

Van: **Karel Meesters (goedewijn.info)** info@goedewijn.info
Onderwerp: robuust rood
Datum: 28 april 2022 om 15:04
Aan: karel@winescout.info

KM



Beste mensen,

zo, de btw aangifte de deur uit en afgehandeld, hoog tijd voor de nieuwsbrief. Ik had de lijst van wijnen voor deze nieuwsbrief al wel zo'n beetje in m'n hoofd. Blij met de nieuwe aanvoer van Corbieres van Cabriac plus Grenache sans sulfite, het buitenbeentje witte Bairrada van Semedo, de Vadantico van Castelfranci en of de Tendresse of de Passion van Mas de Sainte Croix. Een mooie, complete reeks. Toch nog maar even voor alle zekerheid de wijnen open gemaakt (in welke ontwikkelingsfase zitten ze) en op een rijtje gezet met daarnaast ook nog een aantal die ik al langere tijd niet had geproefd.

onverwacht fraai

Werd het toch nog een heel andere serie dan in eerste instantie gedacht. De aan de oorspronkelijke lijst toegevoegde Madiran Tradition van Sergent en de Quinta dos Lobatos bleken zich in tussentijd opvallend mooi te hebben ontwikkeld. Die twee moesten in elk geval in de nieuwsbrief. Samen met de Vadantico en de twee Rhônes van Mas de Sainte Croix stond er een onverwacht fraaie reeks van vijf robuuste wijnen met een opvallende verwantschap. Zowel in het fruit als de frisheid en intensiteit schitteren ze op dit moment, elk op hun eigen wijze. De fascinerende verschillen zijn veroorzaakt door de verscheidene druiverassen, wijngaard, wijnjaar en wijnmaker. Die andere, aanvankelijke kandidaten komen later wel een keer aan bod, zo'n fraaie rij rood daar moest ik wat mee.

allerlei fasen

Wijnen gaan door allerlei fasen, vooral de meer uitgesproken typen. Tussen prille jeugd en ouderdom variëren ze in uitbundigheid, type aroma's, pit, zachtheid en balans. Wanneer een wijn in welke fase zit is voor elke wijn en ieder wijnjaar verschillend en altijd weer een verrassing. Soms zit een wijn "dicht" en is ie uitgesproken onvriendelijk of oninteressant, een aantal maanden later kan hij opeens totaal anders zijn: expressief, genuanceerd, vol en gebalanceerd. Dit is het moment om deze vijf, stuk voor stuk in goede doen, naast elkaar te zetten. Een aromatisch verscheidenheids avontuur.

robuust rood-doods

Ik heb een doos samengesteld met deze wijnen, van alle kanten krijg ik prijsverhogingen door, die zijn nog niet van toepassing op deze vijf, daarnaast heb ik de doos-prijs naar een vriendelijk bedrag bijgesteld, hebben we toch nog iets prettigs in deze niet zo vrolijke tijd.

per 1 juni a.s. bijdrage verzenden: + € 1,00

Nog even minder leuk nieuws: per 1 juni a.s. ben ik helaas genoodzaakt de bijdrage voor verzenden van wijn te verhogen met € 1,00 tot € 7,00 per doos, vorig jaar en dit jaar ben ik geconfronteerd met meerdere prijsverhogingen voor vervoer en verpakkingsmateriaal. Een deel daarvan bereken ik door. Ik hoop op uw begrip.



Domaine Sergent Madiran Tradition 2017

Ik ben eigenlijk al jaren een beetje klaar met Bordeaux (grotesk hout, stroef, somber, duur) op een enkele uitzondering na. Toch mis ik het wel een beetje, dat mooie Cabernet-fruit en die, ietwat stugge en gereserveerde stijl. Dat intense fruit en die slanke kracht. Wijnen met spanning en nuances. Maar vind ze maar eens en als je ze al kunt vinden stuit je bijna altijd op een onsympathieke prijs. Maar goed, af en toe vraag ik monsters (afgelopen maanden ook weer) en blijf ik zoeken. Tot nu toe zonder resultaat. Toen ik deze Madiran als extra wijn in de serie proefde was ik weer een beetje thuis. In Bordeaux wel te verstaan. Ook dat mooie, krachtige en koele bessenfruit, frisheid en geen zondoorstooftheid, maar precies voldoende rijpheid. Niet helemaal Bordeaux, iets aardser, misschien beter: kruidiger, klein vleugje laurierdrop geweven door het fraaie heldere fruit, ook een opvallend soepele smaak, goede lengte, mooie frisheid en goede intensiteit. Van niets teveel, alles mooi op z'n plaats, afgeronde wijn, balans, genoeg spanning en zeker niet stug. Want dat kunnen ze zijn die Madirans. Gemaakt van o.a. de Tannat-druif, de naam zegt het al: tannine. Stug, heel uitbundig kruidig, pittig, ruig en aards, met veel rood en zwart fruit en ook nog zwart van kleur. Echte wildwijn, wijn met stoppels, moet vlees bij, stevige gerechten, staat als een betonnen viaduct, onverzettelijk. En dan zijn er bedrijven waar de dochters het roer van vader hebben overgenomen en naar hun eigen inzichten wijn maken. Wijnen met een vrouwelijke touch, of kan zo'n karakterisering niet meer in deze tijd. Milde Madiran, ja, die bestaat, ja, die wordt gemaakt op Domaine Sergent, door de twee zussen dus, de Tannat wordt verzacht door de Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc, vandaar m'n associatie met Bordeaux. In Bordeaux wordt Cabernet Sauvignon verzacht door hoofdzakelijk Merlot en iets Cabernet Franc. Maar in

Bordeaux. In Bordeaux wordt Cabernet Sauvignon verzaaid door Noordzakelijke merlot en iets Cabernet Franc. Maar ja, Madiran ligt een stuk zuidelijker en de zussen weten precies wat ze moeten doen (en laten) om balans in de wijn te brengen. Een zachte en relatief ronde Madiran dus, geen houtrijping, dus puur fruit en grond zeg maar, beetje klimaat voor de rondingen, maar geen gestoofdheid, hou je zowel dat heldere fruit, frisheid en levendigheid van Bordeaux met net dat zachtere over, is het opeens een pure en spannende versie van Bordeaux waaraan ik en vast ook vele anderen nog geregeld met weemoed terugdenken.



Quinta dos Lobatos 2018

Ik had 2017 besteld en kreeg vlak voor vertrek van de zending de mededeling dat het 2018 was geworden. Normaal vraag ik altijd eerst weer een monster aan, maar deze keer vertrouwde ik er op dat de wijn weer in dezelfde lijn zou zijn als de vorige zendingen. Kwalitatief klopt dat zeker, maar de stijl is wel iets veranderd. De wijn is iets eleganter, frisser geworden, ook is ie wat minder precies, wat losser, aardser, iets "wilder" aromatisch van stijl. Het heeft even geduurd voor het fruit en het hout in harmonie kwamen en de vulling (body) op peil. Net als in de voorgaande Madiran staat het heldere fruit centraal, koeler dan andere Lobatos jaren, wat animaler ook, iets frisser zuurgehalte, iets minder kracht en vulling, wat meer elegantie. De koelere kant van het Douro aroma- en smaakspectrum. Mooi bramen en bessen fruit met iets mestigs in de verte en een vleugje vanille. Ook dit is een op z'n Nederlands-Engels uitgedrukte "fruit-gedreven" wijn, iets warmer en anders kruidige stijl dan de Madiran, maar even fris en levendig. Niet zwaar of heel krachtig, maar toch wel robuust en mooi in balans. Staat wat verder af van Bordeaux, maar doet er toch in sommige aspecten wel aan denken.



Colli di Castelfranci Vadantico 2018

Fascinerende wijn is dit. Bij de eerste indruk van de geur denk je: "o ja, dit is duidelijk eentje uit een warme streek" dat zwoelige en olijf-kruidige of is het toch salami? of zijn het kruiden als thijm, rozemarijn? Italiaans dat is wel duidelijk, maar daaronder zit een laag met rood fruit, of is het toch wat anders? grapefruit? kan dat in wijn? Ja, dat kan in wijn, je komt het zelfs geregeld tegen in jonge Aglianico's. Ook een zekere frisheid zit er in het fruit, naast het gestoofde, zwoele. De smaak geeft meteen uitsluitel dat er naast de warmte ook veel koelte in de vorm van een stevig zuurgehalte in de wijn aanwezig is. Dit geeft naast de tanninen pit en lengte, ook een zekere energie en spanning. Een warme wijn met een stevige koele bries door z'n gestel, intens en zuiver, redelijk vol en toch compact, wat er aan pit in zuur en tannine is wordt omhuld door welkome warmte en ronding, ook hier is niets teveel of te weinig aanwezig. De frisheid maakt de uitgesproken aromatisch-zuidelijke Vadantico zo interessant en veelzijdig. Het is niet snel teveel of zwaar, energiek eerder en genuanceerd, het zuur draagt de wijn en geeft lengte, vraagt om een tweede slok. Mooi is dit, nog niet het niveau van een Taurasi, maar je krijgt wel een idee waar het heen gaat. Volsterkt uniek type wijn, past naadloos in deze serie "robuust rood".



Mas de Sainte Croix Tendresse d'un Climat 2018

De reputatie dat zuidelijke Rhône's saai, vermoeiend en alcoholisch zijn komt natuurlijk niet geheel uit de lucht vallen. Veel zuidelijke Rhône's missen kern, pit en zijn alcoholisch van stijl. Een lagere opbrengst per hectare (= meer concentratie), eerder oogsten of hoger gelegen wijngaarden (meer pit en frisheid) en beter terroir (meer complexiteit en grotere lengte) doen wonderen. Oudere stokken geven daarnaast nog eens meer mineraliteit en aardsheid en minder uitbundig fruit. Mas de Sainte Croix zit in het hoger gelegen, koelere deel van de Zuidelijke Rhône, een beetje meer het binnenland in, waar de toeristen niet meer komen, waar de prijzen redelijker zijn. Het domein heeft overwegend oudere stokken in de wijngaard, een waardevol kapitaal voor de wijnmaker. Intensiteit hebben alle wijnen van Julien Coipel en ook frisheid en kracht en ook prachtig terroir. Ze zijn tamelijk klassiek van stijl, geen hout, veel minerale indrukken, duidelijke tanninen en daarnaast ook een Rhône-typerend royaal alcohol gehalte. Dit laatste proef je niet, daar staat het zuur tegenover, samen met de tanninen, het hoge extract gehalte (stoffen uit het sap en de schillen), de grote minerale fruitigheid en de aardse kruidigheid. Er zit heel veel in deze wijn, maar alles is met elkaar in balans, omarmt elkaar prachtig en houdt elkaar stevig vast, spanning en levendigheid te over, net als in de andere wijnen uit deze serie, maar dan net weer iets anders. Ja, ook deze wijn moest beslist in deze serie, zo overeenkomstig, maar tegelijkertijd ook zo anders. 2018 was hier overigens een zeldzaam goed jaar.





Mas de Sainte Croix Passion d'une Terre 2019

Alles wat voor de Tendresse geldt, gaat ook op voor de Passion van Mas de Sainte Croix. De Tendresse bestaat voor een groot deel uit Grenache, aangevuld met de frissere en pittiger wijnen leverende Syrah, komt ook uit een iets koeler en intenser wijnjaar (2018). De Passion stamt uit het wat rondere en soepeler jaar 2019, bovendien is de druivensamenstelling anders: Grenache met Mourvèdre, geeft wat meer ruigte (Mourvèdre) en warmte, daarnaast is de wijngaard beter en dat proef je in de grotere complexiteit en aromatische diepte en lengte van de wijn. Duidelijk familie van de Tendresse in de meeste opzichten, ook intens, krachtig en fris met helder, zuiver fruit, net als alle andere vier wijnen en toch ook weer met een geheel eigen complex van indrukken die hem van de rest onderscheidt. Eigenlijk zou je met vrienden alle vijf flessen moeten open maken en naast elkaar proeven bij wat verschillende gerechten en je laven aan alle verschillende indrukken die deze bijzondere serie in zich heeft. Je verbazen over zoveel diversiteit in wijnen met een overeenkomstige hoofdstructuur. Wijn is een mooi vak, ik blijf het zeggen!

Robuust rood-doos (12 fl.)

3 flessen Madiran Tradition 2017
3 flessen Quinta dos Lobatos 2018
2 flessen Colli di Castelfranco Vadantico 2018
2 flessen Mas de Sainte Croix Tendresse d'un Climat 2018
2 flessen Mas de Sainte Croix Passion d'une Terre 2019

normaal: € 131,90

*tijdelijk tot en met 14 mei 2022
(en zolang de voorraad strekt)*

€ 125,00

[Domaine Sergent Madiran Tradition 2017](#) € 9,50 / fles
[Quinta dos Lobatos 2018](#) € 12,50 / fles
[Colli di Castelfranco Vadantico 2018](#) € 11,60 / fles
[Mas de Sainte Croix Tendresse d'un Climat 2018](#) € 9,90 / fles
[Mas de Sainte Croix Passion d'une Terre 2019](#) € 11,45 / fles

* zolang de voorraad strekt
* alle prijzen excl. verzendkosten

* 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 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.