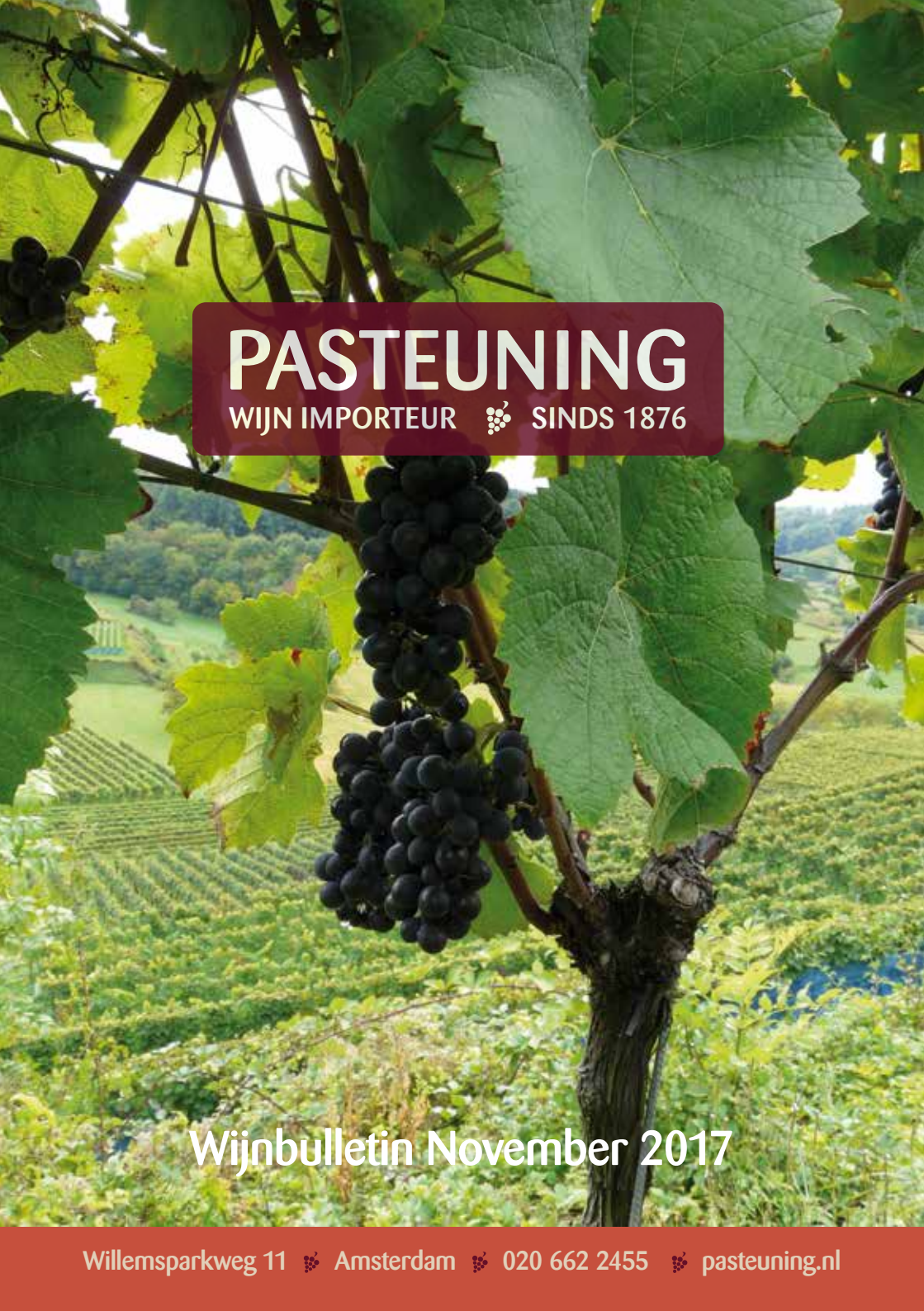




PASTEUNING

WIJN IMPORTEUR  SINDS 1876

Wijnbulletin November 2017

Inhoud

pagina 3: Voorwoord
pagina 4: Persoonlijk favoriete wijn
pagina 5: Persoonlijk favoriete wijn
pagina 6: Bernhard Huber - Baden
pagina 7: Bernhard Huber /
pagina 8: Benoît Arletaz - Roussillon
pagina 9: Roche-Audran - Rhône
pagina 10: Raumland - Rheinhessen
pagina 11: Raumland - Rheinhessen
pagina 12: Henri Giraud - Champagne
pagina 13: Henri Giraud - Champagne

pagina 14: Thevenet-Delouvin - Champagne
pagina 15: Béard La Chapelle - Saint-Émilion
pagina 16: Achaval Ferrer - Mendoza
pagina 17: Vissoux - Beaujolais
pagina 18: Rigo - Piëmonte
pagina 19: Hartl - Oostenrijk
pagina 20: Vincent Caillé - Muscadet
pagina 21: Vincent Caillé / Wagner-Stempel
pagina 22: Philipp Kuhn - Pfalz
pagina 23: Taylor's Port - Douro
pagina 24: Relatiegeschenken

Agenda

Zondag 19 november:

Wine & Design 2017

Samen met en bij onze burens Edha Interieur organiseren wij onze jaarlijkse 'Wine & Design'. Op deze middag staan meer dan 50 verschillende wijnen open (vooral uit dit wijnbulletin) en draait onze keuken overuren om u te verrassen met onze heerlijke hapjes. Als speciale gasten hebben wij Arnaud Moreux van Domaine Patrice Moreaux (Pouilly-Fumé) en Gauthier Vecten van Champagne Henri Giraud.

Wine & Design is van 13:30 tot 16:30 en de toegang is gratis.

Zondag 19 november:

Diner met Henri Giraud in Taiko (Conservatorium Hotel)

Bij ons laatste (magistrale) wijn-spijs diner in Taiko zei Schilo van Coevorden: "De volgende is met champagne, dat vind ik echt te gek!". Daar hoefden wij niet lang over na te denken en al vroeg dit jaar hebben wij Gauthier Vecten van Henri Giraud vastgelegd voor dit weekend. Hij kan namelijk fantastisch vertellen over de missie waar Giraud nu middenin zit en wil u graag de uitzonderlijke kwaliteiten van deze champagne laten proeven. Van de Esprit tot aan de MV, ze komen allemaal aan bod bij een 6-gangen diner met amuses; Schilo en zijn team pakken uit! De prijs voor dit unieke diner is € 129,00 per persoon, all-in. U kunt zich het beste aanmelden via onze site.

Aanvang van het diner is 17:00

Conservatorium Hotel, Van Baerlestraat 27

Foto voorpagina: pinot noir vlak voor de oogst in de Wildenstein wijngaard (Bernhard Huber)

Informatie

Pasteuning Wijn & Catering BV

Willemsparkweg 11

1071 GN Amsterdam

Bank: NL76 RABO 0129 7899 25

KvK: 34115499

Telefoon: 020-6622455

Email: info@pasteuning.nl

Web: www.pasteuning.nl

Openingstijden:

Maandag t/m vrijdag 8:30 - 18:00

Zaterdag 9:30 - 17:30

19 november koopzondag (13:00 - 17:00)

Bezorginformatie:

Gratis bezorging in:

Amsterdam, binnen ring & Buitenveldert vanaf € 75,00 (dagelijks)

Amsterdam, buiten ring & Amstelveen vanaf € 125,00 (dagelijks)

Buiten Amsterdam, raadpleeg onze site. Gunstige voorwaarden al vanaf 6 flessen door heel Nederland. Tevens versturen wij door heel Europa.

Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW. Prijzen en jaartallen onder voorbehoud. Alle wijnen hebben een inhoud van 0,75 liter, tenzij anders vermeld. Onze algemene voorwaarden zijn gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel te Amsterdam en in te zien op www.pasteuning.nl. Op verzoek kunnen wij u deze ook per email of post versturen.



Duurzaam

Exact een jaar geleden schreef ik “Je zult maar wijnmaker zijn...”, doelend op oogstjaar 2016 dat voor veel wijnmakers, vooral in de noordelijke streken, niet meeviel. Vorst en hagel waren toen de grootste uitdagingen. Laat 2017 daar nu nog een scheepje bovenop hebben gedaan! Met wederom in april een koudefront dat zelfs tot in Rioja wijngaarden heeft bevroren; er is in Europa en mondiaal in tijden niet zo weinig geoogst als in 2017. Het enige lichtpuntje is dat de Bourgogne, na jarenlange ellende, dit jaar de dans redelijk ontsprongen is.

Dit alles lijkt toch steeds meer een gevolg van de klimaatverandering te zijn, maar er is nog een probleem dat ernstige vormen begint aan te nemen: insecten. Onlangs is uit metingen gebleken dat er in Duitsland 75% minder insecten in de lucht zitten dan rond 1990, en de gevolgen daarvan kunnen nog wel eens ernstig uitpakken. De bestuiving van de gewassen komt in gevaar, maar ook de vogelstand loopt zienderogen terug. Allemaal hoekstenen van onze biodiversiteit.

De afname van het aantal insecten, en daarmee ook van insectenetende diersoorten als vogels en vleermuizen, wordt mede toegeschreven aan het overdadige gebruik van pesticiden. Er moet steeds meer voedsel van een hectare komen en dit voor steeds minder geld; spuiten is dan het makkelijkst. Ook in de wijnbouw. Een van de grootste kostenposten van de wijn zijn de personeelskosten. En hoe minder je wilt spuiten, des te vaker je de wijngaard in moet om deze op natuurlijke wijze gezond te houden. Dus goedkoop én duurzaam produceren is praktisch onmogelijk.

Onlangs is er in Frankrijk een onderzoek gedaan naar sporen van pesticiden in wortelen. In diverse supermarkten door het hele land werden zowel conventioneel als biologisch geteelde wortelen gekocht. Wat bleek: in de conventionele werden geen sporen van pesticiden aangetroffen en in de biologische wel. De biologische wortelen zullen niet bespoten zijn, maar het grondwater is inmiddels al zo vervuild dat daar de sporen van je burens in te vinden zijn.

Een oplossing lijkt voorlopig nog ver weg, nog steeds mogen er producten gebruikt worden waardoor bijen massaal sterven en ‘Round-uppen’ is nog zeker 5 tot misschien wel 10 jaar toegestaan.

Maar het kan ook anders. Neem nu Henri Giraud: zij planten bossen voor later en gebruiken geen schadelijke herbicide en insecticide in de wijngaarden – en laten ze dat nu al 30 jaar niet doen! Er werd nooit over gesproken, het is vanzelfsprekend! Maar daar komt verandering in: vanaf volgend jaar komt op het etiket van de Esprit Nature te staan ‘zero residue of pesticide’, nadat getest is op 189 verschillende moleculen. En dan te bedenken dat Champagne de meest vervuilde wijnstreek van Frankrijk is! (terwijl de gemiddelde prijs per fles tot de hoogste behoort...)

Of Benoît Arletaz, hij maakt vin nature in de Roussillon, biodynamisch, zonder enige toevoeging, zelfs geen zwavel! Trek zijn witte wijn Mascha maar eens open en bewaar hem een aantal weken (halfvol) en je proeft praktisch geen verschil. Een bewijs dat de natuur sterk genoeg is van zichzelf.

Dit wijnbulletin heeft waarschijnlijk de meest duurzame inhoud die we ooit hebben uitgebracht: nagenoeg alle producenten werken biologisch, biodynamisch of benaderen dit. Een bewuste keuze en de komende jaren willen wij daar nóg meer de nadruk op gaan leggen.

Fijne feestdagen!

Erik Muller & Team Pasteuning

PS: De opruiming volgend jaar begint op 1 maart (ipso januari)

Persoonlijk favoriete wijn



Jaime van Eijkelenborg

Gayda Cépage Chardonnay 2015

Ik val meteen maar met de deur in huis: ik word ondertussen al jaren teleurgesteld door opgepepte, goedkope, maar vooral te dure chardonnaywijnen. Terwijl de wijnwereld vol staat met spannende, authentieke druivenrassen blijft de vraag naar Chardonnay echter onveranderd groot. Nu schrijf ik godbetert toch over een opvallend goede Chardonnay, die ook nog eens uit de 'wijnzee' van de Languedoc afkomstig is. Maar dan wel van ons voorbeeldige wijngoed Gayda. Eerst liet ik 'm hardnekkig links liggen, maar eerlijk is eerlijk, er is hard gewerkt om een bijzonder glas wijn neer te zetten. Niet eens in de zoveel oogsten, maar duurzaam door de jaren heen. De druiven zijn deels afkomstig van wijnranken op een zandsteenbodem vlak bij het wijngoed en voor het andere deel van

een kalksteenplateau uit de gewaardeerde Minervois. Biologisch geteeld en met lage rendementen. De subtiele, zinnvolle toasting van het eikenhout zegt veel over de ervaring en kennis van de wijnmakers. Slechts een kwart van de wijn is vergist en ó maanden gelagerd op nieuwe eiken vaatjes, driekwart op staal. In de geur is hij subtiel en zuiver met iets peer, citrus en mooi bloemig. In de smaak best stevig, vol en kloek, met frisheid en duidelijke zuurtjes van het citrusfruit, afgerond met zachte toefjes peer en meloen. Een goede combinatie met smaakvolle gebakken vis tot en met kruidige kipgerechten.

Erik Muller

Henry de Vézelay Bourgogne Vézelay 'Terroir' 2014

Ook al importeren we deze wijn nu al jaren, Henry de Vézelay doet me nog steeds aan Helmer Otterman denken, die ooit de beruchte wijnkoperij Otterman runde. Als er een plek is in Nederland waar natuurlijke wijnen op de kaart zijn gezet, dan was het daar. Mythische wijnen, verkocht door een al even mythisch persoon maakten natuurlijk gemaakte wijnen sexy. Otterman had zo'n enorme aantrekkingskracht, daar wilde je gewoon bij horen. Wij verkochten destijds ook meerdere 'Otterman-wijnen' en zeker niet zonder succes! De eerste wijn die wij van Otterman kochten, ergens in de 90'er jaren, was de Henry de Vézelay uit de Bourgogne. Destijds aanbevolen door Nicolaas Klei, die regelmatig bij Helmer en ons langskwam en dan graag vertelde over de bijzondere wijnen die hij weer geproefd had. Deze wijn werd gemaakt door ene meneer Raveneau uit

de Chablis en die had talent. Moesten we doen! Inmiddels weten we beter en behoren de Chablis van Raveneau tot de meest gevraagde wijnen in de wereld. We verkochten de wijn met groot succes, alleen verdween hij uit ons assortiment toen Helmer Otterman Amsterdam verliet. Deze 'Terroir' is een wijn voor de liefhebber van strakdroog. 100% biologisch en uitsluitend vergist met natuurlijke gisten. Heeft hierdoor ook die kenmerkende 'wilde gisten' geur, floraal, met wit steenfruit en veel mineralen. Een mooie wijn voor bij een oesterfeestje of gegrilde sardines.

Youri Douwes

Antonio Arraez Malavida Valencia 2015

Toen de tijd weer aanbrak voor het bedenken van de persoonlijke favorieten, hoefde ik niet lang na te denken! Ik wilde een wijn met een missie en daarom heb ik gekozen voor Bodegas Arraez, een traditioneel wijnhuis dat vindt dat wijn ook door de jonge generatie gedronken moet worden. Zo kwamen zij met de Malavida. Door de trendy uitmonstering in combinatie met een hoge kwaliteit is de wijn inmiddels niet meer weg te denken uit hip Valencia en is hij zelfs op Ibiza ontdekt. Missie geslaagd dus! Helemaal nadat de Spaanse wijngids Peñín de wijn uitgeroepen heeft tot een van de beste wijnen in zijn klasse. De Malavida is een blend van van cabernet sauvignon, syrah, monastrell en tempranillo die gelagerd wordt op nieuwe Amerikaanse en Franse eikenhouten vaten.

Als je de nieuwe generatie kennis wilt laten maken met wijn lijkt mij dit de perfecte manier! Zeker met deze speciale actie: zo voordelig was-ie nog nooit!

Gayda Cépage Chardonnay 2015

€ 7,50 (normaal € 8,95)

Henry de Vézelay Bourgogne Vézelay 'Terroir' 2014

€ 17,95 (normaal € 19,95)

Antonio Arraez Malavida Valencia 2015

€ 7,25 (normaal € 8,95)

Persoonlijk favoriete wijn

Marjolijn Blom Holdvölgy Vision 2014



limoen worden aangevuld met rijpe ananas en peer. De hárslévelu brengt de nodige rondeur. Ook proef je tonen van groene thee, een peperkje en een duidelijke zweem amandel. En een enorme afdronk... Een smaak die niet snel gaat vervelen en zelfs doet blijven ontdekken, alsof je de vinger er niet op kunt leggen.

Eline van der Heiden Casas del Bosque 'Casa Viva' Pinot Noir 2015



Wat ontzettend leuk dat ik over mijn wijn mag vertellen en iedereen daar enthousiast voor mag maken! Op mijn allereerste werkdag mocht ik meteen met Erik en Marjolijn mee naar Proewen in Düsseldorf, de grootste wijnbeurs van de wereld! Wat was dat een mega-ervaring... Deze wijn heb ik daar mogen proeven en is mij altijd bijgebleven. Casa Viva is een van mijn favoriete wijnen en zeker ook qua prijs-kwaliteit. Gemaakt van 100% pinot noir uit een 'cool climate', Casablanca Valley. Een elegante wijn met zacht fruit van warme kersen, aardbeien, bramen en een mooi geïntegreerde kruidigheid. De aangename tannines combineren ontzettend goed met gebakken vis.

Casas Del Bosque is een familiebedrijf van de Italiaanse Cuneo-familie. Sinds 1993 gevestigd in het westen van de Casablanca Valley en inmiddels 235 hectare omvattend. Hier groeien voornamelijk sauvignon blanc, chardonnay, riesling, syrah en pinot noir. Het terroir is een zeer sterk punt van Casas del Bosque: de vulkanische bodem met rode klei en granietlagen geeft karakteristieke smaken aan de wijn mee. In totaal produceert Casas del Bosque 1,5 miljoen flessen per jaar. 80% daarvan wordt geëxporteerd naar het buitenland. Het is een prachtig bedrijf dat relatief kort bestaat en in mijn ogen hele mooie wijnen maakt!

5

Just arrived...



Terra de Asorei - Rias Baixas Terra de Asorei Albariño 2016

Wat zijn wij toch blij met onze 'vondst' uit Galicië, een bedrijf opgericht door zes families die de neuzen allemaal dezelfde kant op hebben staan. En met 2016 blijken ze wederom een kwaliteitsslag te hebben gemaakt; voor deze prijs vind je geen mooiere Albariño! Misschien was dit ook wel hét moment om het label te veranderen, volwassener en eigentijdser dan het vorige label. Terra de Asorei staat onder leiding van Roque Durán. Hij kan je de hele dag trots zijn streek laten zien en de wijnen laten proeven zoals niemand anders dat kan. Toidat hij zich moet excuseren en zich gehaast naar de studio's begeeft omdat hij nog een item in het journaal moet presenteren... Bij Asorei worden drie verschillende cuvées gemaakt, waarvan de Terra de Asorei de hoogste is. De wijn is genoemd naar Francisco Asorei, een beroemde Galicische beeldhouwer die geboren werd in Cambados, de 'hoofdstad' van de Albariño. De wijn heeft in de geur aromatische

kruiden, dille, laurier, balsamico, citrusfruit, tropisch fruit en perzik. De smaak is opwekkend met een subtiel vetje – van de drie maanden rijping op zijn lie –, heerlijk citrusfruit en perzik. Een wijn die gemaakt lijkt voor vis; ook niet verwonderlijk als Vigo, Europa's grootste vishaven, letterlijk om de hoek ligt.

Holdvölgy Vision 2014

Casas del Bosque 'Casa Viva' Pinot Noir 2015

Terra de Asorei Albariño 2016

€ 13,95 (normaal € 17,50)

€ 8,25 (normaal € 9,95)

€ 9,75 (normaal € 10,95)

Duitsland – Baden

Bernhard Huber – Malterdingen

5 druiventrosjes van Gault Millau, 5 sterren van Eichermann; Wein-
gut Bernhard Huber is uitstekend terechtgekomen in de handen
van zoon Julian. Het is nu ruim 3 jaar geleden dat 'Spätburgunder-
tovenaar' Bernhard Huber op 55-jarige leeftijd overleed. Hij droeg
zijn vakkundigheid, geheimen en fijne kneepjes tijdens zijn laatste
levensjaar nauwgezet over op zijn toen 24-jarige zoon. Nu 27
jaar oud is Julian Huber enorm verguld met de resultaten die inmid-
dels duidelijk zichtbaar, of beter gezegd proefbaar, zijn. Heel blij,
maar ook opgelucht zegt hij zelf, "want je weet van tevoren niet
precies hoe alles uit gaat pakken." Met zijn eerste vintage, 2014,
oogst hij meteen grote lof van Falstaff en krijgt hij de topscores
die eerst voor zijn vader waren weggelegd. De Chardonnays van
Huber zijn de beste van het land en de Spätburgunders worden
unaniem tot de beste rode wijnen van Duitsland gerekend. De
topcuvées, zowel rood als wit, worden regelmatig vergeleken met
de beste wijnen uit de Bourgogne! Dit heeft alles te maken met de
perfect geschikte 'Muschelkalk' bodem (vergelijkbaar met de moo-
ste kalkbodems in de Bourgogne), de traditionele wijnbereiding
en de extreem lage opbrengsten per hectare. Op het domein van
26 hectare staan naast spätburgunder ook andere Bourgondische
druivenrassen zoals weissburgunder (pinot blanc), grauburgunder
(pinot gris) en chardonnay aangeplant. Huber streeft ernaar zo
elegant mogelijke wijnen te maken met maximale expressie van
hun terroir. De fermentaties duren lang en de wijnen rijpen lang-
durig op hun gistbezinksel. Elk jaar krijgen wij weer kippenvel van
de nieuwe jaargangen – Bourgondische wijnen in optima forma, maar dan met die unieke, spannende Badense
Huber-touch!



Weisser Burgunder 2015

Absoluut een van de mooiste Weissburgunders die in Duitsland gemaakt wordt! De
2014 kreeg 90 punten van Eichermann en Gault Millau en 5 sterren van Perswijn;
2015 is een nóg mooier jaar. Dit oogstjaar wordt in Duitsland inmiddels het beste
van het nieuwe millennium genoemd. Een deel van de wijn kreeg een fermentatie
en opvoeding op eikenhout (1/3 nieuw), en dat proef je op een prachtige manier.
Mooi rokerig en romig in geur en smaak, met mooie rijpe tonen van wit fruit en
subtiële, fijn kruidige nuances van de houtlagering. Vol, rond, smaakvol, sappig
en romig, maar vol spanning, elegantie en fraîcheur dankzij de rafijne, levendige
zuren. 91+ punten van Belvini.de



Kalkbodem van de Wildenstein wijngaard



Malterdinger Spätburgunder 2014

Afkomstig van 15-20 jaar oude stokken pinot noir. Deze 'village' wijn van Huber wordt traditioneel gemaakt en rijpt op 2 en 3 jaar oude eiken vaten. De wijn heeft in de open geur tonen van rinse rode bessen, wilde kersen, open-haardrook en kruidnagel. De rokerigheid zet mooi door in de sappige smaak en afdrank. Schitterende nerveuze zuren. Een erg mooi gemaakte Spätburgunder met soepele tannines die toch een serieuze structuur meegeven. Een elegante wijn met veel sappig, primair rood fruit en een hoog pleziergehalte. 90+ punten Gault Millau, 16+ punten Jancis Robinson.



Alte Reben Spätburgunder 2014

Afkomstig van 20 tot 40 jaar oude wijngaarden. De lage rendementen (37 hl/ha) en diepe wortels geven een flinke concentratie en mineraliteit mee aan de wijn. De druiven vergisten op eikenhout (deels nieuw) en de wijn rijpt daarin vervolgens 18 maanden op de lie. De ongefilterde wijn is krachtig en heeft een prachtig pinot-karakter. Een neus vol fruit (bessen, bramen, frambozen, kersen), vuursteen, houtrook, iets vanille en koffie. Zeer soepel in de mond, met prachtig sap (aardbei, cranberry, kers!), superfijne zuren en een heerlijke rokerige afdrank. Zeer verfijnd, vriendelijk en elegant. Een waanzinnige wijn, die uitstekend kan ouderen! 91 punten Gault Millau, 16,5 punten Jancis Robinson.

Bernhard Huber Weissner Burgunder 2015

€ 20,50 (normaal € 22,95)

Bernhard Huber Malterdingen Spätburgunder 2014

€ 21,95 (normaal € 23,95)

Bernhard Huber Alte Reben Spätburgunder 2014

€ 32,95 (normaal € 35,95)

Frankrijk – Languedoc

Gayda – Brugairolles

Domaine Gayda is idyllisch gelegen op zo'n 25 kilometer van de burchtstad Carcassonne, dat in de middeleeuwen een bolwerk van de Katharen was. Het domein is nog jong: in 2004 werd de nieuwe winery gebouwd en in 2006 het restaurant, dat tot de beste van de wijde omgeving behoort. De Brit Tim Ford, eigenaar van het domein, keerde in 2002 terug uit Afrika, waar hij vele jaren had gewoond voor zijn kwekerijbedrijf. Hij besloot samen met zijn Franse vrouw Barbara een nieuw leven op te bouwen in Zuid-Frankrijk om daar kwaliteitswijn te gaan maken. In Zuid-Afrika had hij wijnmaker Vincent Chansault leren kennen, die daar werkte voor Marc Kent van Boeken-houtskloof in Franschoek. Tim en zijn Zuid-Afrikaanse compagnon Anthony sloten een vriendendeal met Marc Kent: Vincent zou in zijn geboorteland Frankrijk op hun domein komen werken en Marc werd mededirecteur en consultant. Door op alle fronten met de meest kundige mensen te kunnen werken is dit ambitieuze project een groot succes geworden. De wijngaarden van het domein zijn gecertificeerd biologisch en voor de hogere cuvées wordt met spontane vergistingen gewerkt. Marc Kent komt nog steeds elk jaar naar Gayda, o.a. om samen met Vincent de wijn te blenden voor de topcuvée Chemin de Moscou.

Chemin de Moscou 2014

Chemin de Moscou is vernoemd naar de kadastrale naam van de locatie waar Domaine Gayda en de omliggende wijngaarden zich bevinden. Het is een blend van 65% syrah, 25% grenache en 10% cinsault die een lange houtrijping krijgt van bijna 2 jaar. Des te knapper hoe elegant deze wijn toch is! In de geur ruik je duidelijk de zwarte peper en donkere vruchten van de syrah, in de smaak proef je veel rood (bessen)fruit en specerijen die kenmerkend zijn voor de grenache, met tonen van lavas en drop in de intense afdrank. De wijn is complex, dik en vol zonder zwaar te zijn, de tannines zijn mooi verweven. Een wijn die, in grote glazen geschonken, garant staat voor een intense rode wijnbeleving! Best of Show Pays d'Oc en gouden medaille Mundus Vini 2017.



Gayda Chemin de Moscou 2014

€ 19,95 (normaal € 24,95)

Frankrijk – Roussillon

Benoît Arletaz – Opoul-Périllos

Arletaz: dit domein was voor ons een van de grootste ontdekkingen van de afgelopen jaren. We leerden Benoît Arletaz kennen via onze gemeenschappelijke vriend Vincent Chansault, de virtueuze wijnmaker van Domaine Gayda in de Languedoc. Benoît Arletaz was al jarenlang adviseur op het gebied van biodynamische wijnbouw toen hij met zijn vriendin Amélie 5,5 hectare wijngaarden met extreem oude stokken (60-100 jaar oud) aankocht in de gemeente Opoul-Périllos in de Pyrénées Orientales, Languedoc-Roussillon. Ze bevinden zich tussen Rivesaltes en Fitou en werden vroeger gebruikt voor de productie van zoete Rivesaltes. Hier maakt Benoît sinds oogstjaar 2014 prachtige natuurwijnen, eerst twee rode en één witte, en daar is vorig jaar een witte bij gekomen: de cuvée Mascha. Wij waren normaal gesproken zelden onder de indruk van vin naturel, en vooral niet van witte, waarin vaak frisheid en zuiverheid te wensen overlaten. Maar toen wij de wijnen van Benoît proefden, gingen onze vooroordelen overboord. Gelukkig is er dankzij de nieuwe Mascha nu ook wat meer wit leverbaar en dit is - net als de Resacca - een verbluffend mooie wijn. De Resacca uit jaargang 2015 zal binnenkort ook weer binnenkomen, hou hiervoor onze site in de gaten! Sinds oogstjaar 2016 is het domein officieel bio-gecertificeerd.

Mascha 2015

Van oude stokken macabeu en grenache blanc. Deze wijn is een en al frisheid. Aroma's van pittige appelschil, citrus, appel en vuursteen. Echt vin naturel, puur en energiek, maar dan zonder 'foute toontjes'! Knap gemaakt door Benoît Arletaz. Spontaan vergist, nagenoeg zwavelvrij en zonder toevoegingen, niet geklaard en niet gefilterd, dit drinkt gevaarlijk heerlijk weg! En een paar dagen (of weken) open zetten, geen probleem. Na ruim een maand was de fles bij ons nog steeds fantastisch!

Manon 2015

Een assemblage van gelijke hoeveelheden carignan, mourvèdre en grenache noir. De carignan en grenache komen uit wijngaarden die nog van vóór 1900 stammen, de stokken mourvèdre zijn gemiddeld 35 jaar oud. De rendementen zijn met 10 à 15 hl/ha extreem laag. De wijngaardbodem van kwartsrijke zanderige leem en kiezel wordt bewerkt door paard laurent. De druiven fermenteren spontaan, met de druifeigen gisten en zonder toevoeging van zwavel. De wijn wordt niet overgepompt of anderszins geforceerd, alles gebeurt met de zwaartekracht. De Manon krijgt een houtopvoeding van 10 maanden, deels op oude barriques. De wijn wordt niet gefilterd, zodat extra veel smaak en complexiteit behouden blijven. In de geur is Manon romig, barstensvol bramen en bessenfruit. In de smaak peperig, vol en sappig, met veel fruit, frisheid en wat balsamico, die mooi aanhoudt in de lange afdrank.

Marie 2014

Blend van 60% grenache noir en 40% carignan van de alleroudste stokken van het domein, sommige zelfs meer dan 100 jaar oud... Dat proef je terug in de intense concentratie en lengte van deze warme, zuidelijke wijn. Bodem, rendementen en werkwijze zijn gelijk aan die van de Manon, maar de houtrijping is langer en intensiever: 18 maanden op oude barriques. In de kelder dus ook geen manipulaties of toevoegingen, behalve een minieme hoeveelheid zwavel bij botteling. Bij alle werkzaamheden wordt rekening gehouden met de maankalender zodat op de meest geschikte momenten wordt gesnoeid, geplukt en gebotteld. Cuvée Marie is een dikke, zwoele wijn met enorm veel vulling. Je proeft zongerijpt rood en zwart fruit, kersenlikeur, gedroogde pruimen en rozijnen, specerijen als kruidnagel en medicinale tonen inclusief wat munt. Een intrigerende wijn,

die je makkelijk over meerdere dagen kunt drinken, want Marie wordt er met veel zuurstof alleen maar mooier op. Karafferen en grote glazen aanbevolen!

Benoît Arletaz Mascha 2015

Benoît Arletaz Manon 2015

Benoît Arletaz Marie 2014

€ 17,95 (normaal € 19,95)

€ 17,95 (normaal € 19,95)

€ 19,95 (normaal € 21,95)

Frankrijk – Rhône

Roche-Audran – Buisson

In 1998 verliet Vincent Rochette – toen nog piepjong – de coöperatie in de zuidelijke Rhône om zijn eigen wijndomein te beginnen. De wijngaarden werden al vijf generaties lang door zijn familie bewerkt. De omschakeling naar de biodynamie op Domaine Roche-Audran vergde een hoge inzet, veel energie en risico, maar Vincent was vastbesloten om op deze manier meer natuurlijke expressie van het terroir in zijn wijnen te krijgen. Wat daarbij ook helpt, is de hoge leeftijd van de stokken in zijn wijngaarden: tussen de 35 en 100 jaar oud! In 2006 waren de eerste 100% biodynamische wijnen (Demeter-gecertificeerd) een feit. Van de bijna 24 hectare wijngaard, verdeeld over de terroirs van Buisson, Châteauneuf-du-Pape en Visan en met een zeer gevarieerde bodemstructuur, komen zowel witte als rode Rhônewijnen. De druiven kunnen een lang seizoen doorrijpen, want veel hellingen zijn koeler gelegen, op het noorden en noordoosten. Dit geeft de wijnen een bijzondere complexiteit en elegantie. Ook de bosrijke omgeving met een grote diversiteit aan bomen, bloemen en struiken heeft een bijzondere invloed op het karakter van Vincents wijnen. Ze worden gekenmerkt door terroirexpressie, een uitstekende balans en een bijzondere puurheid en helderheid.



Côtes du Rhône Blanc 2016

Wat een knap gemaakte, sprankelend frisse wijn! De grenachedruif, vooral de witte, staat erom bekend snel te oxideren. Deze witte Côtes du Rhône smaakt echter zo helder als een bergbeekje. De blend van 65% grenache blanc, 25% viognier en 10% clairette is gefermenteerd met de natuurlijke gisten en hierbij is minimaal zwavel gebruikt. Deze spontane vergistingen kunnen vele maanden duren en zorgen voor complexe en mooi geïntegreerde aroma's. De gedeeltelijke fermentatie en rijping op eikenhout zorgt voor extra vetheid en zachtheid in de wijn. In de geur ruik je steenfruit als perzik en abrikoos, heerlijke appeltjes, citrus en zelfs wat cactusfruit. De balans tussen fruit, frisse zuren, mineraliteit en de zeer subtiele houttoets is formidabel.



9

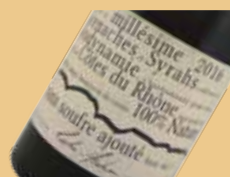
Côtes du Rhône Rouge 2015

Deze rode, biodynamische basiswijn van Vincent wordt gemaakt met evenveel zorg en oog voor kwaliteit als zijn topwijnen, van zeer oude stokken die een diepe complexiteit en geweldige lengte aan de wijn meegeven. De assemblage bestaat uit 70% grenache noir, 15% syrah en 15% carignan. De grenachestokken zijn allemaal 60+ en de carignan behoort met zijn 80 jaar tot de oudste van de streek. De druiven worden perceelsgewijs gevinifieerd en de wijn rijpt 6 maanden op beton en oude barriques. Het resultaat is een ongewoon rijke en frisse Côtes-du-Rhône. Het fruit is heerlijk en puur, met de volle geur en smaak van rode kersen die vooral van de grenache komt. De oude carignan voegt er donker fruit, een rustieke terroirtoets en een mooie zuurgraad aan toe, de syrah zorgt voor peperige en rokerige accenten. In de mond is de wijn rond en valt de vriendelijke tanninestructuur op. Een steengoede, biodynamische Côtes du Rhône!



Côtes du Rhône '100% Nature' 2016

De *vin nature* van Vincent Rochette, 100% puur natuur, zelfs zonder enig toegevoegd sulfiet! Het is een blend van syrah en grenache met een intens donkere kersenkleur. Aroma's van bosvruchten, kersen en ander donker fruit verweven zich met kruiden en complexe tonen van de spontane vergisting. De wijn heeft een opvallende fraîcheur, stijlvol fruit en een intense smaak die lang nazindert in de mond. Puur natuur! Heerlijk!!



Roche-Audran Côtes du Rhône Blanc 2016
Roche-Audran Côtes du Rhône Rouge 2015
Roche-Audran Côtes du Rhône '100% Nature' 2016

€ 11,95 (normaal € 13,95)
€ 9,50 (normaal € 10,95)
€ 11,50 (normaal € 13,50)

Duitsland – Rheinhessen

Raumland – Flörsheim-Dalsheim

Volker Raumland is onbetwist de 'Sektmeister' van Duitsland. De vraag naar zijn sekts en naar zijn ongekend grote knowhow op het gebied van de productie van mousserende wijn is groot. Al tijdens zijn wijnopleiding in Geisenheim in de jaren 80 won Volker de eerste prijs met zijn sektproject. Daarna legde hij zich volledig toe op het maken van mousserende wijnen volgens de methode van de Champagne, waarbij hij jarenlang geholpen werd door een stagiaire van de universiteit van Reims. Eerst pachtte hij wijngaarden van zijn vader, later nam hij het bedrijf van hem over. Naast zijn beroemde Raumland sekts maakte Volker Raumland jarenlang de sekts voor topproducenten als Künstler, Rebholz en Schäfer-Fröhlich.

De afgelopen jaren probeert hij zich helemaal te wijden aan de eigen sekt-productie. Volker en Heide-Rose Raumland bezitten hiertoe 10 hectare aan wijngaarden in en om Flörsheim-Dalsheim (Rheinhessen) die met hun kalkrijke bodems perfect geschikt zijn voor 'de grote drie' Champagne-rassen: chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Daarnaast werkt Volker met pinot blanc en riesling. Hij is een perfectionist met een werkwijze die we ook terugzien bij de beste champagnehuizen. Veel basiswijnen krijgen een houtopvoeding, malolactische zuromzetting en hij zweert bij een lange rijping op de gisten (tot een record van 12 jaar bij speciale cuvées!). De rondeur en smaakrijkdom die hierdoor ontstaan, zorgen ervoor dat de dosages opvallend laag kunnen zijn: vaak maar 3 of 4 gram suiker per liter, in de rosé sekt zelfs 0! Dat heeft ook alles te maken met de kwaliteit van fruit en sap. De druiven worden handmatig in kleine kistjes geoogst en alleen het middelste deel van het geperste sap, met de allerhoogste kwaliteit, wordt gebruikt. Het eerste sap, dat troebel is en niet bevorderlijk is voor de mousse, en het laatste perssap (de 'vin de taille') worden verkocht aan andere producenten. Al vanaf het prille begin in 1990 werkt Volker Raumland biologisch. Zijn mousserende wijnen winnen het bij proeverijen regelmatig van grand cru champagnes.

Tip: Heide-Rose en Volker Raumland drinken zelf bij elke gang van de maaltijd sekt; leuk om zelf ook eens te proberen. Het is verrassend hoe veelzijdig inzetbaar een mooie mousserende wijn is bij lunch of diner!



10

Riesling Sekt Brut

Deze fijne, frisse en fruitige mousserende wijn van 100% riesling is opvallend zacht van smaak. Dit is mede te danken aan de malolactische gisting die ook de basiswijn voor deze sekt heeft ondergaan. Hij is mooi droog en zeker niet te strak. De bubbeltjes zijn ragfijn. In de geur heeft de wijn mooie tonen van gist, citrus, appel en wat perzik en abrikoos. In de smaak is hij opvallend schoon en proef je superfrisse rijpe appels en ander geel fruit. Het hele jaar door een opwekkende bubbel. Een zuivere, biologische sekt met een heerlijke bite!

Cuvée Katharina Sekt Brut

Deze cuvée is vernoemd naar jongste dochter Katharina. Al sinds 1990 werkt Volker Raumland biologisch, niet alleen omdat dit de kwaliteit van het product ten goede komt of vanuit idealisme, maar ook omdat beide dochters, Katharina en Marie-Luise, op doktersvoorschrift een natuurlijk dieet moesten aanhouden. Bij deze levensstijl horen vanzelfsprekend ook onbespoten wijngaarden. Cuvée Katharina is een 'blanc de noirs' die wordt gemaakt van de blauwe druivenrassen pinot noir en pinot meunier, die door een directe persing als witte wijn gevinifieerd worden. In de neus is hij delicaat en verfrissend, met tonen van honing, bloesem, een zachte gistigheid als van fijne biscuit en daarnaast fris fruit van citrus en rijpe gele appel. De wijn heeft structuur en maakt een vineuze indruk, met veel sap, rondeur, fruit en lengte. De opvallend fijne mousse zorgt ervoor dat hij harmonieus en zijdezacht overkomt.

Raumland Riesling Sekt Brut

Raumland Cuvée Katharina Sekt Brut

€ 16,50 (normaal € 19,95)

€ 17,95 (normaal € 21,95)



Rosé Prestige Sekt Brut

Rosé champagne wordt normaal gesproken gemaakt door een heel klein percentage (ca. 2%) rode wijn aan de witte toe te voegen. In uitzonderlijke gevallen komt de kleur door een heel kort schilcontact. Bij deze Rosé Prestige Sekt Brut is dat laatste het geval. Hij bestaat uit 100% pinot noir die gevinifieerd is volgens de saignée-methode. Daarbij laat men na kort inwelen van de blauwe druiven het sap uit het vat lopen, voordat dit de kleur en de tannines van de schillen heeft overgenomen. Wel krijgt de wijn zo subtiele aroma's van rode vruchten. Volker Raumland vindt rosés vaak te zoet en te bitter. Hij maakt zijn rosé sekt in een harmonische stijl met nul(!) dosage. De Rosé Prestige is vol van smaak en heeft een mooie vulling, gevolgd door een frisse, mineralige finale.

Blanc de Noir Prestige 2007 Sekt Brut Best Buy in Vinum!

Een ongekend mooie en prestigieuze cuvée voor zijn prijs. Deze millésimé bestaat voor 100% uit pinot noir uit het voortreffelijke oogstjaar 2007, die op eikenhouten vaten is vergist. Dit geeft de wijn een Bourgondisch tintje en een winterse stijl. Voor een cuvée van pinot noir is de mousse opvallend fijn en aangenaam, dankzij de zeer lange rijping 'sur lates' die de wijn na de tweede vergisting op fles heeft ondergaan: bijna 7 jaar! In de geur heeft hij aroma's van verse bloemen en rijp geel fruit, aangevuld met citrus en een duidelijk mineralige toets. In de smaak zet deze mineraliteit door en proeven we ook een lichte ziltigheid die aanhoudt in de zeer lange afdrank. Viel al veelvuldig in de prestigieuze prijzen, won in 2016 nog Meiningers Deutscher Sektpreis. Grandioze wijn die vele prestigechampagnes in kwaliteit en smaak overtreft.

Grande Cuvée Triumvirat 2008 Brut

Bij Raumland gebeurt het persen zoals in de Champagne. Dit houdt in dat er een eerste 'schonende' run (1 à 5%) wordt gedraaid, dan een middelste run (50%) oftewel 'het hart', gevolgd door een laatste run van 10 à 15 %, de 'taille'. Zo'n 65% van het gewicht van de druiven wordt hiermee geperst: nog minder, want nog zachter, dan in de Champagne. Bovendien gebruikt Volker Raumland het eerste en laatste sap niet, maar verkoopt hij de taille aan andere producenten. Voor de allerhoogste cuvées zoals de Triumvirat gebruikt hij het allermooiste sap van de middelste run. Triumvirat ('driemanschap') is een blend van de drie Champagne-druiven: 60% pinot noir, 35% chardonnay en 5% pinot meunier. Alle druiven komen uit de grand cru wijngaard Dalsheimer Bürgel waarvan plaatsgenoot en collega Klaus-Peter Keller een Spätburgunder Grosses Gewächs maakt. Deze sekt rijpte 7 jaar op de gisten, heeft daardoor een geweldige rondeur en slechts 3 gram dosage. De hoge kwaliteit van de basiswijn, de gedeeltelijke houtrijping en de lange flesrijping sur lie dragen ook bij aan de waaiar aan subtiele aroma's in deze wijn: honing, witte bloemen, citrus, appel en perzik, toast, biscuit en brioche, een vleugje rook. In de rijke, zachte smaak heerlijke limoen, appelpatisserie, getoaste brioche en ook weer die subtiele, rokerige houttoets en een hint van kalk en vuursteen. Verfijsde, romige mousse, fijne zuurgraad, rondeur en lengte. 93 punten Gault Millau 2017.

MonRose Brut 2007

Deze topcuvée van Raumland draagt de naam MonRose omdat zij vernoemd is naar Volkers vrouw Heide-Rose. Het is dan ook geen rosé, maar een witte sekt van 40% chardonnay, 32% pinot meunier, 18% st. laurent en 10% pinot noir, gemaakt van het allermooiste deel van het zacht geperste sap. Alle (uiteraard handgeplukte en biologische) druiven zijn afkomstig uit de grand cru wijngaard Dalsheimer Bürgel en uit oogstjaar 2007. 30% van de basiswijn rijpte op nieuwe en oudere barriques, het andere deel op RVS om de delicate aroma's van vruchten en bloemen te behouden. Alle basiswijnen ondergingen malo. De sekt rijpte maar liefst 99 maanden op de gisten in de fles; smaak en structuur zijn hierdoor ongekend subtiel en fijn. Daarom voegt Volker vanaf februari 2017 zelfs geen enkele dosage meer aan de MonRose Brut toe na het dégorgement! In de neus tonen van patisserie, bloesem en bescheiden citrus, in de mond is de wijn complex en tegelijkertijd vederlicht. Een sekt van de allerhoogste kwaliteit en finesse. *Zéér beperkt verkrijgbaar!*

Raumland Rosé Prestige Sekt Brut

€ 20,95 (normaal € 26,95)

Raumland Blanc de Noir Prestige Brut 2007

€ 29,95 (normaal € 34,95)

Raumland Grande Cuvée Triumvirat 2008

€ 44,95 (normaal € 47,95)

Raumland MonRose Brut 2007

€ 99,95 *zéér beperkt!*



Frankrijk – Champagne

Henri Giraud – Aÿ

René van Heusden schreef in 2009 al in Perswijn: “De Champagne kent behalve het clubje wereldbekende ‘grote’ merken een veelheid aan nobele onbekenden. Dat zijn in de regel kleine familiebedrijven die in de categorie ‘récoltants’ vallen. Ze blijken zich bij herhaling uitstekend te kunnen meten met hun veel grotere en beroemdere collega’s. Het voornaamste verschil lijkt hem te zitten in de omvang van de beschikbare budgetten voor publiciteit en marketing. Die kleine champagneproducenten durven nogal eens wat verder te gaan dan grote huizen qua profilering op het vlak van herkomst en stijl. Zie een bedrijf als Champagne Henri Giraud in Aÿ. Twee wijnen daarvan kregen in Perswijn nummer 7 hoge scores. Dat was geen toeval.”

Inmiddels zijn we 8 jaar verder en is er veel gebeurd. Giraud is onder connoisseurs een grote naam, maar een beetje die het nog steeds volledig moet hebben van zijn focus op kwaliteit. In de kelder van dit sinds 1625 in het grand cru plaatsje Aÿ gevestigde champagnehuis is het aantal terracotta amfora’s de afgelopen jaren opgelopen tot 50. Met ingang van 2016 is men volledig gestopt met het gebruik van stalen vergistingstanks voor alle cuvées, ook voor de geliefde basischampagne, die omgedoopt is tot Esprit Nature. De cave telt 850 eikenhouten vaten waarin basiswijnen rijpen en elke wijn blijft ruim een jaar lang in zijn vat. Zelfs het hout komt van het absolute topperterroir voor eikenhout als het gaat om champagneproductie: het bos van Argonne.

Giraud werkt met lage opbrengsten van oude stokken pinot noir en chardonnay die aangeplant staan op een 100 tot 200 meter diepe kalk-krijtbodem. Hier wordt al 30 jaar natuurvriendelijk gewerkt, met als resultaat dat vanaf 2018 op de basischampagne zelfs een nieuw ‘zero residue of pesticide’ label zal prijken: uniek in de Champagne! Alle wijnen ondergaan malolactische gisting, omdat dit bijdraagt aan de volle smaak die Giraud beoogt én omdat dan geen zwavel gebruikt hoeft te worden om de malo te voorkomen. Ook de dosages zijn met maximaal 8 gram suiker per liter zeer bescheiden; iets wat alleen mogelijk is bij zo’n hoge kwaliteit van de wijnen en de lange rijpingstijden. Pasteuning is alweer bijna 10 jaar exclusief importeur van Henri Giraud in Nederland. Daar zijn wij trots op, helemaal rond de feestdagen. Wat een champagnes!

Esprit Nature Brut

Esprit de Giraud is in 2016 omgedoopt tot Esprit Nature. Niet als verwijzing naar de dosage (hoewel die met 7,5 g/l bijzonder laag is), maar naar de zorg voor de natuur. Denk aan Girauds boomplantproject in het bos van Argonne en de nieuwe ‘zero residue of pesticide’ labels die in januari gepresenteerd zullen worden.

De Esprit is de instapper van Giraud, maar zoveel beter en vineuzer dan een ‘eenvoudige’ champagne. Het aandeel pinot noir is 80%, naast 20% chardonnay. De helft van de wijn komt uit het nieuwe oogstjaar, de andere 50% bestaat uit réservewijn. De champagne krijgt gemiddeld zo’n 20 maanden ‘sur lattes’ rijping na de tweede vergisting op fles, wat bijdraagt aan de complete smaak. In de neus veel fruit zoals limoen, peer en abrikoos, een vleugje vanille, tonen van biscuitedeeg, munt en witte peper. In de mond veel fraîcheur, sap en tegelijk zachtheid, mede door de aangename mousse. Werd al diverse keren gekozen tot ‘beste basis brut champagne’ door o.a. Jancis Robinson en Antonio Galloni, maar heeft sinds 2016 nog een verdere kwaliteitsprong gemaakt. 92 punten Antonio Galloni.

Blanc de Craie Brut

De Blanc de Craie Brut is een blanc de blancs van 100% chardonnay. ‘Craie’ verwijst naar de beroemde bodem die de Champagne zo kenmerkt: krijt. 55% van de druiven komt uit de grand cru Aÿ en 45% van de Montagne de Reims. De druiven uit Aÿ worden op Argonne-eikenhout vergist en de wijn rijpt vervolgens een jaar door op de lie. Na de tweede vergisting op fles volgt bijna 2 jaar sur lattes rijping. De wijn is een prachtige expressie van de chardonnaydruif: citrusris in de geur met een hint van anijs, een knisperende smaak met een spannende mineraliteit die doorzet in de afdronk. Uiterst elegant en strak, gecombineerd met volheid en zachtheid. Smakelijk en sappig, als aperitief, maar ook grandioos bij een plateau ‘fruits de mer’.



Hommage Grand Cru Brut

Deze prijswinnende cuvée is een eerbetoon aan François Hémart, die het domein Giraud in 1625 oprichtte. Het is een verfijnde blend van 70% pinot noir en 30% chardonnay uit de grand cru Aÿ. De basiswijnen zijn gemiddeld 5 jaar oud en rijpen eerst 6 maanden sur lie op emaille om vervolgens verder te rijpen op kleine eikenhouten vaten. Na het blenden rijpt de champagne 3 jaar op de gisten in de fles. Hij heeft frisse en rijpe aroma's van geel fruit, munt, mooie gist- en minerale tonen, vleugjes karamel, geroosterde amandelen en citroenpatisserie. In de smaak is hij verfijnd en gevuld, met vruchten zoals abrikozen en peren, wat toast van de houtripping, bloesem en zelfs iets van chocolade en sinaasappelschil. Ondanks zijn krachtige body is dit een vriendelijke wijn door zijn balans en finesse, maar dan wel eentje boordevol spanning. Al twee keer verkozen tot beste champagne op het Proefschrift Wijnconcours. Kan moeiteloos mee in vergelijkende proeverijen van topcuvées van de grote namen, die soms wel drie keer zoveel kosten als deze wijn!

Dame-Jane Rosé Brut

Rond en elegant, romig en lieflijk, vineus en fris; deze cuvée heeft het allemaal. Dame-Jane heeft exact dezelfde basis als de Hommage, alleen is hieraan voor de botteling en tweede vergisting 6% rode wijn uit de Coteaux Champenois Aÿ aan toegevoegd, gemaakt van pinot noir uit een 60+ jaar oude wijngaard. Deze rode wijn rijpt 1 jaar op eikenhout en 1 jaar op rondbuikige 'Dame-Jane' terracotta amforen, waaraan het beeld op het etiket refereert. Na het blenden rijpt de champagne nog 3 jaar op zijn lie in de fles. Hij heeft een zachte geur van rode vruchtjes, room en patisserie en een prachtig volle en opwekkende smaak. De wijn is vineus zonder aan champagne-elegantie in te boeten. Een prachtige maaltijdwijn, denk aan gevogelte, beenham of een romige bietenrisotto. 92 punten Antonio Galloni.

Code Noir Brut

Alleen al het design van de fles is om van te watertanden. De naam verwijst naar het type wijn, een blanc de noirs van 100% pinot noir. De basiswijnen rijpen op Argonne-eikenhout en de champagne nog 4 jaar op zijn eigen lie in de fles. Zeker voor een wijn van pinot noir is de stijl onwaarschijnlijk fris, elegant en mineralig, met dank aan de diepe krijtbodems van de heuvels in de grand cru Aÿ. Hij heeft een prachtige geur waarin je eerst heel lichte toast en iets van karamel ruikt. Daarna volgt een breed palet aan aroma's: allerlei rijp fruit, gele bloesem, iets vanille, witte peper, honing... In de mond komt de krijtachtige mineraliteit heel duidelijk naar voren, ondersteund door de zachte mousse. De afdrank is heerlijk lang en mineraal en wordt afgetopt met een vleugje toast. 93 punten Parker.

Fût de Chêne MV10 Brut

De Multi Vintage (MV) is de allerhoogste cuvée van Giraud. Daarom doet men er ook met de uitmonstering nog een schepje bovenop: om de kurk van de slank gestyleerde karaffles zit als prachtig detail een 24 karaat goud vergulde afsluiting, een zogeheten 'agrafe'. De allermeeeste aandacht gaat echter naar de indrukwekkende goudgele wijn die erin zit. Die heeft één jaartal als basis: de MV10 komt voor 70% uit 2010 en bestaat voor 30% uit vins de réserve van oudere jaargangen die rijpen volgens de soleramethode. De verhouding tussen pinot noir en chardonnay is eveneens 70%-30%. De MV Brut heeft een grootse concentratie en lengte dankzij de oude stokken. De druiven komen van zuidhellingen uit de grand cru Aÿ en de wijnen rijpen een jaar op het allerbeste Argonne-eikenhout. Vervolgens rijpt de champagne nog 6 jaar sur lattes. In de geur ruik je prachtige tonen van acaciabloesem, honing, hazelnoot en vers gebakken brood. De wijn heeft een pittige aanzet met veel structuur en extract, de mousse is echter extreem fijn en zacht. Geeft een heerlijk vol mondgevoel, met complexe aroma's van munt en anijs, zowel gele als gedroogde vruchten, mineraliteit, fijne zuren en een lichte kruidigheid van de houtripping. De eindeloze afdrank krijgt nog een extra lift dankzij de verfijnde zuren en ziltige mineraliteit. Een gastronomische wijn met een grandioze diepgang. 94 punten Antonio Galloni.

Henri Giraud Esprit Nature Brut

Henri Giraud Blanc de Craie Brut

Henri Giraud Hommage Grand Cru Brut

Henri Giraud Dame-Jane Rosé Brut

Henri Giraud Code Noir Brut

Henri Giraud Fût de Chêne MV10 Brut

€ 39,95 ook op half, magnum & jeroboam (zie site)

€ 47,95

€ 48,95 ook op magnum & jeroboam

€ 56,95 ook op magnum

€ 99,95 ook op magnum

€ 119,95 ook op half, magnum & jeroboam

Frankrijk – Champagne

Thevenet-Delouvin – Passy-Grigny

Omdat er vanuit onze klanten veel vraag was naar een mooie kwaliteit champagne voor een aantrekkelijke prijs gingen wij op zoek en kwamen we uit bij het kleine champagnehuis Thevenet Delouvin, gevestigd in het hart van de Marnevallei. Hier zetten Isabelle en Xavier Thevenet met passie de familietraditie voort en verbouwen zij op duurzame wijze de drie klassieke druivenrassen voor champagne: chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Voor de Champagne is het bijzonder dat de vinificatie perceelsgewijs gebeurt. Daarbij worden ook de verschillende druivenrassen apart gevinifieerd. Ook de precieze technische stappen van remuage tot dégorgement en de botteling van de verschillende cuvées verzorgen Isabelle en Xavier zelf. Ze hebben een uitzonderlijk talent voor het blenden van de verschillende basiswijnen. Van de diversiteit van de verschillende terroirs met al hun subtiliteiten assembleren zij een prachtige reeks terroirgetypeerde, karaktervolle champagnes die bovendien erg prettig geprijsd zijn.



Carte Noire Brut Aanrader prijs/kwaliteit!

Carte Noire is een cuvée die zowel het terroir van Passy-Grigny als de expertise van het huis weerspiegelt. Hij is afkomstig van druiven van beide kanten van de vallei, de rechteroever (Passy-Grigny) en de linkeroever (Cerseuil-Troissy). In deze succesvolle champagne van het type 'blanc de noirs' domineert de pinot meunier met 75%, aangevuld met 25% pinot noir. In de fijnzinnige florale geur vind je knapperig fruit van appel en peer en romige vleugjes vanille en boter, in de ronde smaak subtiele hints van herfstvruchten. De dosage is 10 gram/l. De Carte Noire Brut is een evenwichtige champagne die perfect dienst doet als feestelijke wijn maar door zijn kracht en frisheid ook als maaltijdbegeleider. Een vineuze allrounder voor een prettige prijs.



Brut Réserve

Brut Réserve is een assemblage van pinot meunier (60%), pinot noir (20%) en chardonnay (20%), die verbouwd worden op beide oevers van de Marnevallei. De Réserve is gebaat bij een langere kelderrijping op het domein dan de andere cuvées. De basiswijn kreeg een malo en een rijping op eikenhout. Het is een goudgele, verleidelijke champagne, met een fijne maar aanwezige mousse. De wijn heeft een zeer elegante neus met uitgesproken geel fruit en een levendige, evenwichtige en complexe smaak met tonen van rijpe vruchten en citrus, waarbij de chardonnay een mooie ronding en mineraliteit toevoegt. Inzetbaar als aperitief, bij voorgerechten, visgerechten en natuurlijk bij de Champagne-kaas: Chaource! Ook verkrijgbaar op magnum.



Brut Prestige

Alleen de allerbeste druiven gaan in deze prestigewijn, waarin de chardonnay met 50% domineert en waarvan de pinot meunier met 30% en de pinot noir met 20% deel uitmaken. De helft van de basiswijnen ondergingen zowel de alcoholische als malolactische gisting op eikenhouten vaten en ripten daarop voordat de assemblage plaatsvond. De Prestige Brut komt mede door deze gedoseerde houtinvloed als een zeer complete champagne over. De mousse is fijn en discreet. In de geur heeft de wijn rijp fruit en licht kruidige aroma's, met daarbij een subtiele toasty en heel licht rokerige houttoets. Hij is behoorlijk rijk en complex van smaak en heeft een mooie frisheid. Allround toepasbaar, ook bij de maaltijd. De familie Thevenet beveelt de Prestige Brut speciaal aan bij gebraden eendenborst en foie gras.

Thevenet-Delouvin Carte Noire Brut
Thevenet-Delouvin Brut Réserve
Thevenet-Delouvin Brut Prestige

€ 27,95
€ 32,95 *ook op magnum*
€ 35,95

Frankrijk – Saint-Emilion

Béard La Chapelle – Saint-Laurent-des-Combes

We hadden het zelf nooit verwacht, ooit zó enthousiast te zijn over een rode Bordeauxwijn... maar hier kunnen we niet omheen. Zo goed, voor zo'n goede prijs, en nog biologisch ook! Saint-Emilion staat natuurlijk bekend om zijn zachtere, voluptueuzere, vrouwelijkere en minder 'strengere' stijl Bordeaux dankzij de grotere rol die op de rechteroever voor de merlot is weggelegd. Toch komen wij zelden een Saint-Emilion tegen waar we zo gecharmeerd van zijn als van deze.

Château Béard La Chapelle omvat 18 hectare binnen de AOC Saint-Emilion en heeft de Grand Cru status. Het domein werd zelfs door Michel Bettane and Thierry Desseauve, de beroemdste wijnkritici van Frankrijk, op de shortlist geplaatst voor de classificatie Grand Cru Classé. Enkele

percelen van Béard La Chapelle grenzen aan die van Château Tertre-Roteboeuf, waarvan de wijnen voor honderden euro's verkocht worden. De bodems van Béard La Chapelle worden gedomineerd door klei en kalksteen op de hellingen en zand in de lager gelegen wijngaarden. De wijnstokken zijn gemiddeld 50 jaar oud en hebben een hoge plantdichtheid van 5500 tot 7600 planten per hectare. Dit zorgt voor grotere concurrentie tussen de stokken, die daardoor dieper wortelen en druiven leveren met een betere kwaliteit, smaak en concentratie.

90% van de aanplant bestaat uit merlot, 7% uit cabernet franc en 3% uit cabernet sauvignon. De wijngaarden worden duurzaam bewerkt, zonder kunstmest en herbicide, en de druiven worden perceelsgewijs gevinifieerd. Voor botteling wordt de wijn niet gefilterd noch geklaard en sulfietgebruik wordt in het hele proces tot een absoluut minimum beperkt. Die zorg en puurheid proef je. Dit is Saint-Emilion waar je blij van wordt, waarvan elk glas een feest is!



15

Saint-Emilion Grand Cru 2014

De merlot (90%), cabernet franc en cabernet sauvignon die de ingrediënten van deze wijn vormen, zijn allemaal per perceel afzonderlijk verwerkt. Eerst kregen de druiven een koude inwerking van 4 dagen om meer subtiele aroma's vrij te maken. Daarna volgde de vergisting met zachte extractie door middel van overpompen en het voorzichtig onderdompelen van de hoed. In totaal bleef de wijn 3 à 4 weken in de cuves waarna een rijping van 12 maanden op eikenhout volgde, waarvan 1/3 nieuw. De merlot zorgt in de wijn voor aromatisch en complex zwart en rood fruit, soepele tannine, rondeur en een fluwelen afdronk. De cabernets geven een spicy toets en structuur en zorgen voor extra bewaarpotentieel.

In de geur is de wijn elegant en vrouwelijk, met een floraal parfum van rozen en viooltjes en daarnaast sprankelend cassis- en kersenfruit. De tannines zijn fijntjes en geven een mooie structuur aan de wijn. Bosvruchten, noten van tabak, koffie, cederhout, een vleugje frisse munt en de zijdezachte finish maken het feest compleet. Dankzij de merlot is de wijn nu al perfect op dronk. Dit is niet alleen een indrukwekkende klassieke rode Bordeaux, maar ook eentje waar je blij van wordt, waarvan een glas altijd een feest is – of dat nou bij het kerstdiner is of zomaar, uit het vuistje, al dan niet met een bijpassend kaasplankje... En dat voor een wel heel aantrekkelijke prijs. Een wijn om van te smelten!



Béard La Chapelle Saint-Émilion Grand Cru 2014

€ 19,95 (normaal € 24,95)

Argentinië – Mendoza

Achaval Ferrer – Luján de Cuyo

Elk najaar en Kerst ontstaat er een run op de beroemde rode Mendoza's van Achaval Ferrer. Deze wambloedige Argentijnen zijn dan ook de ultieme comfort wine op een gure herfstavond, bij een winterse borrel of de open haard. Mendoza is het belangrijkste wijngebied van Argentinië en bezit wereldwijd de topperterroirs voor malbec. Deze van oorsprong Franse druif, met veel tannines en structuur, bleek juist in het warme Argentinië de mooiste resultaten te leveren en minder 'streng' van karakter te zijn. Argentijnse malbecs zijn krachtige, zwoele, stevige en vlezige rode wijnen met veel zachte, rijpe tannines. De droomwijn bij een dikke, sappige steak van de grill...



Achaval Ferrer wordt beschouwd als het beste (rode) wijndomein van Argentinië en krijgt jaar in jaar uit de hoogste scores van Decanter, Wine Spectator en Robert Parker die Zuid-Amerikaanse wijnen ooit kregen (91 tot 98 punten!). Het begon allemaal in 1998, toen een stel Argentijnse en Italiaanse vrienden en wijnmakers hun eerste wijngaarden in de beste terroirs van Mendoza aankochten. Hun doel: absolute topwijnen maken, met als uitgangspunten de verschillende terroirs, lage opbrengsten per hectare en – hoe kan het ook anders – de malbecdruif. Alle wijnen van Achaval Ferrer hebben malbec als basis. Cruciaal voor de kwaliteit en wijnstijl zijn de lage rendementen en het relatief vroege oogstmoment. De druiven komen van op 750 tot 1100 meter boven de zeespiegel gelegen wijngaarden. Concentratie en power gaan hierdoor hand in hand met verfijning en charme. Dit wijnhuis slaagt er als geen ander in Argentinië in om de kracht van de malbec te combineren met 'Europese' finesse en frisse aroma's, en dat alles met een ongeëvenaarde lengte.

16



Malbec 2015

91+ punten Robert Parker

Deze wijn is Malbec en is Mendoza. Het is een archetype van de Argentijnse Malbec, afkomstig van verschillende topwijngaarden uit de Cuyo-regio. Een jonge maar fluwelig zachte wijn, met kracht en potentie maar tevens met een unieke finesse en raffinement. 100% malbec, met de hand en eerder dan gebruikelijk geplukt, op een moment dat de verhouding tussen rijpheid en zuren optimaal is. De wijn is 9 maanden gerijpt op Franse eikenhouten barriques. Robijnrood van kleur en intens van geur, met bramen, kersen, specerijen en een florale toets van viooltjes. In de mond is hij vol, fris en gestructureerd met zijdezachte tannines. De afdrank houdt lang aan en smaakt naar meer. Is de steak al klaar?



Quimera 2013

93 punten Robert Parker

Een warme en rijke Argentijnse 'Bordeauxblend', aards en vol donker fruit, maar met een elegante, sappige zuurgraad. Oogstjaar 2013 is een assemblage van 50% malbec uit Medrano en Luján de Cuyo (de 'malbec-hoofdstad' van Argentinië), 21% cabernet franc en 19% merlot uit Tupungato en 10% cabernet sauvignon van oude stokken uit Medrano. Alle druiven worden met de hand geplukt. Zeer lage rendementen (slechts één fles per twee wijnstokken!) en 12 maanden gerijpt op Frans eikenhout. In de geur begint de wijn floraal en bedwelmt hij je met donker fruit als bramen en cassis. In de mond is hij complex, breed en mondvullend, met veel donker bessenfruit, pure chocolade, drop, tabak, rokerige toast en cederhout. De afdrank is lang, hartig en vlezig en krijgt een frisse 'lift' van de sappige zuren. De wijn heeft concentratie, kracht en een verfijnde tanninestructuur. Rijpt fantastisch op fles, dus ook bewaren loont.

Achaval Ferrer Malbec 2015
Achaval Ferrer Quimera 2013

€ 17,95 (normaal € 19,95)
€ 35,95 (normaal € 39,95)

Frankrijk – Beaujolais

Domaine du Vissoux – Saint-Vérand

De Beaujolais Primeur van oogstjaar 2017 wordt gekenmerkt door een grote concentratie en rijpheid. Omdat door voorjaarsvorst de oogst gereduceerd werd en de bessen door de droogte in de zomer klein bleven, werden de druiven extra snel rijp terwijl ze klein en geconcentreerd bleven. De stokken van de familie Chermette zijn tijdens de hagelstorm die in juli over de noordelijke Beaujolais raasde gelukkig grotendeels gespaard gebleven. Domaine du Vissoux van Martine en Pierre-Marie Chermette onderscheidt zich door kwaliteit en puurheid. Zij werken met oude stokken en houden niet van gekunstel. Oftewel: natuurlijke gisten, geen chaptalisatie of andere toevoegingen, amper zwavel. Vanwege de kwaliteit zijn zelfs hun primeurwijnen gemakkelijk enkele jaren houdbaar. Sterker nog: na een jaar wordt de smaak er zelfs nog mooier op! Beschikbaar vanaf de derde donderdag van november.

Beaujolais 'Les Griottes' 2017 Beschikbaar vanaf 16 november!

De Chermettes maken elk jaar weer de perfecte primeurwijn: sappig, soepel, lichtvoetig, barstensvol rood fruit, zuiver en dorstlessend. Hun Domaine du Vissoux staat bekend om zijn constante kwaliteit en zuivere Beaujolais, puur natuur. Deze cuvée is vernoemd naar de kersenbomen in de wijngaard, *griottes*. Hij is afkomstig van de 'jongste' stokken van het domein. Jongste tussen aanhalingstekens, want andere domaines zouden deze tot 35 jaar oude stokken al lang hun *vieilles vignes* noemen... Ze staan bij Vissoux op een bodem van graniet, de mooiste ondergrond voor gamay. Daarnaast worden er druiven ingekocht die afkomstig zijn van een kalkrijke kleibodem. De wijn wordt gemaakt volgens de traditionele, natuurlijke 'macération semi-carbonique' methode van de Beaujolais, met minimaal zwavelgebruik. In de geur heeft hij volop frisse rode vruchtjes, in de mond is hij soepel met rood kersenfruit.



Beaujolais 'Origine' Vieilles Vignes 2017 Beschikbaar vanaf 16 november!

Harold Hamersma gaf de laatste Vieilles Vignes een 9 en schrijft in De Grote Hamersma 2017: "Vissoux. Moet ik die nog voorstellen? Beaujolais-instituut. Heerlijke oogst. Tuimelend kersenfruit. Zich verdringende besjes. Jeugdig zonder de overmoed. Maar wel een overdosis smaak en vrolijkheid." Deze wijn, waarvan de stokken 30 tot 85 jaar oud zijn, is als primeur niet te evenaren; daarover zijn de wijnschrijvers het unaniem eens. Naast intens kersenfruit, aardbeien en granaatappel heeft deze pure wijn fraaie aardse nuances, een solide mineraliteit en diepgang. Er hoeft vooral geen haast gemaakt te worden met drinken: hij gaat met gemak 3-4 jaar mee. No. 1 in de categorie tot € 12,50 op het Beaujolais Concours des Grands Vins 2016! Bevat bovendien 0% residu van pesticide, een zeldzaamheid.



17

Fleurie 'Les Garants' 2016 Wederom een topjaar!

Domaine du Vissoux is gevestigd in het zuidelijk deel van de Beaujolais, maar bezit ook wijngaarden in de tien crus van de Noord-Beaujolais, te weten in Fleurie, Brouilly en Moulin-à-Vent. Hier worden geen primeurwijnen gemaakt, maar complexere wijnen die een langere (hout)rijping ondergaan. Fleurie staat bekend om haar roze granietbodem die rijk is aan mica en kwarts en de wijn een verfijnd, vrouwelijk, floraal karakter geeft. Oogstjaar 2016 werd, na een koel en nat voorjaar maar daarna een prachtige zomer, een jaargang uit het boekje. Er kon op het ouderwetse moment geoogst worden, vanaf 17 september 3 weken lang bij prachtig zonnig weer. De gamaydruiven van de wijngaard Les Garants waren in een perfect gezonde, rijpe en gave staat. Ze worden traditioneel gevinifieerd, uiteraard spontaan vergist en niet gechaptaliseerd, en de wijn rijpt op eikenhout (deels nieuw!), dat volledig geïntegreerd is in de wijn. Die is geconcentreerd, ongekend sappig en (rood)fruitig en daarnaast rijk aan die voor Fleurie zo typerende florale nuances: viooltjes, iris, jasmijn, roos... De spicy toets maakt het plaatje compleet. Een wijn met een enorme smaaklengte, diepte en een bijzonder rijpingspotentieel (tot wel 10 jaar). Eetsuggesties: salade met gerookte eendenborst, tournedos in rode wijnsaus, saucisson de Lyon, Bressekip met morieltjes, hertenfilet, duif of geroosterde fazant.



Domaine du Vissoux 'Les Griottes' Primeur 2017	€ 9,95
Domaine du Vissoux 'Origine' Vieilles Vignes Primeur 2017	€ 11,50
Domaine du Vissoux Fleurie 'Les Garants' 2016	€ 19,95

Italië – Piëmonte

Rigo – Diano d'Alba

Azienda Agricola Rigo is gevestigd in het dorpje Diano d'Alba, centraal gelegen in de beroemde heuvelachtige Langhe-streek in Piëmonte. Diano d'Alba staat bekend om zijn Dolcetto, die gemaakt wordt van de gelijknamige druif. De Dolcetto-appellation van Diano d'Alba is sinds 1974 erkend als DOC en sinds 2010 zelfs als DOCG. Naast de dolcettodruif worden er door Silvano Rigo ook de lokale blauwe rassen nebbiolo en barbera geteeld en als witte rassen de autochtone arneis en de internationale chardonnay. De opa en vader van Silvano verbouwden ook al druiven en produceerden wijn voor eigen gebruik. Pas in 1996 maakte de familie hun eerste wijn voor de verkoop: 1000 flessen Dolcetto.

Tegenwoordig produceert men jaarlijks 65.000 flessen van de inmiddels 10 hectare wijngaarden. En nog steeds zijn Silvano én zijn vader bij elke stap in het productieproces betrokken. Het land wordt op milieuvriendelijke wijze bewerkt. De wijngaarden bevinden zich voor het grootste deel in de zone Sori Piadvenza. Ze zijn overwegend gelegen op het zuiden, op een gemiddelde hoogte van zo'n 400 meter en hebben een bodem met een groot aandeel kalkrijke mergel. In de kelder werken de Rigo's met een combinatie van traditionele en moderne vinificatietechnieken; je vindt er zowel eikenhouten 'botti' als temperatuurgecontroleerde RVS tanks. Hier produceert men echte Piëmontese wijnen van hoge kwaliteit.



Barbera d'Alba 2015

De barbera is het nummer 2 druivenras van Italië, na sangiovese. In Piëmonte tekent de druif voor maar liefst 50% van de totale aanplant! Het gebied rond Alba levert verreweg de beste kwaliteit. De barbera levert een toegankelijker, zachter alternatief voor de wijnen van de tannineuze nebbioldruif zoals de 'koninklijke' Barolo en Barbaresco. Deze Barbera d'Alba wordt gefermenteerd en gerijpt op roestvrij stalen tanks zodat het frisse rode fruit behouden blijft. Hij heeft aroma's van aardbei, kersen, zelfs iets van rozen. De sappige zuren zijn typerend voor de barberadruif, net als de milde tannines. In de smaak kun je tevens iets aards bespeuren: een typisch Piëmontees karaktertrek. Inmiddels hebben wij van deze wijn het zeer geslaagde, warme oogstjaar 2015 op voorraad. Drink 'm bij echte Piëmontese pasta's zoals 'agnolotti al plin' (ravioli), cannelloni en tagliatelle of bij antipasti en medium gerijpte kazen.



Dolcetto di Diano d'Alba 2016

De naam 'dolcetto' betekent letterlijk 'kleine zoete'. De druiven worden gekenmerkt door een vrij lage zuurgraad en zijn erg zoet op het moment van de oogst. De Dolcetto is een wijn waarbij het fruit voorop staat en die gemaakt wordt om jong te drinken. Deze Dolcetto di Diano d'Alba, uit de DOCG-zone Diano d'Alba en uit het uitzonderlijke jaar 2016, heeft een aangenaam tannineniveau. Waar de Barbera rood is qua kleur en smaak, is de Dolcetto paars, met fris donker fruit, wat viooltjes en fijne zuurtjes. Heerlijk vlezig, toegankelijk en opwekkend. Harold Hamersma raadt 'm aan bij steak tartare, maar je zit met deze wijn ook altijd goed met andere soorten vlees en jongere kazen. Drink 'm ietsje gekoeld, op 16 graden.



Dolcetto di Diano d'Alba Piadvenza 2015

De druiven voor deze Dolcetto komen uit de 2 hectare grote Piadvenza-wijngaard in de zone Sori Piadvenza. Hij wordt gemaakt op roestvrij staal en is daardoor uitermate fruitig, met duidelijke aroma's van maraschinokers en bessen. Hij geeft met zijn uitbundige vruchtenaroma's bijna de illusie van zoet maar de wijn is mooi droog en sappig gevinifieerd, elegant maar ook vol en iets kruidig, met een klein bittertje toe in de afdrank. Een superieure Dolcetto!



Rigo Barbera d'Alba 2015
Rigo Dolcetto di Diano d'Alba 2016
Rigo Dolcetto do Diano d'Alba Piadvenza 2015

€ 9,50 (normaal € 11,50)
€ 8,50 (normaal € 10,50)
€ 10,95 (normaal € 12,95)

Oostenrijk – Thermenregion

Toni Hartl – Reisenberg

Toni Hartl begon in 1996 met het 'from scratch' opbouwen van zijn wijngaarden en nu is het areaal 23 hectare groot, verdeeld over twee verschillende locaties. De ene in het oosten van de Thermenregion: de Goldberg in Reisenberg. De andere locatie bevindt zich op de westelijke oever van de Neusiedlersee in Purbach, op de zuidhellingen van het Leithagebergte. De wijngaarden zijn voornamelijk op het zuiden en het oosten gericht om zoveel mogelijk te profiteren van het zonlicht. De steenachtige ondergrond slaat de warmte van de dag op en geeft die 's nachts langzaam af. Hartl merkte dat de conventionele werkwijze geen verhoging van de kwaliteit meer bood, ging daarom biologisch werken (gecertificeerd) en stapte in 2005 over op de biodynamie. Sinds die tijd zijn Toni's wijnen in alle opzichten naar een hoger niveau getild, zo hoog dat zelfs de wijnmaker van Romanée-Conti er een kijkje is komen nemen!

Nachtrot 2015

Blend van 70% blaufränkisch en 30% syrah, afkomstig van jongere stokken die staan aangeplant op de terrassen van de Leithaberg. De Nachtrot schenkt ongecompliceerd drinkplezier. Toch worden ook de druiven voor deze biologische rode basiswijn met de hand geplukt en streng geselecteerd. De druiven worden spontaan met druifeigen gisten vergist, op tank. Daarna volgt een rijping van 8 maanden in grote en kleine houten vaten. De Nachtrot heeft een diepe robijnrode kleur en een opwekkende fruitige geur van kersen, bramen en bessen, afgemaakt met een bescheiden pepertje. In de mond is hij soepel en fluwelig, mooi droog met sappig fruit en subtiele peperige en geroosterde aroma's. De afdronk is elegant en schoon. Hartl zegt zelf over de wijn: "Jeugd als deugd, maar haast is niet geboden; Nachtrot laat zich gemakkelijk vijf jaar lageren in uw kelder." Met zijn soepele tannines is dit een rode wijn die je door kunt drinken. Heerlijk ook bij pasta's, rundvlees, gerechten met paddenstoelen of gevogelte. Kan wat koeler gedronken worden: serveer hem op 15°C.



Zweigelt 2015

De blauwe zweigelt is de succesvolle kruising tussen de druivenrassen blaufränkisch en st. laurent. De Zweigelt van Hartl komt van wijnstokken tot 37 jaar oud die groeien op kalk- en leisteformaties op de Leithaberg in Purbach. De druiven zijn handgeplukt en twee keer uitgeselecteerd. De spontane gisting vindt plaats op roestvrijstalen tanks en grote houten cuves. De wijn rijpt ongeveer 14 maanden in eiken barriques. De kleur oogt jong: diep donkerrood met paarse reflecties. De geur is intens fruitig met volop kersenfruit, dat in de smaak wordt ondersteund door een peperige kruidigheid en een delicate toon van zoethout. De tannines zijn zeer fijn en de mineraliteit is bijna ziltig. Een Zweigelt met een grote finesse én drinkbaarheid! Karafferen loont en maakt de wijn nog voller.



Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015

DAC (Districtus Austriae Controllatus) staat voor authentieke kwaliteitswijnen die typerend zijn voor hun herkomst. Gemaakt van oudere stokken blaufränkisch die staan aangeplant op een bodem die rijk is aan muschelkalk en schist met een dunne toplaag van leem op de Leithaberg. Spontaan vergist en 14 maanden gerijpt op groot en klein eikenhout. De kleur is al net zo intens als de geur en smaak van deze wijn: krachtig robijnrood met een donkere kern en paarsreflecties. Daarin vinden we een rijk boeket met onder andere donker bessenfruit, cassis, viooltjes en mooi geïntegreerd hout. In de mond kersenfruit met veel materie, fijne kruiden en tabak. De wijn is complex maar komt door zijn elegantie, mineraliteit en spanning toch lichtvoetig over. In de lange afdronk vind je fijne ziltige nuances. Erg mooi bij op houtskool gegrilde (vlees)gerechten, lamskoteletjes of pekingeend.



Toni Hartl Nachtrot 2015

Toni Hartl Zweigelt 2015

Toni Hartl Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015

€ 10,50 (normaal € 11,95)

€ 11,95 (normaal € 12,95)

€ 14,50 (normaal € 16,95)

Frankrijk – Muscadet

Domaine Le Fay d'Homme / Vincent Caillé – Monnières

Afgelopen zomer brachten we een bezoek aan Vincent Caillé in het plaatsje Monnières, in de Muscadetstreek. Vincent is de vijfde generatie van een, of eigenlijk van twee, wijnmakersfamilies. Beide ouders zijn namelijk afkomstig uit verschillende wijnmakersfamilies, dus Vincent is zelf een blend. Mede daardoor bezit hij allerlei verschillende percelen die versnipperd rondom het domein gelegen zijn. In totaal 27 hectare, verdeeld over 4 plaatsen en met 3 verschillende bodemtipes: gneis, gabbro en orthogneis.

Vincent Caillé streeft compromisloos de hoogste kwaliteit na. Hij is een hardliner die ervan overtuigd is dat er geen toevoegingen aan zijn wijnen nodig zijn en die ook in de wijngaard de natuur haar gang laat gaan. Een werkwijze die in het Atlantische klimaat van de Muscadet een enorme inzet vereist in de wijngaarden. In 1986 kreeg Vincent de verantwoording over 4 hectare, in 1992 nam hij het domein over van zijn ouders en breidde hij het aantal percelen verder uit. Sinds 1996 maakt hij zijn wijnen biologisch en sinds enkele jaren zelfs biodynamisch (Demeter-gecertificeerd). Mede hierdoor zijn ze ongemeen zuiver en tonen ze veel finesse en klasse.

Tijdens ons bezoek vertelde de bescheiden en uiterst aimabele Caillé dat de jaren 2016 en 2017 hem flinke kopzorgen hebben bezorgd. In beide jaren was er (nacht)vorst in april die zijn wijngaarden flink heeft getroffen en de oogsten halveerde. De banken hijgden hem in de nek, maar twee biologisch werkende collega's uit de Gascogne en Rhône brachten uitkomst. Zij schonken Vincent druiven om daar, samen met zijn eigen druiven, een blend van te maken, zodat hij toch iets te verkopen had. En laat zelfs die unieke gelegenheidswijn nu weer fenomenaal lekker zijn!



20

Je t'aime mais j'ai soif Vin de France 2016

"Ik hou van je," zei de koning tegen de koningin, "maar ik heb vooral dorst". Een eigenzinnig etiket, ontworpen door de lokale kunstenaar Mika, perfect passend bij deze eigenzinnige wijn. Het gaat om een unieke blend van druiven uit de Muscadet, Gascogne en Rhône. Een gelegenheidsblend die ontstond nadat Vincent Caillé in 2016 getroffen werd door voorjaarsvorst die zijn oogst halveerde. Twee bio-collega's uit het zuiden schoten hem te hulp met druiven en 'Je t'aime mais j'ai soif' was geboren. Hoewel we Vincent geen vorst of andere oogstrampen toewensen, hopen we dat deze 'noodgeboren' wijn een vaste plek krijgt in zijn assortiment! Oogstjaar 2016 is een blend van colombar, grenache blanc, marsanne, rousanne, macabeu, melon de bourgogne en gros plant, allemaal op biologische wijze verbouwd. Het resultaat – wat verwacht je in dit geval ook anders – is verrassend! Een heerlijk sappige, verteerbare, opwekkende wijn met een uitstekende balans, tonen van citrus- en wit fruit en groene appel, aangevuld met wat lichte specerijen. Een perfect glas als aperitief, bij diverse visgerechten, of gewoon tegen de dorst!



Monnières-Saint-Fiacre 2012

Muscadet aanbieden in de herfst/winter? Lijkt onlogisch totdat je deze wijn geproefd hebt! Een grootse terroir-Muscadet, van de gneisbodems die Saint-Fiacre typeren. Gemaakt van 60+ jaar oude stokken melon de bourgogne met lage rendementen (43 hl/ha). 27 dagen vergist met de natuurlijke gisten en daarna zo'n 30 maanden rustig 'sur lie' gerijpt in de kelder. De zuurgraad van deze wijn ondersteunt de mineraliteit en lengte, die verder toeneemt met flesrijping. Deze 2012 is nu groots! Hij heeft zeer expressief appel- en citrusfruit, rondeur, spanning en ziltigheid in zowel middenpalet als afdronk. Een zeer gastronomische wijn, geweldig bij vis in (boter) saus, wit vlees en kaas en prachtig bij alles wat uit zee komt.

Vincent Caillé Je t'aime mais j'ai soif Vin de France 2016
Vincent Caillé Monnières-Saint-Fiacre 2012

€ 9,95 (normaal € 11,95)
€ 16,50 (normaal € 18,95)

Vincent Caillé maakt ook twee wijnen die je niet zo snel uit de Muscadetstreek zou verwachten, maar die beide zo ontzettend lekker en vooral karaktervol zijn, dat je ze een keer gedronken moet hebben!

X Bulles Méthode Ancestrale

Pétillant-naturel wordt dit type natuurlijk mousserende wijn in de Loire ook wel genoemd. Hij is gemaakt van 100% melon de bourgogne die, zonder toevoegingen, zijn vergisting in de fles heeft afgemaakt, waardoor het koolzuur in de wijn gevangen bleef. Mooi droog, fris, licht en puur, met hints van frisse groene appel, mineralen en de zilte zee, voorzien van een fijne zachte bubbel. Geen zwavel toegevoegd! Heerlijk als aperitief of met verse oesters of andere *fruits de mer*. Wat een plezierwijn!



Opus 4 2015

Heerlijke boerse blend van cÔt, cabernet en abouriou. Ook voor deze wijn geldt dat hij zo natuurlijk mogelijk gemaakt wordt; in de kelder worden geen fabrieksgisten gebruikt en zo min mogelijk zwavel. Alle wijnen rijpen bij Caillé op cementen vaten, wat de puurheid, elegantie en frisheid ten goede komt. De Opus 4 zit mooi hoog in de zuren, is boertig en frivol. Doet wat denken aan een Beaujolais, maar is serieuzer met zijn tannine. Top bij boerse gerechten, charcuterie en kazen.



Vincent Caillé Opus 4 2015

€ 14,95 (normaal € 17,95)

Vincent Caillé X Bulles Méthode Ancestrale

€ 12,95 (normaal € 14,95)

Last Minute actie van Wagner-Stempel:

Ondanks de kleine (maar kwalitatief zeer hoge) oogst van 2017, heeft Daniel Wagner nog een actie voor ons gemaakt met zijn witte wijnen uit 2016 en rode wijnen uit 2015. Aangezien meerdere wijnen onlangs al de revue gepasseerd hebben, beschrijven we uitsluitend de nieuwe wijn, een verrassende rode:

21

Wagner-Stempel Riesling trocken 2016

Jonge-stokken wijn van de Heerkretz, van een onvoorstelbaar hoog niveau, voor een even onvoorstelbare prijs!

Wagner-Stempel Weissburgunder trocken 2016

Smakelijke wijn voor elke gelegenheid. Zachte zuren, met aantrekkelijke tonen van geel fruit en een mooie lengte.

Wagner-Stempel Riesling vom Porphyrtrocken 2016 (schroefdop)

Een van de beste rieslings van Duitsland voor zijn prijs, daar is iedereen het wel over eens! Nu nóg voordeliger!

Wagner-Stempel Pinot Noir trocken 2015

Als je aan Wagner-Stempel denkt, dan denk je voornamelijk aan zijn witte wijnen, waarmee hij de hoge reputatie heeft verworven die hij nu heeft. Maar ook op het rode vlak hebben Daniel en zijn rechterhand Oliver (Ollie) niet stil gezeten. Er zijn bakken met werk verzet om perfecte wingaarden aan te leggen, waar dus nu zo langzamerhand (letterlijk en figuurlijk) de vruchten van geplukt kunnen worden. En laat 2015 nu ook eens een uitstekend jaar zijn voor (rode) wijn; hét moment voor de introductie van zijn Pinot Noir! De wijngaarden met pinot noir liggen op de flanken van de heuvels bij Siefersheim, waar de bodem voornamelijk uit leem en porfyr (vulkanisch gesteente) bestaat. Na het handmatig plukken worden de druiven zachtjes geperst en de wijn wordt gelagerd op gebruikte barriques. In de geur ruik je duidelijk de kenmerkende frisse pinot-tonen met frambozen, rode bessen en kersen. Maar daarnaast ook wat vanille, balsamico, amandel en karamel. Een wijn met een mooie balans en een hele prettige afdronk.



Wagner-Stempel Riesling trocken 2016

€ 9,95 (normaal € 13,95)

Wagner-Stempel Weissburgunder trocken 2016

€ 9,95 (normaal € 13,95)

Wagner-Stempel Riesling vom Porphyrtrocken 2016

€ 15,95 (normaal € 20,95)

Wagner-Stempel Pinot Noir trocken 2015

€ 12,95 (normaal € 14,95)

Duitsland – Pfalz

Philipp Kuhn – Laumersheim

Philipp Kuhn was nog maar 19 toen hij wegens de ziekte van zijn vader aan het begin van de jaren 90 de dagelijkse leiding van het wijnhuis in de Pfalz overnam. Sindsdien schrijft hij familiegeschiedenis! In 2007 mocht hij toetreden tot de VDP, de vereniging van ca. 200 beste wijnproducenten in Duitsland. In 2011 werd hij Gault Millau 'Aufsteiger des Jahres' en inmiddels geeft Eichmann het 20 hectare omvattende wijngoed 4,5 sterren en Gault Millau 4 druiventrosjes. Falstaff beoordeelde in 2016 zes van zijn wijnen en beloonde ze allemaal met 90 punten of meer. En Feinschmecker zegt: "Philipp Kuhn is een uitzonderlijk groot talent. Als geen andere jonge wijnmaker in de Pfalz heeft hij zich in korte tijd onder de topwijnhuizen geschaard." Kuhn onderscheidt zich niet alleen met zijn Rieslings en Burgunders, maar maakt ook bijzondere wijnen van internationale druivenrassen als merlot, cabernet sauvignon, sauvignon blanc en zelfs sangiovese en viognier. Alle druiven worden met de hand geplukt en streng geselecteerd, wat tot lage rendementen van zelfs minder dan 40 hl/ha leidt.



22



Sauvignon Blanc 2015

De Sauvignon Blanc van Philipp Kuhn overtuigt zelfs verstokte Loire-adepten van de bijzondere geschiktheid van de Pfalz voor deze druif. Ongetwijfeld is dat ook aan de getalenteerde hand van deze wijnmaker en topjaar 2015 te danken! De druiven zijn met de hand geplukt en vervolgens gekoeld verwerkt en op RVS vergist om de frisse aroma's optimaal tot expressie te laten komen. We vinden dan ook een potpourri aan sappig fruit in deze wijn, vooral kiwi, kruisbes en passievrucht. Daarnaast proeven we groene paprika, groene appel, meloen, vers gemaaid gras, zelfs wat anijs, munt en citroengras en minerale tonen die aan vuursteen doen denken. De wijn is ongelooflijk vitaal, puur en crispy, met een enorme smaaklengte!



Incognito Trocken 2014

De geheime, succesvolle blend is samengesteld uit enkele nationale en internationale druivenrassen, waaronder dornfelder en merlot. Ook weten we dat Philipp naast deze rassen, riesling, sauvignon blanc en burgundersoorten, ook cabernet sauvignon, cabernet d'orsa en regent in zijn wijngaarden heeft aangeplant. De lage rendementen, handmatige oogst en traditionele vinificatie met een lange rijping op eikenhout (15 maanden in barriques!) maken van deze geheime mix van blauwe druiven een wijn met een indrukwekkende kwaliteit en smaak. De Incognito is een hit onder iedereen die hem proeft. Aroma's van kersen, pruimen en bramen worden aangevuld door tonen van leer, een vleugje munt en paprika en een rokerige eikenhouttoets. De wijn heeft body en een zijdezachte tanninestructuur maar is ook mooi fris en sprankelend.



Luitmar Trocken 'Barrique' 2012

Een unieke blend van cabernet sauvignon, st. laurent, blaufränkisch en sangiovese. De eerste prijs bij de 'Deutscher Rotweinpreis' en de hoge scores bij Eichmann en Gault Millau (91 en 90 punten!) bevestigen de grootse kwaliteit van deze bijzondere cuvée. Hij heeft een complexe geur die doet denken aan Bordeaux, met cassis, cederhout en een vleugje chocola. In de mond sappige kersen, donker bessenfruit, kruidigheid en mooi gestructureerde tannines. Een complexe, elegante en spannende klassewijn met kracht, balans, een opvallend lange afdrank en veel bewaarpotentieel. Is nu prachtig op dronk, maar geef 'm wel voldoende zuurstof en grote glazen zodat de complexiteit volledig tot zijn recht komt. Staat garant voor een bijzondere wijnervaring! 91 punten Eichmann, 90 punten Gault Millau.

Philipp Kuhn Sauvignon Blanc 2015

€ 13,50 (normaal € 14,95)

Philipp Kuhn Incognito 2014

€ 12,50 (normaal € 13,95)

Philipp Kuhn Luitmar 2012

€ 29,50 (normaal € 32,95)

Portugal – Porto

Taylor's – Vila Nova de Gaia

In 2017 bestaat Taylor's 325 jaar en dit wordt gevierd met een prachtige limited edition tawny jubileumport (zie onderaan). In 1692 verscheepte Job Bearsley, een Engelse handelaar, zijn eerste port van Portugal naar Londen en richtte hij het bedrijf op dat bekend werd als Taylor's. Het is gevestigd in portstad Vila Nova de Gaia, beroemd om zijn ontelbare lodges waar port wordt opgeslagen en ligt te rijpen. Bearsley begon zijn zaken in Noord-Portugal met de ruilhandel van gezouten kabeljauw (bacalao), graan, fruit en olie tegen Engelse schapenwol. In het logo van Taylor's staat dan ook 4XX, het oorspronkelijke wolmerk van het bedrijf. Bearsley profiteerde van het handelsverdrag dat Engeland met Portugal sloot; zo konden er belastingvrij lakens geïmporteerd worden in Portugal. De Engelse tegenprestatie was een lage heffing op Portugese wijnen, die slechts 1/3 was van die voor Franse wijnen. Wellicht speelde mee dat Engeland in die tijd voortdurend in oorlog was met Frankrijk... Begin 18e eeuw leidde de pioniersgeest van Jobs zoon Peter hem stroomopwaarts en kwam hij in 1744 als eerste Engelsman in het bezit van een stuk grond in het Douro-gebied, in Salgueiral. Het behoort nog steeds tot de bezittingen van Taylor's. Vele generaties volgden elkaar op en tot op de dag van vandaag is Taylor's nooit verkocht. De quinta's Vargellas, Terra de Feita en Junco behoren tot de beroemdste wijngaarden ter wereld maar zijn zeer verschillend van karakter, mede door de bodems met wisselende aandelen leisteen, schist, kalk en kiezel. De wijnen hiervan worden gemaakt in de centraal gelegen Nogueira Winery bij São João da Pesqueira. Het bedrijf is bijzonder toegewijd aan het toekomstig behoud van de eeuwenoude wijngaarden en het ecologische welzijn van de Douro-vallei. Hiertoe werkt men met smalle terrassen (met slechts één rij stokken!) om erosie tegen te gaan, wordt er geen herbicide gebruikt en werkt men met bodembedekkende vegetatie met als doel een optimaal evenwicht tussen de planten en hun natuurlijke omgeving.

Late Bottled Vintage 2012

Taylor's is de grondlegger van de Late Bottled Vintage (LBV). Van die portstijl is het tot op de dag van vandaag de belangrijkste product. Deze port heeft alle mooie kenmerken van een vintage port en zijn jaargang, maar is wel direct op drank zodra hij op de markt gebracht wordt, dankzij zijn houtrijping van 4 tot 6 jaar. Een vintage port krijgt een kortere houtlagering en heeft juist een lange flesrijping nodig. Bijkomend voordeel is dat een LBV na openen makkelijk een maand meegaat, terwijl een vintage port zo snel mogelijk op moet. De LBV is een van de belangrijkste producten in het portfolio van Taylor's. Het is een verleidelijke port met vers en gedroogd fruit, zachtheid en elegantie. In de geur heeft hij mooie tonen van zwarte bessen, vijgen, pruimen, cacao en delicate florale en geroosterde nuances. In de aanzet begint de port zacht, zoet en zwoel, waarna zijn kracht en complexiteit op een aantrekkelijke manier naar voren komen. Een zeer complete port met een intense smaak en lange, volle afdronk. Prachtig bij chocola en kazen.



23

325th Anniversary Limited Edition Port

Omdat Taylor's dit jaar maar liefst 325 jaar bestaat heeft het porthuis ter gelegenheid van dit jubileum de Taylor's 325th Anniversary Limited Edition Port uitgebracht. Deze speciale tawny is samengesteld uit een selectie van gerijpte tawny ports die zijn opgeslagen in de lodges van Vila Nova de Gaia. Deze wijnen waren oorspronkelijk bestemd voor de 10, 20, 30 en 40 Year Old Tawny Ports. Wijnmaker David Guimaraens heeft gezorgd voor een uitmuntende blend waaruit een verleidelijke en weelderige, prachtig gerijpte tawny voortgekomen is, met tonen van gedroogde zuidvruchten, specerijen en karamel. De vorm van de fles is gebaseerd op de verzegelde buikfles die gebruikt werd ten tijde van de oprichting van Taylor's in 1692. Deze bijzondere limited edition tawny staat feestelijk op tafel en is de perfecte afsluiting van een mooi diner, bijvoorbeeld bij pure chocolade of Blue Stilton. 93 punten James Suckling.



Taylor's Late Bottled Vintage 2012
Taylor's 325th Anniversary Limited Edition Port

€ 16,95 (normaal € 19,95)
€ 35,95 (normaal € 42,95)



Wilt u uw relaties verblijden met een mooie wijn?
Kijk dan op onze site naar onze selectie wijnkistjes
en andere geschenken.

Naast de door ons samengestelde kistjes kunt u
ook de inhoud aanpassen met uw favoriete wijn(en).

Tevens kunnen wij tegen aantrekkelijke condities
de verzending (door heel Europa) voor u regelen!

Kijk voor alle mogelijkheden op:
www.pasteuning.nl