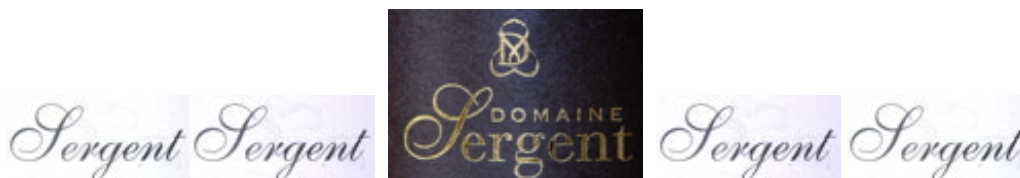


Aan: karel@winescout.info

Mad wat?

10 bijlagen, 182 KB



Beste mensen,

Ik geef toe, er zijn bekendere wijnen op aarde dan Madiran, maar toch kon ik het weer niet laten. Woelwijn, u weet wel, onrust, "nee! niet doen want ik heb al zoveel" en ga zo maar door. Gelukkig maakt deze producent naast dit prachtige en beschaafd geprijsde, gebottelde druive-inkt ook heel erg mooi wit. Dat gaf het laatste zetje tot aankoop. Ik had deze nieuwsbrief ook Pache-wat? kunnen laten heten want op Domaine Sergent maakt men naast twee zwart-rode, massieve Madirans drie Pacherenc du Vic Bilhs. Een droge en twee zoete. Wijnen die heel sterk verwant zijn aan- en lijken op Jurançons uit de Pyreneeën, óók zo'n mooie naam.

Maar ja, rood verkoopt beter dan wit, vooral als het zoet is, en het bekt zo leuk, vandaar Mad inplaats van Pache. Van de witten kocht ik alleen de twee zoete, de beschikbare droge was me net ietsje te kaal, te onrijp.

Boerenland

Domaine Sergent ligt in het rurale Zuid-Westen van Frankrijk, in het voorland van de Pyreneeën. Eigenlijk een achtergebleven gebied (naar stadse normen), veel landbouw met naast mais en graan ook nog wijn. De laatste pakweg dertig jaar is er hier op het gebied van wijn heel erg veel veranderd. Waren de rode wijnen vroeger eigenlijk alleen maar geschikt voor de lokale consument (passen goed bij de regionale ruige keuken), met de komst van de pionier Alain Brumont en een aantal andere voortuitstrevende wijnproducenten kwam daar verandering in.

Ontwikkeling

Mijn eerste positieve ervaring met Madiran was met de wijnen van Château d'Aydie in de jaren tachtig, ook vrij hard en massief, maar met prachtig fruit. Tot die tijd had ik alleen nog maar harde en vreselijk stroeve, drogende en onaangename exemplaren geproefd. Ook de wijnen van Alain Brumont (Ch. Montus, Bouscassé) die ik later proefde waren een verademing. Monumentale wijnen gebouwd op fruit, vulling en structuur. Trendsetters voor de huidige vaak zeer goede, immer indrukwekkende wijnen uit de streek.

Domaine Sergent

Ik proefde eind jaren negentig diverse series Madirans en ontdekte daarin de wijnen van Domaine Sergent. Misschien niet zo groots als Montus en andere topnamen, maar in kwaliteit en stijl toch niet zo heel veel minder en niet onbelangrijk: veel betaalbaarder. Fruit en diepte, daar draait het om in de Sergent Madirans. Hun eveneens zeer fraaie Pacherencs waren een heerlijke bijvangst. In de loop van de jaren raakte ik de wijnen van Domaine Sergent uit het oog en kwam ze in de aanloop naar Prowein dit jaar bij toeval weer tegen. Een hernieuwde kennismaking veroorzaakte opnieuw "woel" en uiteindelijk ging ik voor de bijl.

Ruig en sterk karakter

Voor alle duidelijkheid: Madiran is geen soepel wijntje, is niet elegant, niet verfijnd of zacht. Madiran is krachtig, stevig, intens, erg tanninerijk, indrukwekkend en aards. U bent dus gewaarschuwd. Hoofdbestanddeel van deze bijna zwarte wijn is de Tannat-druif. Ja, waar komt die naam vandaan? ik hou het op tannine, want als deze druif ergens goed in is dan is het in het aanmaken van enorme hoeveelheden van deze stof in zijn pikzwarte schil.

Zuurstof

Hoe krijg je ondanks die eigenschap toch nog een mooie en vooral drinkbare wijn uit deze druif? Anders geformuleerd: een wijn waarbij je je mond nog open krijgt na een slok gedronken te hebben? Door

"microbullage", kleine belletjes zuurstofgas door de in wording zijnde wijn naar boven laten paren net als een luchtsteentje in een aquarium, maar dan in het groot en precies gedoseerd met alleen maar zuurstof. Tegenwoordig heet dat microxygenation. Wat de wijnmaker in feite doet is het nabootsen van het rijpen van de wijn in een houten vat (is poreus voor zuurstof) zonder dat er hout-aroma's worden afgegeven. Een neutrale techniek dus die de jonge, ruwe en harde tanninen (met korte moleculen) omzet in rijpere, (met langere moleculen), die zachter van karakter zijn. Eigenlijk een versnelde rijping/verzachting van de wijn. Maakt u zich geen zorgen over de tanninen, er blijft nog genoeg pit over.

Eetwijn

Geen aperitief, maar echte eetwijnen, ze vragen om vlees of in ieder geval gerechten met eiwit, vet en genoeg smaakintensiteit. Madirans behoren tot de meest mannelijke wijnen van Frankrijk, de Fransen hebben er een mooie term voor: "viriel".

Het domein, de wijnen

Zo, u bent op de hoogte, nu het zakelijke aspect: op Domaine Sergent maken de zussen Brigitte en Corinne Dousseau twee Madirans, de "Tradition", niet hout gerijpt en de "Fût Chêne" uiteraard wel op hout gerijpt.

Samen met hun vader maken ze met zachte (vrouwen)hand prachtige en heerlijke wijnen, op en top Madiran, maar dan wel relatief zachte versies. Ik kocht ze allebei en ook de twee zoete Pacherench du Vic Bilhs: verfrissende zoetheid. De druivestokken in hun wijngaarden zijn gemiddeld 35 jaar oud, eigenlijk zijn alle vier hier beschreven wijnen Vieilles Vignes. Je proeft het aan alles: grote intensiteit en diepte.



Domaine Sergent Madiran "tradition" 2012

Wat een kleur heeft deze wijn (verboden te morsen), zwart-paars. Intense geur met stapels rijp fruit, zwart en rood (bessen, mango, vleugje passievrucht) aards, tikje chocolade, mineraal, zuiver, energiek, veel nuances, en ook frisheid. De smaak is serieus, krachtig, intens, vol en fris tegelijk, heel veel tanninen, maar dan van het rijpe soort, ook veel pit en net als in de geur heel erg veel fruit met daarnaast aardse, balsamisch-kruidige impressies. Grote lengte en diepte, prachtige frisheid, rijk, maar niet zwaar, vol maar niet log, compact, zelfs enige souplesse, geweldige balans. De afdronk is eveneens van het stevige type, boers, krachtig en boordevol fruit. Geen sappig niemandalletje, maar een geweldenaar die met kracht, prettige stroefheid en een geweldige frisheid en rijkdom op een mooie maaltijd, het liefst met rood vlees, aandringt. Ja, geen kleintje deze wijn, een bek vol zogezegd, geen fijnzinnigheid, maar volop karakter, spannend en uitdagend!

Gemaakt van 70% Tannat, 20% Cabernet Franc en 10% Cabernet Sauvignon, geen houtrijping, alleen microbullage, onderhand drie jaar gerijpt, dijk van een wijn, spreekt met luide stem trots over zijn afkomst.



Domaine Sergent Madiran "fût chêne" 2012

Neem alles van de "tradition", haal daar iets rood en zwart fruit vanaf en voeg er vervolgens een diepere aardsheid (vleugje menthol), kruiden, iets hout, caramel, chocolade, tanninen, kracht, diepte, lengte en intensiteit aan toe. Dan heb je de fût chêne te pakken. Meer van alles, serieuzer, aardser, tikje norser, onverzettelijker, je belonend met een grotere diepte en exotischer nuances, nog meer Sud-Ouest, ruraler van stijl.

Gemaakt van 100% Tannat, microbullage, 1 jaar op barriques gerijpt (waarvan 1/3 nieuw). Heftig is wel een passende term voor deze wijn, er gebeurt wel het een en ander in je mond.



Domaine Sergent Pacherenc du Vic Bilh Doux 2014

Ja, deze wijn is duidelijk zoet, maar door de enorme frisheid is ie niet log of zwaar, er zit spanning in geur en smaak. Heel fraai fruit (ananas, rabarber, rode bes), zoet (rozijn, caramel), kruidig (groene kruiden), aards (eekhoortjesbrood) en een minerale frisheid. Mooi geconcentreerd, goede balans en zeer zuiver. Gemaakt van laat geogste druiven (80% Gros Manseng + 20% Petit Manseng) en dat proef je, geen houtrijping, puur en helder van stijl.



Domaine Sergent Pacherenc du Vic Bilh Grains d'Elise 2014

Klein flesje (halve liter) vol met prachtige frisse rijkdom. Kruidiger, intenser, ronder en voller dan de "gewone" doux. Meer diepte ook, vleug vanille, veel nuances, rijk en lang. Gemaakt van 100% Petit Manseng, geogst in November in diverse plukgangen, vergist en gerijpt op nieuw eikehout gedurende 7 maanden. Zelfde druif waar de naburige en beroemde Jurançons van worden gemaakt, spannend, intens fruitig en met een heerlijke, heldere frisheid die deze wijn ondanks zijn rijkdom toch elegantie verleent. Men maakt maar heel weinig van deze cuvée en doet hem daarom niet in de export, ik mocht hem niet kopen. Ik heb er voor moeten praten en kreeg een bescheiden aantal doosjes toebedeeld. Zeldzaam dus, ik sluit niet uit dat het eenmalig is.

Over de streep

Mooi verhaal, maar nu de wijnen in het echt:

Kennismakingsdoos rood

4 flessen Madiran tradition
2 flessen Madiran fût chêne
normaal: € 64,60
tijdelijk tot en met 16 april a.s.
€ 60,00

Kennismakingsdoos rood + wit

3 flessen Madiran tradition
1 fles Madiran fût chêne
1 fles Pacherenc doux
1 fles Pacherenc Grains d'Elise
normaal: € 70,90
tijdelijk tot en met 16 april a.s.
€ 65,00

[Domaine Sergent Madiran tradition 2012](#) € 9,70 / fles
[Domaine Sergent Madiran fût chêne 2012](#) € 12,90 / fles
[Domaine Sergent Pacherenc du Vic Bilh doux 2014](#) € 12,90 / fles
[Domaine Sergent Pacherenc du Vic Bilh Grains d'Elise 2014](#) € 16,00 / fles

* alle prijzen zonder [verzendkosten](#)

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



eindelijk een mooi voorjaarsweekend

Zit "uw wijn" er 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.: heeft u wijnliebbende 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.