

# VOUVRAY EN KAAS: EEN HEMELS HUWELIJK

Rode wijn bij kaas? Hoe kóm je erbij? Natuurlijk zijn er tradities die wij respecteren, maar één ervan mag wat ons betreft direct overboord. Dat bij kaas alleen rode wijn past is zo'n achterhaalde gedachte: witte wijn past er prachtig bij.

TEKST EN BEELD NICO MCGOUGH

**N**abij de stad Tours, aan de Loire, ligt het wijngebied van Vouvray. Hier regeert de nobele chenin blanc. Sommige wijndruiven verschijnen in allerlei gedaanten, van strak droog en fris, via zacht mollig naar vol en weelderig zoet. Chenin blanc is zo'n druif met vele gezichten. Dat wordt bewezen in Vouvray waar zo'n honderd zestig wijnboeren ruim tweeduizend hectare wijngaard cultiveren. Het is een interessant gebied, want het ligt min of meer op de grens van het Atlantische en het continentale klimaat. In Vouvray worden uitsluitend witte wijnen geproduceerd. Domaine d'Orfeuilles, bij ons in het assortiment, is een mooi voorbeeld van superbe wijnbouw.

## Vouvray sec

Dit is de droogste wijn uit deze regio. Frisse, slanke wijnen met fijn in de wijn opgenomen fruitzuren. Vouvray sec (€ 17,95) heeft altijd meer 'body' dan bijvoorbeeld Sancerre, die uit sauvignon blanc-druiven wordt gemaakt. Vouvray past als een handschoen bij diverse

Aziatische gerechten. Maar zeer beslist ook bij een tarbot met beurre blanc. Bij kaas is het ook een aanrader. Serveer Vouvray Sec bijvoorbeeld bij jonge geitenkaas zoals Sainte-Maure. Maar ook bij Comté, Saint-Nectaire, Tome des Vosges, Camembert, pittige Goudse van een maand of twaalf oud, en de rijksmakende Brillat-Savarin. Van de Vouvray Sec is er ook een wijn afkomstig van wijngaarden met vuursteen ondergrond, Silex genaamd. Een zeer fraaie wijn (€ 19,95) met diepte en klasse.

## Vouvray Demi Sec

Demi-Sec Vouvray kan werkelijk deliciaus zijn. Domaine d'Orfeuilles maakt er een onder de naam 'Les Coudraies'; zij wonnen er in *Decanter Magazine* recent de 'Platinum Award' mee. Het is een droom van een wijn met een fijn en diep aroma waarin wat witte peer en een rijp appeltje zijn te ontdekken. In de mond super verfijnd met sappigheid. Het minuscule 'zoetje' doet de wijn zo'n goed. Het lijkt eerder op een topper uit Duitsland dan op een vergeten

Loirewijn. Het charmante lichte zoet past wonderwel bij kaas – feitelijk is het zelfs onze eerste keuze. Comté, Fourme d'Ambert, Zwitserse Gruyère, pittige Roblochon, Salers, Saint-Nectaire, Tomme des Pyrenées en Saint Marcelin zijn zomaar wat kazen die optimaal aansluiten op Vouvray Demi Sec (€ 17,95).

## Vouvray Moelleux

De werkelijke klasse van chenin blanc komt wellicht pas écht in het glas bij de weelderig zoete 'moelleux' versie (€ 24,95). Hier straalt de zon als goud in het glas. Intens zoet met prachtig, ragfijn zuur. Wijnen ook die nagenoeg het eeuwige leven lijken te hebben. Wijnen van dit kaliber en met deze concentratie passen heel goed bij kazen waar je tegenaan kunt leunen. Wat voorbeelden? Bleu d'Auvergne, Brebis Basque, Gruyère, Vacherin Mont d'Or, Roquefort, Fourme d'Ambert of Brillat-Savarin of stokoude boeren Goudse. Zet Vouvray voortaan hoog op uw lijstje als u wat moois gaat uitzoeken voor bij de kaas.



