



Beste mensen,

Dit jaar gelukkig wel, geen gedoe meer, weliswaar wat later dan gewenst, maar dat lijkt haast te horen bij het wijnjaar 2014. Koppitsch (Oostenrijk) was ook laat. Je wilt wel wat, maar een ander bepaalt wanneer je de wijn in huis krijgt. Hopen op een lange nazomer met al die mooie rosé- en witte gebottelde frisheid. De voortekenen zijn in ieder geval gunstig (voor de komende dagen).

#### De hele reeks

En was het het wachten waard? Jazeker. En heb ik nu genoeg op voorraad? Jazeker. En is het allemaal nog betaalbaar? Jazeker. En heb ik nu van alle wijnen mogen (kunnen) kopen? Jazeker. Rosé, Chardonnay, Viognier, Tersande rood, Paul, Gravieres de Sancastel. Het hele zaakje compleet. De lichte, rode Amandier vond ik niet bijzonder en is nog duurder dan de Paul, mij een raadsel, maar het maakt de beslissing wel erg gemakkelijk, niet gekocht dus.

#### Nu even geen rood

Ik zal u deze keer alleen vermoeien met de rosé en witte wijnen van Domaine des Homs, de roden zijn ook mooi, maar zijn nog niet in een goed humeur. Knorrig en hoekig, wat onevenwichtig en onbestemd, wel fraai fruit, maar de rest rammelt nog wat. Het moet allemaal nog een goed plekje tegen elkaar aan zoeken in de fles, dit jaar duurt dat wat langer dan andere jaren. Duidelijk "Slow Wine" wie weet wordt het rood extra mooi. Zeker is dat het allemaal iets frisser, minder gestoofd is dan vorige jaren, hoewel rood 2013 ook al niet meer zo heftig was als voorheen.

#### Wit en rosé dus



Eindelijk was de Chardonnay 2014 weer eens de moeite waard, lekker fris, mineraal, mooi bescheiden fruit, vleugje hout, tikje room, vrij vol, maar toch nog verfrissend, relatief ingetogen zoals een Chardonnay zo mooi kan zijn. Voegt zich hierdoor zo fraai naar het gerecht waarbij hij gedronken wordt, maar blijft door z'n intensiteit en volheid goed staan. Mooie eetwijn vind ik het, met deze wijn proef je het gerecht extra goed, laat de smaken fraaier en intenser uitkomen, dat heb je niet zo vaak met andere wijnen. Probeer het maar eens, vis, vegetarisch, gevogelte, alles krijgt meer relief, ook curry is een mooie combi met deze volwassen eco-Chardonnay.



Vorig jaar vond ik hem zo fraai dat ik er extra van heb gekocht, daar heb ik geen spijt van want ik heb nog iets staan van deze prachtige 2013, verrassend jong en pittig, levendig en genuanceerd, zeer mineraal en intens van stijl, en zuiver, maar dat is standaard bij de wijnen van Jean-Marc de Crozals. De Viognier uit 2014 (een pietsje duurder) is wat rijker, fruitiger en iets minder compact van stijl, net zo zuiver, maar wat weelderiger. Niet zwaar of zwoel zoals sommige "serieuze" Viogniers, maar heerlijk fris en helder van stijl. Iets minder geconcentreerd dan de 2013, maar kwalitatief op hetzelfde niveau. Ik persoonlijk hou wel van dat strakke en intense, dus de 2013 heeft bij mij een klein streepje voor, maar in feite is het een kwestie van smaakvoorkeur. Liever wat rijker en ronder met fruit dan de 2014, voorkeur voor strak en mineraal: dan de 2013. U bepaalt.



Dan de rosé, als er een wijn is waar ik een paar trouwe klanten voor heb dan is het wel de rosé van Domaine des Homs, hoewel me er nu ook een paar andere wijnen te binnenschieten waar ik de zelfde zin over zou kunnen schrijven, u begrijpt me wel, vasthoudende liefhebbers voor rosé is misschien opmerkelijker dan voor een wijn van een andere kleur. Karakter: droog, net een witte wijn, iets kruidig en heeel in de verte een vleugje fruit, fraai fruit, mineraal, iets peper, kruidig. In de smaak een klein bittertje, frisheid, vulling, en weer mineralen, spanning, lengte. Nee, geen niemandalletje, een wijn die staat en elke keer weer weet te overtuigen. Speelt mee met de fraaie witten, en dat is een compliment. Heette vroeger La Tersande, maar sinds deze jaargang (2014) l'Amandier, het etiket is ook heel anders, de wijn bijna hetzelfde, alleen de 10% Syrah en 90% Grenache van de 2013 is nu vervangen door 20% Cinsault en 80% Grenache. Daardoor een fractie lichtvoetiger van stijl dan de 2013. Gemaakt van het sap van direct geperste druiven, daardoor in feite een witte wijn met een vleugje kleur van de schil (en het bijbehorende tikje fruit). De jaren vóór 2013 was het een saignée-rosé: heel kort vergist met de schillen, dus donkerder, fruitiger en iets krachtiger met klein randje tanninen.

#### Anders rood



Barbeque, ruig eten? daar heb ik passend rood voor, schenken op een graadje of 15, in ruime glazen: Mirador Petit Verdot, een wijn met ballen, excuse le mot. En dat voor vijf en een halve euro, voor dit geld onvoorstelbaar veel wijn, bovendien kunnen de rode Homs dan intussen mooi in zichzelf aan de slag met hun ballans.



[Domaine des Homs l'Amandier Rosé 2014](#) € 7,80 / fles  
[Domaine des Homs Le Chardonnay 2014](#) € 8,70 / fles  
[Domaine des Homs Le Viognier 2013](#) € 10,40 / fles  
[Domaine des Homs Le Viognier 2014](#) € 10,90 / fles  
[Mirador Petit Verdot 2010](#) € 5,50 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

Zit "uw wijn" hier niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](#)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters  
[www.goedewijn.info](#)  
tel.: 050-3123700

*p.s.: beeft u wijnliefhebbende kennissen, vrienden of familie? stuur dan dit bericht dan naar ze door. Grote kans dat u ze er een groot plezier mee doet! (mij natuurlijk ook)*

Ik ben zo vrij geweest om u dit nieuws via e-mail te melden, in de toekomst zal ik ook andere nieuwe ontwikkelingen via deze weg versturen. Het is beslist niet mijn bedoeling om wie dan ook op te schepen met ongewenste post. Mocht u toekomstige mail niet op prijs stellen, stuur dan even een afmelding via onderstaande link (u hoeft verder niets in te vullen): [stop mail](#) dan haal ik onmiddellijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.