

Van: Karel Meesters (goedewijn.info) info@goodewijn.info
Onderwerp: jurançon en ander erg mooi wit
Datum: 19 mei 2022 om 15:08
Aan: karel@winescout.info

KM



Beste mensen,

Oude liefde roest niet, zoiets is het. Je bent jong, studeert en bent gegrepen door de welhaast onbegrensde variëteit in geur en smaakindrukken in wijn. Je struint elke wijnproeverij binnen je bereik af en komt een onvoorstelbaar rijke wereld van indrukken tegen. Je wil er alles van weten, leest artikelen, tijdschriften en boeken. De hele wijnwereld trekt aan je voorbij. De mooiste indrukken onthoud je, de slechtste ook, maar de middenmoot vervaagt en gaat onder in de grijze ruis van het geheugen.

bijzonder gebied, bijzondere wijn

Jurançon, over gelezen en later tegengekomen in m'n eerste wijngedrukt boek. Bijzondere naam van een bijzonder en tot de verbeelding sprekend gebied: de voetheuvels van de Pyreneeën. Lastig wijngedrukt gebied, koel klimaat, alleen productie van wit, zeer fris (hoog zuurgehalte) en meestal droog, maar ook zoet, rijkzoet en intens fris, soms adembenemend fraai. Ik proefde eens een serie van een coöperatie, strakdroog, mineraal en heel zuiver en ook prachtig romig zoet en complex tropisch fruitig en zinderend fris. Er werd meteen zaken gedaan. Later volgden een tweede en derde proefsessie van volgende wijngedrukt jaren. Het leverde niets op. Dat maakte duidelijk dat je er geluk moet hebben als wijnkoper. Elk jaar is weer anders en in zo'n (klimatologisch) marginaal wijngedrukt gebied moet alles in een jaar kloppen wil je een mooie wijn kunnen maken. Lukt het dan is het feest.

geregeld kriebel

Met zo'n mooie ervaring heeft zo'n wijngedrukt gebied altijd een extra lijntje naar je geheugen. Telkens als ik een producent uit die streek tegenkom in de literatuur of op een beurs gaan de oortjes overeind staan. Geregeld heb ik monsters aangevraagd en elke keer weer kreeg ik de bevestiging dat je echt geluk moet hebben, bijna altijd waren de wijnen goed gemaakt, maar hadden ze òf net te veel zuur, òf niet genoeg body, vaak mistte de rijpheid, in de zoetere cuvée's was die er dan wel, maar de balans was niet perfect, nu ja, er kwam maar geen import uit voort. Nog een complicerende factor: er is maar een kleine markt voor dit type wijn in ons land en goedkoop zijn ze ook al niet, bij de geringste twijfel is het kopen van zo'n specialistische wijn in een import-verantwoord volume geen optie. Jammer, maar het is niet anders.

en inderdaad: raak

U raadt het al: nu was het dan wel eens een keertje raak. Ik had het domein al een aantal keren voorbij zien komen in publicaties, beurs-lijsten en export promotie informatie. Geen direct aansprekende naam, er zijn bekendere, ook de uitstraling van de flessen was erg gedateerd, zou bij mij geen effect moeten hebben vind ik zelf, maar kennelijk bevestigde dat geruime tijd toch m'n reeds aanwezige indruk van potentieel minder interessante producent. Tot ik onlangs de naam weer voorbij zag komen en maar eens besloot een mailtje aan Domaine Bordenave te wagen. Gisèle Bordenave antwoordde vlot en op een overtuigend open en informatieve manier. Maar ja, kleine kans op succes, kun je dan wel met goed fatsoen monsters aanvragen, kost de producent toch een aardige duist en als het dan toch niks wordt.... De producent maar eerlijk het verhaal verteld en de keus aan haar gelaten. Wilde wel monsters sturen, ik heb niet alle wijnen opgevraagd, maar een selectie van de meest kansrijke. Kreeg de doos afgeleverd en ging aan de slag. "Wat maak je het jezelf toch weer moeilijk" mopperde ik al calculerend en afwegend hoeveel ik van welke wijn zou kunnen kopen. Ik kwam natuurlijk niet uit bij de instapwijn, de middencategorie, daar was ik weg van en helemaal van de zoete, luxe versie. Die bewaar ik voor de Kerst is nu het idee, hij is al wel te koop overigens.

toehappen, je nek uitsteken

Twee tamelijk specifieke- en niet echt goedkope wijnen van één producent. Af en toe moet je je nek uitsteken, ik heb wel geleerd dat als er iets bijzonders voorbij komt je niet moet gaan zitten afwachten, maar toehappen. Het kan zomaar voorbij zijn (het lijkt wel een metafoor voor het leven) en als het dan nog niet voorbij is (bij een volgend wijngedrukt jaar) heb je dubbel geluk en kun je weer verder. In deze nieuwsbrief stel ik eentje aan u voor, en omdat het een erg bijzondere wijn is leek het me wel leuk om er een fles van in een doos te doen, samen met nóg een nieuwe aanwinst, aangevuld met een keur van 4 andere bijzondere wijnen uit m'n assortiment. Even allemaal lekker in het zonnetje zetten en u de verrassende diversiteit van witte wijn laten ervaren. Net zo boeiend als toen ik ooit begon aan m'n wijngedrukt avontuur.



Gisèle Bordenave Les Vignes Folles 2020

Jurançon sec, en droog is ie, niet zuur of schraal, maar krachtig, ook rijk en compact, mooi samengebalde, pittige intensiteit en een enorme lengte. Opvallend diep van kleur, met een ingetogen geur, een wijn die de aromaknop op drie heeft staan, niet op tien, een wijn waar je mee aan de slag moet en dan al gaandeweg van alles tegenkomt. Laag na laag krijg je indrukken van bescheiden, licht geconfijt fruit, gist, mineralen, kruiden, bloemen en ook berglucht. Ik weet niet hoe je het anders moet omschrijven, dat heldere, zuivere en ongrijpbare wat je in sommige, extra frisse, loepzuivere wijnen tegenkomt. Naturel, puur, zoiets, ook karaktervol, misschien een beetje aards? Deze wijn doet me wat denken aan de van 100 jaar oude druivestokken gemaakte Muscadet "Comte leloup", ook zo intens en krachtig en fris en droog. Ander fruit, andere mineraliteit en breder (Jurançon) van structuur. Fascinerend die overeenkomsten en verschillen. Les Vignes Folles is een bio-wijn, gemaakt van 60% Gros Manseng en 40% Petit Manseng, groeiend in een oude wijngaard met extra mooi terroir, geen rijping op hout, maar langdurige rijping op het gist bezinksel (net als de Muscadet), de concentratie en lengte komen van de oude stokken en de lage opbrengst (30 hl/ha). Alles in deze wijn klopt, hij zit bomvol energie, alles viel op z'n plaats in 2020, zo mooi kan droge Jurançon zijn. Spraken de vroegere wat saaie en kale, rechtoe-rechtaan jaren tachtig-etiketten nog van Domaine Bordenave, de nieuwe passen beter in deze woekende en dynamische tijden: geen Domaine, maar Gisèle (de wijnmaakster) en de verluchting met de met zorg ontziene flora en fauna onderstreept het verantwoorde wijngaardbeheer. Het oog wil ook wat, maar het zijn vooral de neus en de mond die het best worden bediend door deze nieuwe schoonheid.



Château le Chasseloir "Comte Leloup" 2017 / 2018

We hadden het er al over hierboven, mateloos interessant om deze twee prachtwijnen naast elkaar te zetten, ik zal er niet erg over uitwijden, maar minerale kracht en intensiteit staan centraal, je vraagt je af hoe het toch zover is kunnen komen dat we Muscadet associëren met goedkope, flatterige en onzuivere witte wijn met allerlei branderige bittertjes in geur en smaak. Zoek een goede producent, betaal iets meer dan de gemiddelde Nederlander besteden wil en je krijgt iets moois in het glas. Toegegeven, deze Muscadet is wel heel bijzonder mooi en kenmerkend, zo vind je ze bijna niet meer, alleen al de meer dan een eeuw oude druivestokken zijn een grote zeldzaamheid in welk wijngedebied ook. 2017 is typerender Loire, strakker, slanker, pittiger en frisser, aansluitend gaat de even mooie 2018 in de verkoop deze is iets voller en rijker, maar ook onmiskenbaar Loire. Uitzonderlijk veel waar voor je geld.



Ataíde Semedo Branco Reserva 2019

Ik dacht vroeger dat er uit Bairrada alleen maar rode wijnen kwamen en een enkele Mousseerende witte. Nu, er komen veel rode wijnen uit deze streek en ook veel mousserend wit, maar ook een beetje stil (niet mousserend) wit. In een streek waar men graag mousserend wit maakt ben ik altijd wat op m'n hoede bij de witte wijnen. Van net niet rijpe witte druiven maak je nog aardig mousserend wit, maar een fatsoenlijke, niet mousserende witte gaat niet lukken. Dus toen Ataíde me een monster stuurde van z'n stille droge witte waren de verwachtingen niet hoog gespannen. Hoofdzakelijk gemaakt van de uniek Portugese Bical en Cerceal-druiven met een vleugje Viognier en Chardonnay. Het viel mee, beter nog: het was een ontdekking. Eigenzinnig en heel anders dan de witte wijnen die we gewend zijn, minder rijp fruit, meer kruidige frisheid, een meer delicate structuur, wat peperiger misschien, slank, maar niet dun, elegant eerder, heel fris en energiek, ook heel in de verte ietsje rijkdom, bescheiden en heel zuiver van stijl. Totdat je er wat bij eet, vooral vis, dan gaat de wijn echt spreken, biedt een mooie omlijsting van de smaken, zuivert en verschoont de smaak, verfrist, ondersteunt het gerecht. Het zal het specifieke karakter van deze wijn zijn die hem in een vergelijkende proeverij wat buiten de orde plaatst, maar zelfstandig is het een plaatje, niet voor iedereen, maar wel voor meer mensen dan tot nu toe, vandaar dat ik hem in de doos doe, te mooi en te boeiend om te mogen missen.



Colli di Castelfranci Pendino 2020

Gemaakt van de Fiano-druif uit de wijngaarden van Avellino. Is aan een opmars bezig, herontdekte druif. De uit dezelfde warme hoek (Napels) van Italië afkomstige Greco-druif is veel bekender. Van Greco di Tufo heeft bijna iedereen wel eens gehoord of gelezen, Fiano d'Avellino komt er aan. En terecht. Van de monsters die ik van deze producent proefde vond ik de Avellino de mooiste. Greco werd het bijna en de wijn, gemaakt van de wat eenvoudiger Falanghina was heerlijk, maar

naaide niet het niveau van die van de Greco en Avelino. Ik koos voor de Avelino omdat ie een fascinerende eigenschap heeft: de smaakoverrompeling. Je schenkt een glas in en ruikt er aan: erg ingetogen, licht kruidig, iets van amandel, maar verder eigenlijk niet zo veel, ja, beetje bloemen, maar die ruik je vooral als het vaag wordt in de aroma gewaarwording. Nog eens ruiken, heb ik het wel goed geroken? is het wel zo bescheiden? dan maar de smaak, en dan komt het: opeens opent de wijn zich in je mond, vol, heel fris en opvallend geconcentreerd, veel kruidige indrukken, maar opeens ook iets van fruit, gist en licht-notige aardheid. Overrompelende ervaring, onverwacht en spannend. Het schijnt dat bij oudering de kwaliteit toeneemt, meer van dit alles tot je komt. Dit is het tweede wijnjaar dat ik kocht, weer een bijzondere, buiten het gemiddelde vallende wijn, nog meer avontuur.



Bioweingut Forster Riesling Bergsteiger 2020

Onderhand een vaste waarde in het assortiment. Op en top Riesling, uiterst fris, pittig en krachtig, mooie kruidigheid, indrukken van citrus, honing, iets nootjes en vooral mineralen. Riesling heeft altijd veel zuur, maar heeft daarnaast (als ie goed is) voldoende intensiteit en compactheid om het zuur partij te bieden. Zuur geeft lengte en spanning, concentratie geeft vulling en intensiteit van aroma's. Zuiver en opwekkend, dat is deze Riesling ook. Deze druif levert wijnen met een zeer specifiek karakter, de steile en rotsige wijngaard waar de druiven voor de Bergsteiger vandaan komen draagt daar een steentje aan bij. 2020 is iets minder mooi dan de fantastische 2019, 2020 komt een heel eind, mist misschien iets van de rijkdom van 2019 maar heeft wel alles wat een goede Riesling mooi maakt in zich. Voor liefhebbers van Riesling zeer aanbevolen, maar net zo goed voor liefhebbers van mooie wijn. Goede Riesling is iconisch, daarom moest ie in de serie, voor het feest van de variatie en de aroma rijkdom.



Domaine de Cabriac Viognier 2020

Al jaren koop ik de rode wijnen van Château de Cabriac uit het Zuid-Franse Corbières. Sinds jaargang 2021 bio gecertificeerd. Er zijn maar weinig producenten die zulke geslaagde, betaalbare, ronde en kenmerkende rode Corbières maken als Cabriac. Wit is lastiger in deze warme streek, maar de bij velen reeds bekende Cabriac Vermentino mag er wezen. Mooie eetwijn, wat ingetogen en prettig breed en krachtig met frisheid. De andere witten vond ik niet zo boeiend, wel goed gemaakt, maar niet bijzonder. Tot ik dit voorjaar de nieuwe Viognier van ze te proeven kreeg. Heel andere wijn dan de voorgaande jaren. Nu opeens wél dat kenmerkende Viognier abrikozen- en perzik fruit, lijkt ook wel iets Muscat in te zitten (= niet zo), lekker rond en zacht, mooi fris, goed in balans, niet heel krachtig of intens en ook niet erg pittig, gewoon heerlijk gemakkelijk en aangenaam. Niet te vergelijken met de befaamde en onbetaalbare Viogniers (Condrieu) uit de Noordelijke Rhône, maar wel met die zelfde fruitigheid, weliswaar in een wat eenvoudiger uitvoering. Geen grote wijn, maar wel heel lekker en iets heel anders, met duidelijk meer uitgesproken fruit aroma dan de voorgaande vijf wijnen, volumeknop op 7, zo iets. Ongecompliceerd genieten als apéritief of bij gerechten die het goed doen met wat extra fruit begeleiding.

Wit-avontuur-doo's (6 fl.)

- 1 fles Gisèle Bordenave Les Vignes Folles 2020
- 1 fles Ch. Chasseloir Comte Leloup 2017 / 2018
- 1 fles Ataíde Semedo Branco Reserva 2019
- 1 fles Colli di Castelfranci Pendino 2020
- 1 fles Forster Riesling Bergsteiger 2020
- 1 fles Cabriac Vermentino 2020

normaal: € 78,05

*tijdelijk tot en met 4 juni 2022
(en zolang de voorraad strekt)*

€ 75,00

[Gisèle Bordenave Les Vignes Folles 2020](#) € 14,75 / fles
[Ch. Chasseloir Comte Leloup 2017 / 2018](#) € 12,95 / fles
[Ataíde Semedo Branco Reserva 2019](#) € 12,25 / fles

Colli di Castelfranci Pendino 2020	€ 12,90 / fles
Forster Riesling Bergsteiger 2020	€ 15,45 / fles
Cabriac Vermentino 2020	€ 9,65 / fles

- * zolang de voorraad strekt
- * alle prijzen **excl. verzendkosten**

per 1 juni a.s. bijdrage verzenden: + € 1,00 (van € 6,00 naar € 7,00 per doos)

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



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
 Grote Rozenstraat 64,
 9712 TJ Groningen,
 tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliefebberende 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.