

## Witte Wijnen

### **Domaine Gerald Talmard - Macon Uchizy**

Deze aromatische Chardonnay is meteen een van onze grote favorieten. Weelderig, fruitig en vooral rond met een tikje vet, steekt deze wijn uit het dorpje Uchizy ver boven het maaiveld van de gemiddelde Mâcon wijn uit! Gerald Talmard levert jaar na jaar prachtige wijnen van een zeer constante kwaliteit.

Drink deze wijn op 12 tot 14 graden vanaf nu tot en met drie jaar na het oogstjaar. Het is een prachtig aperitief maar slaat ook een prima figuur bij zachte Franse kazen, wit vlees en vis.

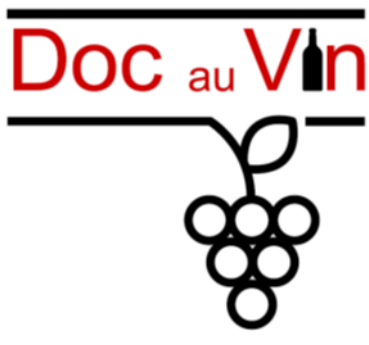
### **Domaine Gerald Talmard - Macon Chardonnay – « champs St Pierre »**

Een heel bijzondere wijn in vele opzichten: Hij komt uit het dorpje Chardonnay en is gemaakt van Chardonnay, een unieke combinatie in de wijnwereld. Verder komt hij van één specifiek perceel waar extreem oude wijnstokken staan die lage opbrengsten geven. Dit gegeven gecombineerd met een hele late oogst maakt dat deze wijn vol “gekonfijt fruit” zit. Als u hem enkele jaren laat liggen zal hij deze smaak nog sterker ontwikkelen.

Drink deze wijn op 12 graden vanaf nu tot 4 à 5 jaar na het oogstjaar. Wederom een fantastisch aperitief en een witte wijn om ook solo van te genieten. Foie gras en zachte Franse kazen zijn ook beste maatjes van deze wijn.

### **Bastide St Vincent : Vermentino IGP**

Sinds mei 2020 hebben wij ook deze heerlijke zomerse witte wijn van Laurent Daniel in ons assortiment. Normaliter maakt Laurent maar enkele duizenden flessen voor de lokale gastronomische markt. Deze van oorsprong Italiaanse druif wordt in Frankrijk ook wel Rolle genoemd. Vermentino heeft veel zon nodig en dat verklaart waarom de druif ook goed in zuid Frankrijk gedijt. Qua kleur is Vermentino heel licht met een groen waasje. Liefhebbers van Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner en bijvoorbeeld Albarino zullen zeker plezier aan deze wijn beleven. De druif heeft een hoge zuurgraad (géén zure wijn; maar frisheid!), flink wat fruit en een licht bittertje bij de afdrank. Deze eigenschappen maken hem uitermate geschikt in combinatie met tomatensaus, niet verwonderlijk gezien de Italiaanse origine. Vermentino is sowieso uitstekend in te zetten bij de maaltijd: vette vis, verse kazen, gevogelte - zeker in combinatie met knoflook en kruiden. Onze favoriete combi ontstaat als Vermentino pasta met vongole, olie, knoflook en verse peterselie, omarmt. Onweerstaanbaar! Uiteraard ook uitermate geschikt als aperitiefwijn of in combinatie met zomerse salades ( met eventueel venkel).



### **Domaine Jean François Bouthenet - Hautes Côtes de Beaune Blanc**

Een klassieke witte Bourgondische Chardonnay met houtlagering uit de Côte d'Or. Deze wijn van oude wijnstokken heeft bijna een jaar op eiken vaten gerijpt en krijgt daardoor meer structuur en een vleugje vanille. Ronde elegantie omarmt hier het nog steeds aanwezige fruit. François Bouthenet maakt ook nog een witte krachtpatser uit de appellation Maranges. Wij vinden deze wijn echter net een tikje vriendelijker en toegankelijker. Bewaartermijn: 5 jaar.

Drink deze wijn op 12 tot 14 graden (nooit uit de koelkast: 7 graden!). Deze culinaire wijn doet het uitstekend bij coquilles, vis en wit vlees, vooral als deze worden gecombineerd met romige sauzen! Ook prima bij romige pasta's. Wederom een vriend van Foie gras en zachte Franse koemelk kazen.

### **Domaine Jacques Dury - Rully 1er Cru « Meix Cadot »**

Voor ons is dit de grotere broer van onze Hautes Côtes de Beaune Blanc maar dan uit de iets zuidelijker gelegen Côte Chalonnaise. Rully is een belangrijk centrum voor Crémant de Bourgogne maar er worden ook prachtige stille witte wijnen gemaakt. Domaine Dury is daar een schitterend voorbeeld van. Hervé heeft het domaine overgenomen van Jacques Dury (monsieur Jacky zoals wij hem kennen) en zet de traditie voort. Dury heeft drie premier cru wijngaarden: Marissou, Margoté en Meix Cadot. Alle brengen zij prachtige wijnen voort waarbij de Meix Cadot onze favoriet is. Mooie rijpe druiven gecombineerd met een subtiele houtlagering garanderen jarenlang drinkgenot. Zelf vinden we hem na 2 à 3 jaar op zijn best maar de wijn kan moeiteloos 5 à 6 jaar worden bewaard.

Ook voor deze wijn geldt: Drinken op 12 tot 14 graden (nooit uit de koelkast: 7 graden!). Deze culinaire wijn doet het uitstekend bij coquilles, vis en wit vlees, vooral als deze worden gecombineerd met romige sauzen! Ook prima bij romige pasta's. Wederom een vriend van Foie gras en zachte Franse koemelk kazen.

## **Rosé**

### **Château Redortier Côtes du Rhône - Rosé « Côté Dentelles »**

Aan de voet van het beroemde gebergte Dentelles de Montmirail, met de Mont Ventoux al in zicht, produceert de familie de Menthon haar culinaire rosé. Ze combineren hier de frisheid van een witte wijn met de structuur van rood. Het is geen "ordinaire" sloeberterraswijn" (hoewel dat prima kan), maar biedt méér door zijn complexere structuur. Deze wijn kun je als aperitief drinken maar is ook geschikt om bij de BBQ te drinken als je meer van verkoeling houdt. Geen alledaagse rosé dus, maar een absolute aanrader bij vrijwel alle zomerse gerechten en salades.

Deze rosé is 2 à 3 jaar houdbaar.



## Zoete witte wijnen / Dessertwijnen

### **Domaine Trompe Tonneau - Coteaux du Layon Vieilles Vignes**

Coteaux de Layon mag uitsluitend worden geproduceerd van de Chenin Blanc druif, welke in overrijpe toestand moet worden geplukt. Soms is er sprake van edele rotting die de vruchten doet verschrompelen en het suikergehalte doet stijgen. Familie Guillet van Domaine Trompe Tonneau maakt prachtige Layon wijnen waarbij de oude wijnstokken nog wat extra structuur en diepte geven: gedroogde vruchten, honing en frisse zuren. Als de wijn jaren heeft gelagerd, kan dat worden aangevuld met tonen van specerijen en hazelnoten.

De Coteaux de Layon is minder weelderig dan zijn grote broer Bonnezeaux en past daarom iets beter bij gevogelte, kalfsvlees, subtiele blauwschimmel kazen en niet al te zoete desserts

### **Domaine Trompe Tonneau - Bonnezeaux Vieilles Vignes « La Montagne »**

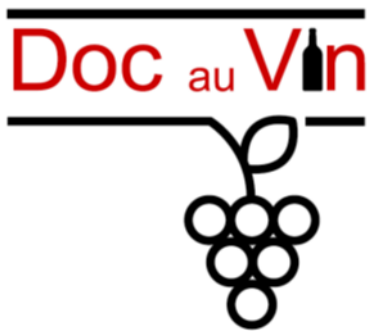
Binnen de Coteaux de Layon bevindt zich op de noordoever van de rivier de Layon de enclave Bonnezeaux. De Bonnezeaux is duidelijk het volwassenere broertje van de Coteaux de Layon. Ook hier geldt dat Bonnezeaux uitsluitend mag worden geproduceerd van de Chenin Blanc druif in combinatie met edele rotting die de vruchten doet verschrompelen en het suikergehalte doet stijgen. De wijnen worden gekenmerkt door gekonfijt fruit, florale elementen en soms ook houttonen. Dit zijn wijnen die heel wat jaren meekunnen in uw kelder en dan qua smaak aan intensiteit duidelijk gaan winnen. Na enkele jaren komen hier ook de smaak van specerijen naar boven.

Een absolute killer combi is Roquefort blauwschimmel kaas en Bonnezeaux, maar een mariage met zoete desserts of chocolade desserts is zeker ook een hit.

### **Château Redortier - Muscat Beames de Venise**

De wijnen van Muscat Beames de Venise behoren tot de elegantste versterkte Muscat wijnen die er zijn. Versterkt wil zeggen dat tijdens de gisting van de most pure alcohol wordt toegevoegd; dit wordt de mutage genoemd. De uitgewerkte wijnen zitten daarom veel hoger in de alcohol dan hun neefjes uit de Loire hierboven, die alles op eigen kracht doen. Familie de Menthon maakt sinds een aantal jaren ook deze heerlijke zoete wijnen.

Deze wijn is uitstekend te combineren met zoete (ijs)desserts en chocoladedesserts maar kan ook rijkelijk over een fruitsalade worden gesprengeld waarna die hopelijk wordt geflankeerd door een glaasje van deze overheerlijke muscatwijn.



## Rode Wijnen

### **Domaine Jean François Bouthenet - Hautes côtes de Beaune Rouge « Au Paradis »**

François Bouthenet staat garant voor klassieke en correcte bourgognes van pinot noir. Vorig jaar introduceerden we de generiek Bourgogne pinot noir. We gaan nu een stapje hoger naar de rode Haut côtes de Beaune van het perceel "au paradis". Bouthenet biedt zijn wijnen pas aan als ze drinkbaar zijn. Dat is voor jaargang 2016 nu al het geval, maar de wijnen kunnen zeker nog jaren in uw kelder rusten.

Heerlijk bij zachte (Franse) koemelk kazen

### **Domaine Jean François Bouthenet - Santenay 1er Cru « clos Rousseau »**

Santenay is een van zuidelijkste dorpsappellations van de Côte d'Or en een bron van waardevolle Bourgognewijnen. De rode wijnen fris en bezitten een pure fruitigheid die van François Bouthenet een mooie stevige structuur meekrijgen. Daar staat de top 1er cru wijngaard "clos Rousseau" garant voor. Een van de betere rode Bourgognes naar ons oordeel. Ook deze wijn kan nog moeiteloos 5 jaar in uw kelder rusten

Combineer de wijn met camembert geaffineerd in calvados of een heerlijke eend.

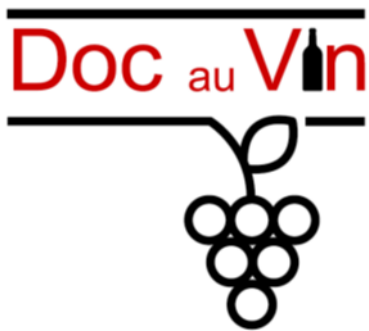
### **Bastide St Vincent - VDP Vacluse**

Allemaal topwijnen van deze gerenommeerde producent, die zijn "eenvoudigste" wijn ook als een topper behandelt. De regionale rode streekwijn uit de Vacluse is de grote verassing: heel veel wijn voor een heel vriendelijke prijs. Super voor een doordeweekse dag en zeer prettig doordeweeks geprijst. Veel fruit maar zeker voldoende structuur in deze mooie blend van lokale druiven samen met Grenache en Syrah. U kunt de wijn 4 jaar bewaren en combineren met salades en (gegrild) wit vlees.

### **Bastide St Vincent - Plan de Dieu – Côtes du Rhône Villages**

Deze zondoorstoofde breedgeschouderde mediterrane vriend van de "docs" is vernoemd naar Florentin de zoon van wijnboer Laurent Daniel. Deze wijn staat op de één na hoogste trap van appellation hiërarchie in de Rhône: Villages en de naam van het dorp c.q. het gebied op het etiket. Deze uit Grenache en Syrah samengestelde forse jongen wordt in 2015 gekenmerkt door veel fruit waarin de alcohol op een elegante wijze versmelt. Een wijn met een groot (bewaar) potentieel.

Drink deze wijn op kamertemperatuur tot en met 2020. Hij combineert prima met wat stevigere (vlees) gerechten zoals chili con carne, stoofgerechten en eventueel Barbecue. Ook een hoogvlieger bij hazenpeper of wild zwijn.



### **Bastide St Vincent - Vacqueyras – Cru du Rhône**

Weer een stapje hoger in de hiërarchie: De Vacqueyras van Bastide Saint Vincent. Een naburige appellation, met een iets andere blend van druivenrassen en daarmee weer een geheel ander (aardser) karakter dan de Plan de Dieu: doordat er 15 % Mourvèdre in zit krijgt de wijn duidelijk meer structuur. Een volle prachtige begeleider van rood vlees, wild, magrat de canard met groene pepers en kazen met een gefermenteerde korst.

### **Bastide St Vincent - Gigondas – Cru du Rhône**

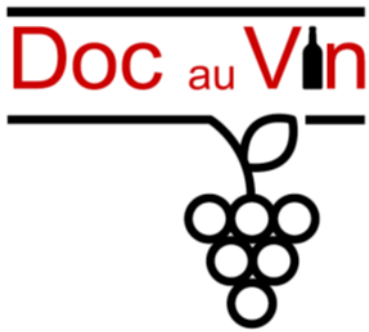
En voor wie de Plan de Dieu en Vacqueyras nogt niet genoeg is, hebben we tevens een van de absolute toppers uit de Rhône in de selectie: Gigondas. Deze wederom breedgeschouderde krachtpatser is de ideale culinaire wijn voor de feestdagen. Domaine Bastide Saint Vincent bezit enkele percelen op zuidflank van de Dentelles de Montmirail met verschillende bodemsoorten die deze specifieke smaak aan de wijn verlenen. Het rendement per hectare is laag hetgeen de smaakconcentratie ten goede komt. Ook hier zorgt de Mourvèdre voor extra structuur en een bewaarpotentieel van 8 à 10 jaar. Een directe concurrent van het befaamde Chateauneuf du Pape, waarvoor hij niet voor onder doet. Ideaal bij wild, BBQ, harde gerijpte kazen en het lokale gerecht Daube Provençale.

### **Bastide St Vincent - Gigondas – Cru du Rhône « Costevieille »**

Absolute topper van Laurent Daniel. Alles hierboven over zijn Gigondas genoemd is onverkort van kracht. Daarenboven komen de druiven van zijn allerbeste perceel: Costevieille. Na de vinificatie vindt er nog een houtlagering plaats. Fantastische wijn die met grote regelmaat wordt onderscheiden.

### **Chateau Redortier - Beaufort – Cru du Rhône**

Met de cru du Rhône « Beaufort » (het hiërarchische broertje van de Vacqueyras en Gigondas) hebben we wederom een potente en aromatische krachtpatser te pakken die zich duidelijk onderscheidt van onze andere grootheden uit de zuidelijke Rhône. Subtieler en schijnbaar iets lichter. Een prachtig alternatief voor de wijnen van la Bastide. Ook hier geldt: Hij combineert prima met wat stevigere (vlees) gerechten zoals chili con carne, stoofgerechten en eventueel Barbecue of wild.



### **Château Redortier - Gigondas – Cru du Rhône (vin du montagne)**

De Gigondas van Redortier is misschien wel het meest uitzonderlijk: In tegenstelling tot de meeste wijnen uit Gigondas komt hij niet uit de lageregelegen delen uit het dal maar werd aangeplant op een hoogte van 500-600 meter. In Gigondas noemen ze deze wijnen “vin du montagne”. Doordat de klimatologische omstandigheden anders zijn (in ieder geval gelijkmatiger en koeler dan in het dal) en de oogst ook veel later plaatsvindt, levert dit een bijzonder subtiele maar niet minder krachtigere Gigondas op. Een stevige vuist in een fluwelen handschoen. Alle rode wijnen doen het overigens uitstekend bij wild en hebben een bewaarpotentieel tot 8 jaar.

### **Château Redortier Beames de Venise - Cru du Rhône « Le Château de mon père »**

Bijzonder blij zijn wij ook met de speciale cuvée “chateau de mon père”. Waarlijk een echte topper voor de winterse feestdagen. Hier haalt de familie de Menthon alles uit de kast: een speciaal perceel en een fantastische vinificatie op eiken vaten. Het bewijst dat ook Beames de Venise absolute toppers voortbrengt die kunnen wedijveren met bijvoorbeeld Chateauneuf du Pape. Zeker een wijn voor een speciaal moment.

## **Bubbels**

### **Domaine Jacques Dury - Crémant de Bourgogne**

Dit fantastische en betaalbare alternatief voor de bekende Champagne komt uit het Dorpje Rully in de Bourgogne. De Côte Chalonnaise en het dorp Rully zijn beroemd voor hun Crémants. De voor Champagne zo typische subtiele brooddeeg smaak wordt hier gecombineerd met een zeldzaam mooie presentie van fruit. Een uiterst aangename bubbel die zoon Hervé Dury ons hier presenteert.

Drink deze wijn uit de koelkast (5-7 graden) Drink deze wijn binnen twee jaar. Natuurlijk geschikt voor een feestelijke gelegenheid en eigenlijk te zonde voor een Kir Royal. In Frankrijk worden Crémants ook gedurende de gehele maaltijd gedronken; dit combineert wonderwel goed!

### **Domaine Vincent Royet. Royal Royet**

Vorig jaar maakten wij kennis met deze heerlijke verfrissende bubbel uit Bourgogne. Inmiddels heeft Vincent het bedrijf overgenomen van zijn vader en timmert hij voortvarend aan de weg. Hoewel Royet voornamelijk rode Bourgogne (Couchois) produceert aangevuld met heerlijke witte Bourgogne, heeft hij ook een hele reeks bubbels. De aantrekkelijkste bieden wij u aan: Royal Royet.

Deze rosé bevat nog een weinig restsuiker is daarom heerlijk drinkbaar. Verwacht echter geen zoete bubbel. Daarvoor combineert hij een heerlijke minerale aanzet met een héél licht zoetje; lekker subtiel en onweerstaanbaar. Heerlijk voor op een zomers terras!