organic Food for you (shop in shop)

Amsterdam – Laren – Bergen
organicfoodforyou.nl

Van Berkum Wijnkoperij

Rijksweg Noord 235, Sittard
vanberkumwijnkopers.nl

Wine & Roses

van Wouwstraat 163, Amsterdam
wineandroses.nl

Ruijsdael wijnen en sterker

Marktstraat 4, Naarden-Vesting
ruijsdael.nl

SmaakVanHetZuiden

Herenstraat 1-A, Rijswijk
smaakvanhetzuiden.nl

Sjattoo wijn & fijn

Utrecht en Breukelen
sjattoo.nl

Barts wijnkoperij

Nieuwstraat 32-A, Eersel
bartswijnkoperij.nl

Bosman Wijnkopers

Fred. Hendriklaan 251, Den Haag
bosmanwijnkopers.nl

Le Petit Paradis

Rijnstraat 83-8, Woerden
lepetitparadis.nl

Wijnhuis de Vijver

Koninginnestraat 114, Breda
wijnhuisdevijver.nl

**En natuurlijk 24/7
op
wellofwine.nl**