

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>

Onderwerp: **wéér Zuid-Frans**

Datum: 22 maart 2012 14:55:57 GMT+01:00

Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>

2 bijlagen, 280 KB

Geachte wijnliefhebber,

Het is voorjaar, maar daar gaat dit bericht niet over.

Een nieuwe producent uit Zuid-Frankrijk, dat is deze keer het onderwerp. Ik heb toch al veel moois van o.a. Domaine des Homs? Waarom dan nog een Zuid-Franse producent erbij? Het spijt me, ik kon er weer niks aan doen, ik moest wel.

Was ik druk bezig met Italiaans en Portugees, want daar vallen nu een beetje gaten in het assortiment, dacht ik opeens aan een Zuid-Franse producent (Domaine Saint-Jean de l'Arbousier) die een tiental jaren geleden op milieu-bewuste wijze intense, vaak iets stugge, maar wondermooie wijnen maakte.

Hoe zou het daar mee zijn? Zouden ze al officieel eco zijn geworden? zijn hun wijnen net zo mooi als toen? Toch maar eens bellen. Ze zijn er nog en zoals al vermoedde (bijna, dwz. in omschakeling naar) eco. Ze wilden wel monsters sturen, heb ze een mail gestuurd met alle noodzakelijke info en toen was het afwachten.

Maanden gingen voorbij, zo ken ik ze niet, dus maar eens gebeld. "Had ik de wijnen dan nog niet ontvangen?" Dat klopte niet, ze waren al snel na mijn aanvraag verstuurd. Ze zou me terugbellen.

De volgende dag stond ik even buiten met iemand te praten komt de TNT eraan. Heeft een pakket onder de arm voor Enoconsult. "Beetje een omweg gemaakt" mompelde hij, vermoedde ik al dacht ik, ik heb het maar niet gezegd, staat zo zuur en zo'n bezorger kan er natuurlijk ook niks aan doen.

In dank aanvaard dus. Het pakket eens bekeken: er ontbrak een fles, bleek onderweg te zijn gebroken en er zat een sticker op de voorkant:



Het werd me duidelijk. Als deze flessen nog smaken dan kunnen ze in ieder geval goed tegen reizen. Een grotere omweg kan ik niet bedenken, Nieuw-Zeeland, precies aan de andere kant van de aardbol.

En ja hoor... de wijnen smaakten (nog) prima.

Om een heel lang verhaal kort te maken bestelde ik drie van hun wijnen, allemaal rode, stuk voor stuk bijzonder.

Cabernet Sauvignon "Secret de Terroir" 2007

Eindelijk proefde ik na vele jaren weer eens een klassieke, uitgerijpte, genuanceerde, warme Cabernet die me in de verte deed denken aan de Pauillacs van weleer. Geen Grand Cru Classé, maar wel de essentie van de druif en het terroir. Aards, cederig-kruidig, met dat fraaie, verfijnde Cabernet-fruit, tikje onverzettelijk, maar toch soepel genoeg bij eten, zelfs elegant en met een mooi zuurgehalte. Niet heel vol of rijk, maar voldoende intens. Naarmate de fles langer open staat wordt de wijn steeds mooier. Ja, dit is bijzonder. Goed uitgerijpt, heeft er al 4 jaar op zitten.

Met deze wijn krijgt u drie jaar flesrijping cadeau. Ik vroeg, zoals al gemeld, monsters aan en de juffrouw die de export "doet" had per abuis een fles uit de "winkelvoorraad" van het domein gehaald en opgestuurd. Het bleek de 2007 te zijn. Ik vond hem al zo prachtig stijlvol en zo belegen voor een 2010 die men had beloofd te sturen. Ik bestelde natuurlijk deze 2007. Dat was eigenlijk niet de bedoeling, maar men wilde niet moeilijk doen. Echt een buitenkansje dus. Even commercieel: een kleine Pauillac, (bijna) eco en dat voor zeven euro vijftig, waar koop je dat nu nog?

Technische informatie: Vieilles Vignes (50 jaar), wijngaard met stenige bodem, 35 hl/ha (ongeveer de helft van "normaal"), gisting en rijping in inox tanks, relatief vroege pluk voor frisheid, subtiel fruit en elegantie.

Mourvèdre "l'Inattendu" 2010

Laat ik beginnen met te melden dat deze wijn niet tot zijn recht komt als hij niet extra lucht krijgt, even overschenken in een karaf of schone fles, of een dag voor het drinken openen. Doet u dat niet dan is deze wijn teleurstellend. Maar met wat extra lucht wordt het allemaal een stuk beter, heel erg fraai zelfs. Verwacht, net als bij de Cabernet geen immense, dikke en volle wijn. De kracht zit hem in het subtiel en uitdagende fruitig-balsamische karakter. Frisheid, kruidigheid en indrukwekkend complexe en geschakeerde subtiel fruitigheid. Heel eigenzinnig en karakteristiek voor de Mourvèdre, ik moest eerst even wennen, maar gaandeweg gaat die fraaie neus met je aan de loop, neemt je mee naar nieuwe indrukken in de wereld van wijn. Spannend en bijzonder, totaal anders dan de grote donkere krachtige wijnen uit Bandol, wel dat kruidige en fraaie fruit, niet dat hoekige, imposante in de smaak. Iets minder oude stokken, maar technisch verder vergelijkbaar met de Cabernet. De prijs is iets hoger: € 10,75 per fles. Nog heel best te doen voor een wijnavontuur.

"Saint-Drézéry" 2009

Een "Terroir d'Exception" uit de Languedoc, sinds een paar jaar maakt men ook in Zuid-Frankrijk onderscheid in bepaalde kleine gebiedjes (Cru's) die een bijzondere kwaliteit wijngaarden bezitten met kenmerkende wijnen. Het klinkt allemaal erg mooi en voor de

marketingjongens weer een verkoopargument erbij. Of de wijn waarmaakt wat men zou mogen verwachten is natuurlijk altijd maar de vraag. Proeven is voor mij het enige criterium of een wijn interessant of bijzonder is. Dat is bij deze wijn duidelijk het geval. Hij bezit meer klasse dan de voorgaande twee. Heeft dieper en complexer fruit, meer nuances, is voller en rijker van stijl, maar toch nog overwegend elegant. Heeft bescheiden rijping op eikehout gehad (de helft in hout en de andere helft in tank). Kreeg ie net wat extra's door: complexiteit en diepte. Ja dat kleine vleugje vanille past heel mooi bij dat aards-kruidige en zoals al gezegd dat prachtige fruit. Kleine opbrengst (30 hl/ha) blend van 70% Syrah en 30% Grenache, karige, stenige wijngaard. Een wijn met diepte, nog redelijk betaalbaar, zeker gezien zijn kwaliteit: € 12,50 per fles.



Kennismakingsdoos van 6 flessen:

3x Cabernet, 2x Mourvèdre en 1x St. Drézéry:
van € 56,50 voor:

€ 50,-

[Cabernet Sauvignon "Secret de Terroir" 2007: € 7,50 / fles](#)
[Mourvèdre "L'Inattendu" 2010: € 10,75 / fles](#)
["Saint-Drézéry" 2009: € 12,50 / fles](#)

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

p.s.: er zijn weer nieuwe wijnen van Zillinger op voorraad waaronder de heerlijke, droge [Muscat](#) en [Grüner Veltliner](#)

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

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

Met vriendelijke groeten,

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

p.s.: heeft u wijnlieffebbede 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.

