



HERFST 2021

Vier-seizoenen-wijnabonnement

de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Ermelo, 25 september 2021

Lieve Wijnvrienden,

Hierbij onze keuzes voor deze herfst.

Dit keer zijn we volledig terug naar de bakermat van de wijnbouw: Frankrijk. Met wijnen gebieden zoals de Cahors, de Loire en Bordeaux. Klassieker kan het bijna niet. Ga mee op ontdekkingsstocht langs deze 'oeroude' wijngebieden.

We blijven **het seizoenpakket ook aanbieden in onze webshop**. Om kennis te maken met het vier-seizoenen concept kunnen jullie het dus aanbevelen bij **familie en vrienden**. Men kan het pakket dan eenvoudig en éénmalig online bestellen. Of wellicht is het een leuk idee om eens een seizoenpakket cadeau te geven.

Stuur deze mail met de beschrijvingen dus gerust door.

Met een hartelijke wijngroet,

Erik van Duijn

de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

PS: abonnementhouders kunnen de wijnen met 10% korting nabestellen. Gebruik dan op de webshop deze code: SZ10



DE WIJNEN

Château les Croisille (Frankrijk - Cahors - Luzech)



Cahors ligt als provinciestedje diep verstopt in de binnenlanden van de Franse Sud-Ouest. Niettemin profileert het zich als epicentrum en hoofdstad van de Malbec: **le Capitale du Malbec!** De meeste mensen kennen Malbec echter vanuit Argentinië. Dit land, met verreweg de grootste aanplant Malbec ter wereld¹, zou met Mendoza veel meer aanspraak maken op de titel hoofdstad van de Malbec, maar **de bakermat van de Malbec ligt in Frankrijk.**

Men hanteert in de Cahors allerlei Engelse termen om het imago van het gebied, door de Argentijnse Malbec voorbijgestreefd, op te krikken. Wat dacht je van 'blackitude', 'black paradox', 'Cahors is back' en 'Malbec Valley'. Er zijn gelukkig ook serieuze kwaliteitsinspanningen om de 'zwarte wijn' van weleer terug te brengen. **De familie Croisille** is daar een goed voorbeeld van, al is de weg lang geweest. Zij maken diverse **Malbec-wijnen 'nieuwe stijl'**, drinkbaar en zeer verteerbaar.

Als zoon van een landbouwer en zonder enige wijnkennis en figuurlijk met lege handen plantte **Bernard Croisille in 1980 zijn eerste wijnranken** op een perceel dat hij huurde. De verzorgde wijngaard zorgde voor mooie trossen die hij aan een coöperatieve verkocht. Na enkele jaren besliste hij zonder enige voorkennis om zelf wijn te gaan maken en te bottelen. Resultaat: zeven magere jaren waarbij hij vele inspanningen levert om de familie overeind te houden. Met engelengeduld en de raad van kenners kon Bernard het tij gelukkig keren. Hij heeft met zijn familie 'zijn tanden' in de Malbec druif gezet om deze te begrijpen en zo goed mogelijk tot uitdrukking te laten komen. Nu exploiteert hij met zijn zonen Germain en Simon een wijngaard van 30 ha die vanaf 2013 **volledig biologisch is gecertificeerd**. Zij maken Malbec in pure vorm, van een prachtig terroir.

¹ daar staat tegenwoordig 27.000 ha. aangeplant. Zowat zeven keer zoveel als in de Cahors, met amper 3700 ha.

Le Croizillon 2020

Een « Vin de soif » van 100% Malbec, gemaakt van de volle trossen (dus niet ontsieelt) om jong te drinken. Rijping op cuve béton (2/3) en Inox (1/3). Deze wijn is vol van zwart en donker fruit (blauwe en zwarte bessen) en hier proef je de Malbec op z'n Frans in zijn pure vorm. Ondanks dat de wijn jong is, is deze zeer drinkbaar en verteerbaar. De tannine is aanwezig, maar niet hard of droog.

Serveersuggestie: Plankje met Franse Charcuterie. Eend. En voor de herfst en winter BBQ.

Serveertemperatuur: 16 °C. Niet te warm.

Le Croizillon Rosé 2020

Gemaakt van 90% Malbec en 10% Merlot. De wijnstokken zijn 30 jaar oud. Bodem: klei en kalksteen uit Causses in Cahors. De wijn rijpt 6 maanden in roestvrijstalen vaten. Een maaltijd rosé met een soepele en fruitige smaak met intense tonen van rood fruit.

Serveersuggestie: Ideaal bij je herfst en winter BBQ!

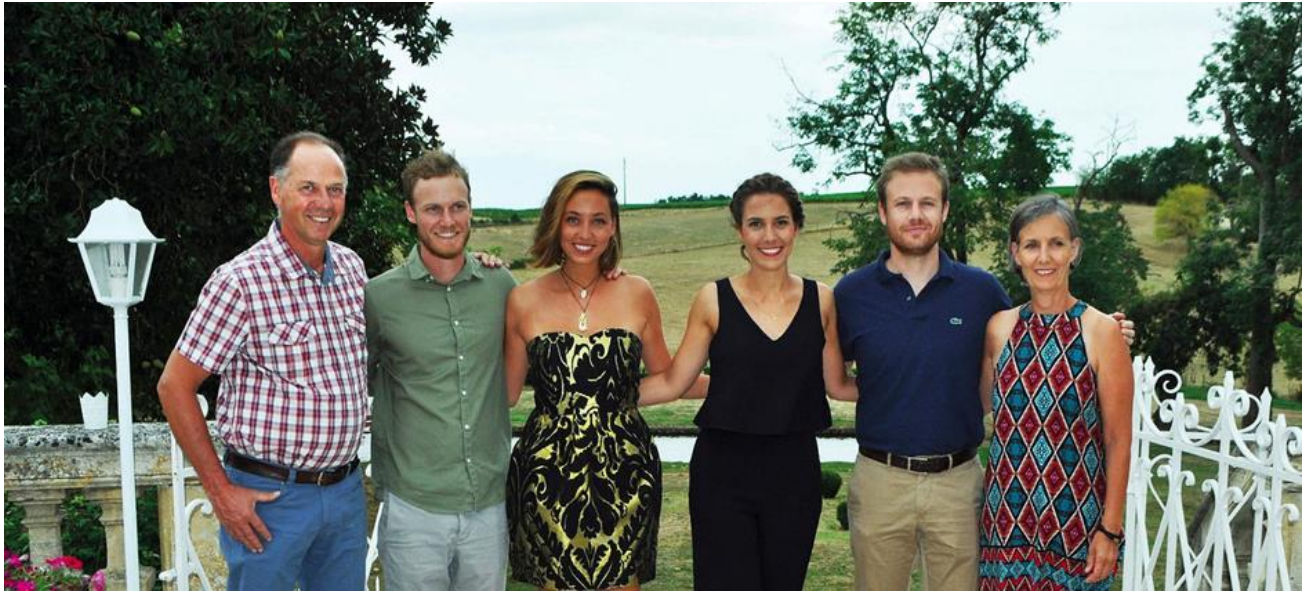
Serveertemperatuur: 8 -10 °C



de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Château Carbonneau (Frankrijk - Bordeaux - Pessac sur Dordogne)



Château Carbonneau is een echt familiebedrijf, gelegen aan de oostelijke grens van de Gironde, tussen de gemeenten Pessac sur Dordogne en Gensac, op een hoogte van 75 meter boven de zeespiegel. Sinds 2016 maakt de **'appellatie' Sainte-Foy** deel uit van 'Côtes de Bordeaux'.

De nabijheid van de rivier de Dordogne in combinatie met het glooiende landschap is bijzonder geschikt voor de teelt van druiven. Het Atlantische klimaat en de hete droge zomers zijn ideale groeiomstandigheden voor de wijnstokken en zorgen ervoor dat de druiven maximaal kunnen rijpen.

Bij **Château Carbonneau** gaan **wijnbouw en veeteelt** hand in hand. De percelen met wijnstokken bevinden zich op de meest arme gronden boven aan de heuvels en profiteren van een uitstekende ligging op het zuiden en zuidwesten. De lager gelegen, en meer vruchtbare gronden, die minder geschikt zijn voor wijnbouw, worden gebruikt als weidegrond voor een twintigtal Blonde d'Aquitaine-koeien. Een groot voordeel van deze gecombineerde landbouwmethode is dat alle benodigde mest voor de druivenstokken wordt geproduceerd op het eigen terrein.

Mensen laten genieten van wijn.

Na jaren inzet hebben ze in 2019 het gecertificeerd BIO-label gekregen, waar ze zichtbaar trots op zijn. **Het domein is op dit moment in de laatste fase van de conversie naar Biodynamische wijnbouw.**

De belangrijkste druivensoorten zijn **Sauvignon Blanc** voor wit en **Merlot** voor rood, zeer typisch voor Bordeaux van de rechteroever. De onderlaag in de wijngaarden bestaat uit kalksteen met daarop een dikke laag klei. Dit geeft de Merlot een prachtige structuur en veel kruidige aroma's. Ook Cabernet Franc doet het bijzonder goed. Zo goed zelfs dat er een speciaal cuvée aan is gewijd: 'La Franc Touch' - ook zeer de moeite waard, maar helaas nog niet opgenomen in onze collectie. Sinds enkele jaren heeft vader Wilfrid de teugels wat minder strak in handen en hebben **de broers Hugo en Pierre de leiding** overgenomen. **De stijl van hun wijnen is rijk en rijp.** Ze streven ernaar om laat te oogsten en op die manier een wat 'vollere' en 'rondere' stijl wijnen te maken, zonder echter alle frisheid te verliezen.

Château Carbonneau beschikt over een luxe 'Bed & Breakfast' (Chambre et table d'hôte) en vanuit hier kun je de wijngebieden van Saint-Emilion, Fronsac en Pomerol verkennen.

La cuvée Margot 2019

100% Sauvignon Blanc. In het glas heeft de wijn een mooie gele kleur met groene reflecties. De neus is zeer expressief (tropisch) en geeft volop aroma's van grapefruit, groene appel en passievrucht. In de mond is de wijn heerlijk sappig, rijp en rijk, met toch een opvallende frisse toets die sterk doet denken aan citroen of limoen. De afdronk is heerlijk lang en fris.

Serveersuggestie: Ideaal als aperitief of in combinatie met zomerse salades, witvis of schaal- en schelpdieren. Ook opvallend goed bij de lokale 'Marennes d'Oléron' oesters, maar ook de combinatie met een eenvoudige Nederlandse 'creuze' is uitstekend!

Serveertemperatuur: Niet te koud, rond de 8-10°C in een ruim wijnglas.

Le Classique 2019

In de woorden van de wijnmaker: "de puurste expressie van het fruit van Château Carbonneau". Voornamelijk Merlot (70%), aangevuld met Cabernet Sauvignon (25%) en Malbec (5%). In het glas een robijnrode kleur. Een aangename en krachtige neus met rijpe aroma's van kersen en vijgen. De aanzet is soepel, met heerlijke gesmolten 'tannines' en in de afdronk overheerst weer dat heerlijke rijpe rode fruit.

Serveersuggestie: Een heerlijke en soepele rode wijn, perfect voor dagelijks gebruik. Ideaal bij de BBQ, gegrild vlees of gewoon een gezellige maaltijd met vrienden en familie.

Serveertemperatuur: Net onder kamertemperatuur, rond de 16°C, in een groot Bordeauxglas.



de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Les Terres d'Ocre - Florent Barichard (Frankrijk - Loire - Saint-Pourçain)



De wijnstreek **Saint-Pourçain**, met een oppervlakte van slechts 640 hectare, en vroeger heel geliefd bij Lodewijk IX (Saint-Louis) en de pausen van Avignon, is één van de oudste wijnstreken van Frankrijk!

Saint-Pourçain behoort **officieel tot het wijng gebied van de Loire**, maar heeft eigenlijk meer gemeen met de Bourgogne dan met de Loire omdat Chardonnay, Gamay and Pinot Noir hier de hoofd variëteiten zijn. We vinden er veel minder Sauvignon Blanc en Chenin, zoals in het hoofdgebied van de Loire.

De wijngaarden van Saint-Pourçain, gelegen in het hart van de Bourbonnais, op de flanken van de oevers van de rivier de Allier en de Sioule, zijn met name beplant met Gamay en Pinot Noir voor de rode wijnen en Chardonnay en de lokale **Tressallier**² voor de witte wijnen.

Florent Barichard is een echte globetrotter en heeft ongeveer 10 jaar wereldwijd ervaring opgedaan in de wijnbouw, om vervolgens neer te strijken op het familie domein van zijn oom en tante in de Auvergne, appellatie Saint-Pourçain. Oh ja, eerst heeft hij nog even 3 jaar gewerkt bij Vincent Carême in Vouvray en dat is toch niet de minste onder de wijnmakers in de Loire. Jaargang 2014 was de eerste wijn die Florent zelf op de markt bracht. Wij vonden hem toen al gelijk erg lekker. En vanaf dat moment werken wij met veel plezier met zijn wijnen. Jaargang 2018 is ook weer fantastisch.

² Tressallier is een broer van de chardonnay (net zoals melon de bourgogne en aligoté). Al deze druiven hebben als ouders pinot en gouais. Tressallier wordt eveneens aligoté vert genoemd, maar ook sacy (in de Yonne). En daarnaast merken inwoners van Saint-Pourçain op dat er veel verschillende klonen zijn.

Saint-Pourçain - Instant T Blanc 2018

Een blend van **Chardonnay 80%** en **Tressallier 20%**., waarbij het sap wordt vergist in tanks van fiberglas op lage temperatuur met de eigen gisten, gelagerd op de lie en daarna vroeg en jong gebotteld, om zo het mooie fruit en zijn frisheid te behouden. De wijn heeft in de smaak en afdronk een bepaalde 'mineraliteit' en 'zoutigheid', welke bekend is voor de Tressalier.

Serveersuggestie: lekker met alles uit de zee en bij lichte witschimmel kazen.

Serveertemperatuur: koel op 12 °C



de Wijntherapeut

Mensen laten genieten van wijn.

Dominique Joseph (Frankrijk - Loire - Varrains)



Dominique Joseph, of 'Pelo' zoals hij liefkozend wordt genoemd door zijn vrienden, is de vierde generatie die Domaine Le Petit Saint Vincent leidt. Hij woont in Varrains, het hart van de appellatie Saumur Champigny, en heeft behoorlijk illustere burens. Antoine Sanzay en Thierry Germain van Domaine des Roches Neuve wonen verderop en Clos Rougeard is in de volgende stad. Niet de minste collega's.

Domaine Le Petit Saint Vincent heeft 13 hectare aan wijngaarden, waarvan op één na allemaal aangeplant met **Cabernet Franc**. Dominique leidt de wijnmakerij sinds 1990 en sinds die tijd wordt er al **biologisch gewerkt**. (Het ging allemaal wat traag bij Dominique 😊, maar ze zijn er eindelijk in geslaagd om al het papierwerk in te vullen en kregen hun biologische certificering in 2010.)

De wijnen van Dominique zijn zeer transparante en heldere weergaves van de magie die ontstaat wanneer goed geteelde Cabernet Franc-wijnstokken groeien in klei- en kalksteenbodems boven op een laag van tuffeau.

Le Petit Saint Vincent 2019

Le Petit Saint Vincent komt van de jongste Cabernet Franc-wijnstokken van het domein, net buiten het dorp Varrains. De bodems zijn zanderig. Deze wijn is volledig vergist en gerijpt in cement. Dat maakt dat de wijn barst van het rode fruit en zeer expressief overkomt.

Serveersuggestie: gerechten op smaak gebracht met verse groene kruiden, vooral dille, venkel, rozemarijn en dragon. Denk aan kip met kruiden zoals gebraden kip met kruidige crème fraîche of een lamsrack met kruidenkorst of met groene groenten, vooral als ze gegrild of geroosterd zijn - zoals gegrilde asperges, broccoli en zelfs gegrilde artisjokken.

Serveertemperatuur: fris op 16 °C

mensen laten genieten van wijn
www.dewijntherapeut.nl

Drie recepten

Eén

Gegrilde rosbief van The River Cafe

Ingrediënten voor 6 personen:

- 1½ kg rosbief
- 350 ml rode wijn
- 1 citroen



Snijd eventueel vet en zenen van het vlees en leg het in een kom. Schenk de wijn erover, dek de schaal af en marineer het vlees 1 uur. Draai het af en toe om.

BEREIDEN

Laat een grillpan gloeiend heet worden. Snijd de rosbief op de draad in plakjes van 1 cm dik. Laat de plakjes in de grillpan aan weerszijden bruin worden. Dit duurt niet langer dan 2-3 minuten.

Serveer per persoon 3-4 plakken vlees en geef er rucolasalade bij en partjes citroen.

EXTRA BENODIGD

Grillpan

TIP

Gebruik een heel scherp mes voor het snijden van de rosbief. Na het marineren kan het vlees 24 uur in de koelkast bewaard worden. Gegrilde rosbief op deze manier bereid is heerlijk met mierikswortelsaus.

Het recept 'Gegrilde rosbief van The River Cafe' is afkomstig uit het kookboek "River Cafe Kookboek Easy Rose Gray & Ruth Rogers" © Kosmos Uitgevers

Wijnsuggestie: Château les Croisille- Le Croizillon 2020

Twée

Salade van rivierkreeftjes met papaja en tomaat

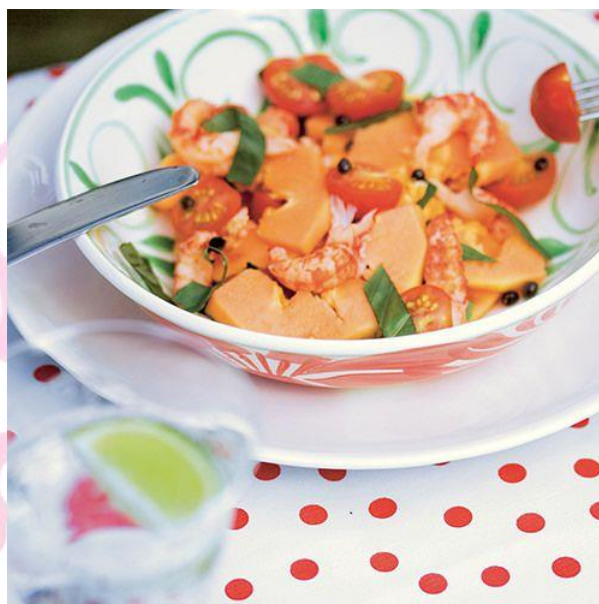
Ingrediënten voor 1 persoon:

- 1 kleine papaja (ik vervang papaja ook wel door mango, als ik geen papaja kan krijgen)
- 1 theelepel suiker
- sap van 1 limoen
- 1 eetlepel vissaus
- ½ rode peper, fijngehakt (eventueel)
- 2 tomaten, in stukjes
- 1 lente-uitje, in lange reepjes
- 100 g rivierkreeftjes
- 2 eetlepels basilicum, grof gehakt

Schil de papaja, snijd hem doormidden en schep er met een lepel de zaadjes uit. Bewaar 1 eetlepel zaadjes en gooi de rest van de zaadjes weg.

Los de suiker al roerend op in het limoensap. Meng het sap met de vissaus en eventueel de rode peper tot een dressing. Proef of er meer limoensap, vissaus of suiker door moet; de salade is het lekkerst wanneer zuur, zout en zoet in balans zijn.

Meng de papaja en de bewaarde zaadjes, tomaten, lente-ui, rivierkreeftjes, basilicum en dressing tot een salade.



Het recept 'Salade van rivierkreeftjes met papaja en tomaat' is afkomstig uit het kookboek "Hoge hakken in de keuken" van Janneke Vreugdenhil & Petra de Hamer © Mo'Media

Mensen laten genieten van wijn.

Wijnsuggestie: Château Carbonneau - La cuvée Margot - 2019

Drie

Geroosterde bieten met balsamicoazijn en geitenkaas

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg rauwe bieten
 - 1 bol knoflook
 - 5 blaadjes salie
 - 3 eetlepels olijfolie
 - 1½ eetlepel balsamicoazijn
 - 80 g zachte geitenkaas
 - 1 handje rucola
 - handje broccolikers
-



Verwarm de oven voor op 200 °C.

Schil de bieten en snijd ze in dunne plakken. Doe ze in een braadslee. Snijd de knoflook ongepeld overdwars doormidden. Snijd of scheur de salieblaadjes in reepjes en schep met de knoflook door de bieten. Doe er de olijfolie bij. Zorg dat de bieten en de knoflook aan alle kanten bedekt zijn met een dun laagje olie. Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper. Laat de bieten ongeveer 15 minuten marineren.

Zet de braadslee in de oven en rooster de bieten in ongeveer 35 minuten gaar. Haal de schaal uit de oven, besprenkel met de balsamicoazijn en verbrokkel de geitenkaas erboven. Zet de schaal nog 5 minuten onder de grill. Garneer de bieten

met een handje rucola en (zelfgekweekte) broccolikers. Serveer met een groene salade en met krietjes met lamsoor.

Het recept 'Geroosterde bieten met balsamicoazijn en geitenkaas' is afkomstig uit het kookboek "Natuurlijk! Elke dag écht eten" van Anne Marie Reuzenaar © Kosmos Uitgevers.

Wijnsuggestie: Dominique Joseph - Le Petit Saint Vincent 2019