



Beste mensen,

ter voorbereiding van het bezoek aan Prowein (jaarlijkse, grote internationale wijnbeurs in Düsseldorf) stuitte ik op een oude bekende, uit Zuid-Frankrijk. Een kleine twintig jaar geleden proefde ik van dit Château een prachtige rode Faugères. De streek was aan een opmars bezig en de ambitieuze Zwitserse eigenaresse had als centrale thema's: kwaliteit, authenticiteit en rendement op haar investeringen. Haar Faugères was wel wat aan de prijs maar volop zijn geld waard. Wat ik er zo mooi aan vond was het subtiele fruit, de diepte, de complexiteit en vooral de elegantie en finesse. Een wijn waaraan je niets zou willen veranderen, zo puur en zo af. Ik kan me hem nog zo voor de geest halen. Het bleef bij één importzending. De daarop volgende jaren werd het niets meer, want de prijzen volgden de sterk opwaartse waardering van de appellation. "Nee, de wijn was volsterkt zijn geld waard en niet eens de duurste van de streek, dus fors meer betalen of anders maar niet" aldus de eigenaresse. Zo gaat dat in dit vak, je kunt niet alles hebben.

goede agent

Maar ja, dit zijn toch wijnen die je bij blijven en als je de naam weer eens tegenkomt gaan de oortjes weer overeind, althans die van mij. Gespot op Prowein, prijzen bekeken, export agent gesproken en monsters besteld. Niet geproefd, want de cuves die ik wilde proeven waren niet aanwezig. Wel bij deze agent van een paar andere domeinen wijnen geproefd, allemaal erg goed, maar net niet zó mooi dat ik ze in m'n assortiment wilde inpassen. Een agent die zijn vak verstaat, dat was wel duidelijk.

geproefd en meteen beslist

Toegezonden monsters geproefd en meteen besloten er wat mee te gaan doen, importeren dus. Daar was het weer, dat geweldige fruit, die heerlijke, fluwelige zachtheid en diepte, die complexiteit, die balans en elegantie, zo zeldzaam en gezocht in Zuid-Frankrijk. Van de 4 cuves die ik proefde bleven er twee over. Details staan verderop.

pracht terroir

Wat heeft Faugères toch een mooi terroir, vooral de wijnen van schist zijn zo fraai en elegant, verfijnd en complex fruitig. Ook aards, maar dit uit zich meer in een minerale stijl, geen aarde, bosgrond of mest. Niet animaal en overdadig, maar aangenaam precies en gedoseerd. M'n eerste ervaringen met wijnen uit de Languedoc-Roussillon, eind jaren zeventig, waren uiteenlopend van slecht tot aangenaam en mooi, wat me is bijgebleven: opvallend veel Faugères waren goed en lekker. Ik heb de afgelopen jaren nog wel eens naar Faugères' gekeken en informatie opgevraagd, maar het prijsniveau was dusdanig onvriendelijk dat ik er maar niet aan begonnen ben.

wel betaalbaar

Waarom kan het nu ineens dan wel? Ik weet het niet en misschien is het wel tijdelijk. De Zwitserse dame heeft haar domein in 2007 wegens gezondheidsredenen van de hand gedaan aan een jonge Fransman. Jérôme Rateau is niet zo'n marketing man, hij is vooral wijnboer en wijnmaker. Zijn zucht naar economisch rendement is minder Zwitsers, hij is gefocust op terroir-expressie in zijn wijnen, ja, hij moet bestaan, maar hij maakt vooral wijn, wijn zoals hij vindt dat ie moet smaken uit deze specifieke wijngaarden. Een tikje monomaan moet je wel zijn als kleine producent, concurreren met de groten op prijs of reputatie heeft geen zin, bovendien wordt hij daar niet gelukkig van. Zijn wijnen zijn niet echt goedkoop, maar toch nog goed betaalbaar, zeker gezien hun kwaliteit en helemaal gezien hun Faugères-afkomst.

gaat z'n eigen weg

Jérôme Rateau heeft zeer eigen ideeën hoe hij z'n 12 hectares bewerkt en wijnbereidt. Het is een tamelijk pragmatisch persoon dat niet zomaar meelift op de "biogolf", hij vind het gebruik van veel koper en zwavelpreparaten (zo'n beetje de enige echte effectieve, in de bio-wijnbouw toegestane bestrijdingsmiddelen) te belastend voor de kostbare bodems van zijn wijngaarden. Eerlijk gezegd heb ik daar net als hij ook wel eens kritische en zorgelijke gedachten over. Gesprekken met enkele koper en zwavel propagerende bio-producenten namen deze zorgen niet weg. Koper is net als zwavel van natuurlijke oorsprong, maar daarmee is koper niet per definitie onschadelijk voor het milieu, met name het bodemleven wordt erdoor geschaad bij hogere concentraties. Koper is een zwaar metaal en doet aan opeenhoping in de humusfractie van de bodem. Hoeveel (wijn)jaren koper kan een bodem probleemloos verdragen? Misschien is een keuze voor kortlevende synthetische bestrijdingsmiddelen op langere termijn wel beter / minder schadelijk. Ik ben gelukkig geen wijnboer, maar kan me goed vinden in de afweging die Jérôme maakt. Hij heeft aandacht voor de leefomgeving in en rond zijn wijngaarden, werkt volgens de Viticulture Raisonnée waarin wordt gewerkt met sterk gereduceerde hoeveelheden bestrijdingsmiddelen (nog niet één derde van wat in de gangbare wijnbouw gebruikelijk is). Rendementen in de wijngaarden zijn zoals te verwachten laag en oogsten vindt voor het overgrote deel plaats met de hand. Tijdens het wijnmaken is het gebruik van eikehout beperkt (althans in de cuvés die ik kocht) en wordt wijngaard-eigen gist gebruikt, bovendien is het gebruik van sulfiet tot een absoluut minimum beperkt. Dit levert (volgens de wijnmaker) meer finesse. Een nadeel hiervan is dat de wijn iets korter na opening lekker blijft, na zo'n vier dagen is al enige teruggang (lichte oxidatie) waar te nemen (met name in de geur). Ik vermoed dat niet veel van m'n klanten langer dan vier dagen over een fles met een van deze heerlijke wijnen zal doen.

geef ze iets tijd

Wat me erg opviel bij het proeven is dat deze wijnen even tijd (lucht) nodig hebben om zich goed te ontplooiën. Vlak na het openen van de fles is het allemaal nog erg schuchter wat er uit het glas opstijgt, maar na een aantal minuten begint de voorstelling. Dat is fraai is vermoedde u al. Zoals gebruikelijk zette ik na het eerste doorproeven van de Haut Lignières wijnen ook een aantal verwante wijnen uit het huidige assortiment in de proefserie. Dan wordt helemaal duidelijk dat

Faugères zo'n bijzonder terroir is en dat Jérôme Rateau er zo ontzettend in thuis is. Bijvoorbeeld: de uit Corbières afkomstige Cabriac Carignan liet zich duidelijk gelden. Veel expressief fruit, ietwat luidruchtig, joviaal, weinig beschaafd, maar zeer innemend en spontaan, lekker en sappig, maar heel anders dan de fijnbesnaardheid van de twee Haut Lignières. Die zijn zoveel complexer, fijnzinniger en eleganter, fluwelier en harmonieuzer. De Carignan zit in een totaal andere klasse, geheel andere opvatting van wijn, maar is dan ook beduidend betaalbaarder. Vandaar dat ik in de kennismakingsdoos deze Carignan heb gedaan, zet deze wijn maar eens naast een of beide Faugères, ik ken geen duidelijker voorbeeld van hoe verfijning, elegantie en harmonie in wijn zich manifesteert.

Château Haut Lignières "Romy" 2017



Faugères zou best eens de meest verfijnde en elegante Appellation van Zuid-Frankrijk kunnen zijn. Zelfs de Grenache, waarvan deze wijn voor 70% van is gemaakt is ingetogen en charmant, niet overdadig of weelderig, maar precies, zacht en fluwelig, ook de Syrah de tweede druif in deze wijn toont zijn genuanceerde en fijnzinnige kant, prachtig complex, subtiel fruit, niet animaal, maar eerder licht kruidig en mineraal, haast lichtvoetig. De lage opbrengst in de wijngaard (38 hl/ha) en de zorgvuldig toegepaste extractie tijdens het wijnmaken leveren een wijn die en geconcentreerd en vrij krachtig is, maar toch fluweelzacht, vloeiend en elegant is. Niet gerijpt op hout, daardoor vooral focus op het fruit en minerale kruidigheid. Bijna biologisch, puur en eerlijk van stijl, elegant en fijnzinnig en daarnaast ook nog lekker rond en fluwelig. Ja, hier gaat het hart een slagje sneller van kloppen, het uwe vast ook.

Château Haut Lignières "Les Petites Plumes" 2017



"Les Petites Plumes" is duidelijk familie van "Romy", zelfde elegantie, zelfde beschaafde, verfijnde stijl, maar er is ook verschil. De neus is nog spannender, met meer bloemige en exotische nuances, ik heb associaties met iets van muscat of zoetige citrus in de verte, prachtig verfijnd en edel, spannend en puur, eigenzinnig, meer uitgesproken, fractie minder romig, meer grip door wat meer tanninen, iets minder rond, wat krachtiger. Het is de Carignan die de hoofdmoot in deze wijn is, er zit maar liefst 60% van in, naast de 30% Grenache en 10% Syrah. Ook werd de helft van deze cuvée gedurende 6 maanden gerijpt op middelgrote (500 liter) eikehouten vaten en ruim voor bottelen samengevoegd met de andere helft die alleen maar in een neutrale tank had gelegen. Een pietsje hout en kruidigheid, maar eigenlijk proef je daar niets van, het past allemaal zo mooi in elkaar. Prachtige wijn, net als "Romy" geen aandacht vrager, geen extraverte imponeerwijn, maar een en al balans en puurheid. Wat betreft stijl wel wat overeenkomstig met de Barbera van Burlotto. Heel anders van aroma, maar toch die perfectie en elegantie, gecombineerd met intensiteit en lengte. En zet naast deze twee Faugères eens de Carignan van Cabriac, proef je meteen waar de drie wijnen in excelleren, ieder op z'n eigen gebied, wat is wijn toch mateloos boeiend!

Kennismakingsdoos Haut Lignières

3 flessen Haut Lignières "Romy" 2017
2 flessen Haut Lignières "Les Petites Plumes" 2017
1 fles Cabriac "Carignan Vieilles Vignes" 2016

normaal: € 63,90
tijdelijk tot en met 29 mei 2019

€ 60,00

[Château Haut Lignières "Romy" 2017](#) € 10,40 / fles
[Château Haut Lignières "Les Petites Plumes" 2017](#) € 12,20 / fles
[Domaine de Cabriac "Carignan Vieilles Vignes" 2016](#) € 8,30 / fles

* alle prijzen excl. verzendkosten

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: [klik op de links](#)



P.S.:

Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?

In deze tijd van markt-erosie door verkoopgiganten als Amazon, Bol, etc. zijn er gelukkig ook nog kleine, niet primair door winst gedreven collega-ondernemers. Zoals de Groningse micro-branderij [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over. In een wijnverzenddoos passen wel een paar half pondjes van hun koffie tussen de flessen. De koffie kan dan gratis* mee.

Bent u toe aan wijn en koffie? [geef uw koffiebestelling door](#) aan Koffiestation, (en meld mij dat ook even), dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzenddoos kan doen.

* u betaalt wél de koffie aan Koffiestation, maar zonder verzendkosten.

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 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.