


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
wel muscadet

30 juni 2016 17:38

13 bijlagen, 177 KB



Beste mensen,

het zat er al aan te komen, een bericht over drie heerlijke Loire-wijnen. Alle drie wit en onmiskenbaar klassiek Loire. Strakdroge wijnen, levendig en pittig van stijl en zo ontzettend zuiver dat je er haast stil van wordt. Geen uitbundige, wulpse wijnen met rondingen, vet en weelde, nee, drie heel erg preciese, die ondanks hun ingetogen aroma's een enorme intensiteit en expressiviteit hebben.

Ik was er meteen weg van, deze drie moest ik kopen want zo vaak kom je dit fraais niet tegen voor zo'n bescheiden prijs, waar vind je nog een honderdjarige voor nog geen twaalf en een halve euro? Wijn van een eeuw oude stokken voor alle duidelijkheid, hier staat Vieilles Vignes nog voor **echt oud**. Ik zou bij deze wijnen wat eten, maar de Sauvignon kan ook nog wel zonder iets erbij. Misschien had ik voor dit schrijven beter als thema "mineraal" kunnen kiezen, het mooiste en meest intense mineraalwater uit de wijngaardbodem via de druiven van extra aroma en alcohol voorzien. Mooie wijn blijft avontuur.

Hoe kom je er aan

"Hoe kom je op Muscadet, hoe vind je nu zulke wijnen" vroeg me een paar dagen geleden een klant met wijnpassie. Ik kan het gerust vertellen want heel snel maak ik hierdoor een ander niet wijzer. Begin jaren negentig proefde ik vele wijnen uit supermarkt assortimenten. Niet altijd even vrolijk stemmend, maar af en toe toch erg fraai. Muscadet was een standaard-assortiment wijn. Ik proefde diverse betere cuvée's, opvallend mooie wijnen en natuurlijk ook de "onderkant" van de markt. Vaak bedroevend, armetierig en schraal, onzuiver, maar..... heeel goedkoop en dat was ook belangrijk.

Kreeg ik laatst een melding van een Muscadet producent dat ie op zoek was naar meer export. In zijn assortiment een paar oude bekende namen. Toch maar eens een prijs opgevraagd, zag er niet slecht uit, maar ze doen ook zaken met een van de grootste Nederlandse importeurs. Jammer maar helaas, want zo'n "grote" knipt met z'n vingers en een kleintje als ik kan opschuiven als de wijn die ik verkoop opeens een goede pers krijgt. Zou niet de eerste keer zijn.

Geen Muscadet dus. Maar ja, u kent het onderhand wel: de herinnering aan het vroegere moois was geactiveerd en niet meer af te zetten. Steeds vaker kwam de onrust "moet ik daar niet iets mee doen, er zijn vast nog meer fraaie Muscadets". En dan wordt er toch gezocht en in dit geval ook gevonden.

Ouderwetse Franse perfectie

Het ging heel erg snel, direct contact met "de baas", Bernard Chéreau, eigenaar van meerdere domeinen, nette prijzen, zinvolle informatie, degelijke werkwijze, ouderwets zorgvuldig en niet teveel marketing-toeters en bellen. De monsters waren heel snel in huis, heb ze ook maar snel geproefd en de mooiste drie wijnen vervolgens snel besteld.

Bij het uitsorteren van de zending kreeg ik een oud en vertrouwd gevoel. Ik was het helemaal vergeten, je ziet het tegenwoordig nooit meer, maar "ooit" stopte de producent de flessen op de kop in de doos, sommigen deden de doos op de kop om de flessen, maar in elk geval bleven zo de kurken tijdens transport en opslag keurig nat, geen voortijdig oxiderende flessen door uitgedroogde, gekrompen en daardoor ondichte kurken. Met de kwaliteit van de wijnen is het al net zo: vlekkeloos, heel precies en perfect. Frans op z'n best. Loire op z'n frists (mag dat zo?) Puur terroir, intens fris, super zuiver.



Domaine de Chesnaie Sauvignon-Blanc 2015

Sauvignon-Blanc, eigenlijk is het niet zo mijn druif. Het steekt tamelijk nauw om er iets moois van te maken. De wijngaard moet geschikt zijn, het wijnjaar en de wijnmaker moeten ook "passen". Heel snel wordt dit ADHD-druifje te druk, te schreeuwerig, te groen, te springerig, te zuur of te plat en onbestemd. Net als in de klas vergt het ietwat bijzondere karakter begrip, aandacht en een duidelijke aanpak. Is een Sauvignon goed gelukt dat weet je niet wat je proeft. Nu ga ik niet beweren dat deze Sauvignon een sublieme wijn is, maar voor nog geen acht euro wordt je er wel stil van. "Een Sauvignon ingetogen? onzin!" hoor ik u denken, nou, proef deze dan maar eens, er zit van alles in, maar de volumeknop staat slechts op twee. Deze uit Muscadet wijngaarden afkomstige Sauvignon is een "fluisterschoonheid", zo schoon en zuiver en met zoveel subtiele nuances, echt prachtig. Mineraal, pit, fris en intens. Geen greintje zoet, alles strak in het pak, geen grammetje teveel, levendig, helder, verfijnd, vlierbloesem, natte steen, vleugje meloen, de subtiele kant van de Sauvignon.



Château l'Oiselière de la Ramée 2015

Klinkt als van adel deze Muscadet, heeft inhoud, verfijning en diepte. Gemaakt van oude stokken (40 - 80 jaar), maar daar rept de producent niet over, Vieilles Vignes zijn immers ouder. Ja, kom er nog maar eens om, zo'n instelling. Het kan nog ingetogener dan de Sauvignon-Blanc, alleen heeft deze wijn in de geur wel meer diepte, weelde is misschien wat veel, maar een compacte mineraliteit en enige breedte met subtiel wit fruit, iets citrus, steen, vleugje rook, gist, hazelnootje? Het is allemaal zo bescheiden, maar zo mooi, er is ook veel, maar niet heel uitbundig. Telkens als ik deze wijn proef denk ik aan frisse berglucht en vervolgens een hele reeks subtiele nuances die maar moeilijk onder woorden te brengen zijn. Krachtig en pittig van smaak, intens, ook weer strakdroog, maar toch met een behoorlijke body, compact, opwekkend en zo ontzettend fris en zuiver, dit kan alleen maar uit de Loire komen, niks zoetje, puur en overtuigend herkomst en nog eens herkomst, terroir heet dat in het Frans. Deze wijn vind ik nóg ietsje mooier dan de Sauvignon, kwalitatief gesproken, deze wijn heeft wat meer diepte, ja de nog niet "veel genoeg" vignes proef je in deze wijn duidelijk terug en dat is in deze prijsklasse echt uitzonderlijk. Maar goed, wie meer van Sauvignon houdt beveel ik de vorige wijn van harte aan.



Château de Chasseloir "Comte Leloup" 2012

Ach ja, ook nog een belegen Muscadet, met een gouden netje er omheen. Zo was dat vroeger: de sjeke wijn werd gebotteld met een goudkleurig netje (doen ze in de Rioja en elders in Spanje nog geregeld), leek bijzonder, nu komt het misschien wat oubollig over. De beste Muscadet van de oudste stokken rijpte extra lang op z'n gistbezinksel (lie) voor extra rijkdom, complexiteit en frisheid (en reductie). Deze jonge topwijnen werden vanwege hun intense concentratie en vele zuur eerst jaren opgelegd om zich verder te kunnen ontwikkelen. De ruwe vorm is in zijn jeugd onprettig hard en gesloten, maar met een paar jaar rijpen ontstaat er uit de gesloten diepte een indrukwekkende complexiteit die bol staat van de mineralen, maar ook een soort honing-achtige weelde, met een vleugje rozijn, een nootje, vanille, caramel, heel weinig, maar samen zou je er wat mooi hout in kunnen proeven. Heeft deze wijn niet gehad, kon ie dus zelf en nog veel mooier en frisser ook. Lichtvoetig, edel, complex en diep, zuiver en aards, strakke rijkdom, mag ik het zo formuleren? Toch doe je deze wijn met elke beschrijving tekort. Proeven is het enige dat telt. Verwacht geen volle of gemakkelijke wijn, maar een indrukwekkende intensiteit die haast pijnlijk is in de mond, veroorzaakt door de zeer oude, meer dan een eeuw oude druivestokken, die uit het diepst van de wijngaard de meest intense mineraliteit naar boven halen en in hun geringe hoeveelheid druiven stoppen. Proef maar

eens waarom Muscadet zo'n begrip was, waarom Muscadet en ook de Loire zo uniek zijn. Vanwege het fraaie zuur en de ongelooflijke zuiverheid. In dit soort wijnen (alle drie) valt ieder foutje, hoe klein ook, op. Er is niets om je achter te kunnen verschuilen in zulke ragfijne wijnen, alles proef je en dat is bij deze drie wijnen nu juist zo mooi, alles wat er in zit is prachtig.

Wie niet van strakdroge wijnen houdt maar iets meer rondingen en weelde prefereert komt volop aan zijn/haar trekken met de [Vermentino](#), [Pecorino](#), [Weissburgunder](#), [Il Casale](#) en de [Viognier](#).

Kennismakingsdoos Loire

3 flessen La Chesnaie Sauvignon-Blanc
2 flessen l'Oiseliniere Muscadet
1 fles Chasseloir Comte Leloup Muscadet

normaal: € 51,85
tijdelijk tot en met 16 juli a.s.
€ 50,00

[Dom. de Chesnaie Sauvignon-Blanc 2015](#) € 7,95 / fles
[Ch. l'Oiselinière de la Ramée 2015](#) € 7,80 / fles
[Ch. de Chasseloir "Comte Leloup" 2012](#) € 12,40 / fles

* alle prijzen exclusief [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](#)
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliebbevende 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.