

Harold Hamersma

De Grote Hamersma 2016

De lekkerste wijnen in alle prijsklassen



Nieuw Amsterdam Uitgevers

FRANKRIJK**9-****Château Grange
Cochard, 2012***Côte du Py*

druif: Gamay

regio: Morgon

prijs: **18,99 euro** **B** Medium

Van de zes hectare Morgon die het Engelse echtpaar Sara en James Wilding sinds 2008 bezit, ligt 1,5 hectare in het begeerde Côte du Py. En zij tonen respect voor de kroonjuwelen van de Beaujolais. Door duurzaam te produceren van de stokoude stokken. En er zeer goed rood van te maken (zie ook hun 'Vieilles Vignes' en 'Les Charmes'). Vorig oogstjaar smeug, donkerrood fruit. Beheerste zuren. Klein roosternootje. Kreupelhoutje. Bessen en kersen hand in hand. Het extreem moeilijke jaar 2012 heeft de Côte niet helemaal onberoerd gelaten. Wat lichter, een laagje minder gelaagd. Maar nog steeds heel erg aan de heel goede kant van de Côte blijvend. Puike Py.

9-**Château Grange
Cochard, 2012***Les Charmes*

druif: Gamay

regio: Morgon

prijs: **16,99 euro** **B** Medium

Zie voor meer informatie over dit domein hun 'Vieilles Vignes'. Prachtige opmaat naar hun Morgon, eentje die al zijn 'Charmes' in de strijd gooit. Is ook wel nodig met zo'n extreem moeilijk jaar in Beaujolais. Slecht weer. Kleine oogst. Wijnboeren die – al dan niet failliet – hun wijngaarden aan hun lot overlieten. Zo niet onze Engelsjes. Die wisten toch een dik geconcentreerde Morgon te maken. Met koele en donkere kersen, flink wat houvast en goede zuren. Powerhouse Morgon draaide bepaald niet op halve kracht. Zie ook hun Côte du Puy.

8,5**Château Grange
Cochard, 2012***Vieilles Vignes*

druif: Gamay

regio: Morgon

prijs: **14,99 euro** **B** Medium

Beaujolais-plaatje sinds 2008 in Engelse handen. En die zijn niet aan de verkeerde kant van de weg beland. Prachtige, precies gemaakte Gamay van stokken van tussen de veertig en honderd jaar oud. Duurzaam geproduceerd, roestvrij vergist, gelagerd op oud groot hout en blijvend smakelijk. Zij het door het kwakkeljaar 2012 wat lichter dan het superieure 2011. Het eiken laat zich ietsjes nadrukkelijker blijken.

9-**Clos des Boutes, 2012
Chamboulou!**

druif: Carignan

regio: Costières de Nîmes

prijs: **25,99 euro** **B** Vol

Pure Carignan. En dan niet omdat dit rood ook louter bestaat uit carignan. Maar ook omdat er geen gif of kunstmest aan te pas is gekomen. Zacht en stevig tegelijk. Pruimen, vijgen, zoete kruiden, een inrollende olijf en milde tannines. Serieuze wijn zonder nors te worden.

8,5**Clos des Boutes, 2014
Le Plurier**

druif: Carignan, Grenache, Syrah

regio: Costières de Nîmes

prijs: **11,99 euro** **B** Medium

Wijnmaker tevens trotse eigenaar sinds 2003 heeft tijdens zijn werkzaamheden 'in de wijn' goed opgelet in Bordeaux en Bourgogne en brengt dat thans in de praktijk op zijn eigen domein in Bellegarde. Van meet af aan biologisch, sinds 2007 gecertificeerd, om vijf jaar later ook de biologisch-dynamische principes toe te passen. En druiven uit een wijngaard waarin niks wordt doodgespoten zorgen voor een levendige rode. Van een Beaujolais-achtige vrolijkheid, met kirrende kers, besjes met een aanval van de

slappe lach. Maar daarentegen wel serieus lekker en sappig.

8,5

Clos des Boutes, 2013*Les Fagnes*

druif: Carignan, Grenache, Syrah
regio: Costières de Nîmes
prijs: **15,99 euro** B Vol

Dik een decennium bezig en dan toch al erg volwassen wijnen maken. Bio, dat spreekt (zie ook zijn Le Pluriel). Niemand haalt het tegenwoordig in zijn hoofd om een eigen domein te beginnen en dan lekker ook wat gif te gaan spuiten. Tenminste, dat meent Sylvain Boutée. En met die mening maakt hij lekkere wijn. Niet zo'n zoetsappige Costières de Nîmes vol frambozenlimonadesiroop aangemaakt met wat goedkope kersenlikeur en een dobberend kruidenbultje. Boutée doet aan vol, stevig en grondstoffelijkheid. Aarde, donker fruit, syrahpeper en vlezige tannines. Heel goed. Valt dit in de smaak? Probeer dan ook eens zijn Chamboutou!

9-

Domaine Bott-Geyl, 2011*Pinot Noir 'Galets Oligocène'*

druif: Pinot Noir
regio: Alsace
prijs: **21,49 euro** B Medium

Zeer goed huis. Doet er alles aan om de Elzas weer in de schijnwerpers te zetten. Met biologisch werken. Met wit. En met rood. Zeer fraaie en uitgebalanceerde Pinot Noir. De zachtheid van de druif. De frisheid van het noorden. Rijpe kersen uit de koelkast. Milde zuren. Zacht zonder zoet te worden. Wat ingetogener en compacter dan de 2009 die ik al eens beoordeelde. Erg fraai. Goede Pinot Noir uit de Elzas is zeldzaam.

**Domaine de Cébène,**

2013

Belle Lurette

druif: Carignan
regio: Faugères
prijs: **17,99 euro** B Vol

Gemaakt door Brigitte Chevalier, nota bene een voormalig exportmanager in Bordeaux die zich tot doel heeft gesteld 'vin du nord' te maken in het zuiden. Op haar 'grand terroir de schiste' doet zij dat in dit geval met oude carignanstokken. En haar noord-zuidwisseltruc resulteerde bij de 2011-oogst van Belle Lurette in zoetzure framboos, kersen, pruimen, zoete specerij, zwarte-olijvenbitters en vanwege de locatie toch ook nog wat Zuidkruid: takje tijm. Thans 2013. Nat voorjaar. Laat geoogst. En uiteindelijk een prachtresultaat tot gevolg. Meer zachte kracht.

**Domaine de Cébène,**

2011

Felgaria

druif: Mourvèdre
regio: Faugères
prijs: **32,99 euro** B Vol

Pure mourvèdre. Mannelijke druif getemd door een vrouwelijke wijnmaker. Kun je proeven. Niet te streng, elegant, zijden toets. Opgewreven pruimen, kersen, bramen, zonnige specerij en het zoet van donker roggebrood. Veel meer spierballenwerk dan de 2010 die ik vorig jaar beoordeelde. Plus wat nerveuze zuren ook. Verlang plots naar een decanteerkaraf.

9-**Domaine de Cébène,**

2012

Les Bancèls

druiif: Grenache, Mourvèdre,

Syrah

regio: Faugères

prijs: **17,99 euro** **B** Vol

Bijzondere wijnmaakster, Brigitte Chevalier. Ooit exportvrouw in Bordeaux nota bene. Maar het zuiden riep. Weet daar drie percelen grenache, syrah en mourvèdre tot het uiterste te bewegen. Stoerder, steviger en wat breder uitwaaierender dan haar cépagewijnen Felgaria (mourvèdre) en Belle Lurette (carignan). Donkerder fruit, bramen en flink wat Werkmanshandschoentannines. Decanteren maar. Of nog even opleggen. Een voorraadje aanleggen kan. En is wellicht verstandig. Het oogstjaar was karig. Wat kwantiteit betreft.

9-**Domaine de la Borde,**

2013

Trousseau sous la Roche

druiif: Trousseau

regio: Arbois

prijs: **19,99 euro** Medium

Zeer goed wit. Helaas een Pinot Noir met kurk die niet meer op tijd 'vervangen' kon worden. Jammer. Als die dezelfde kwaliteit heeft als deze Trousseau ben ik wat lekkers misgelopen. Subtiele, levendige rode. Transparante kers, vlezig, paddenstoel, fluwelen bank, donker en – heel spannend – doorschijnend satijn.

8,5**Domaine du Trapadis,**

2013

druiif: Grenache, Syrah

regio: Côtes du Rhône

prijs: **10,49 euro** **B** Vol

Het 'instapmodel' van een heel mooi Rhône-drieliuk tot ons gebracht door Domaine du Trapadis. Schoon en koket rood fruit. Soepel sap. Mooie zuren. Syrahpepertje. Wat meer zacht rood fruit dan de 2012-oogst.

9-**Domaine du Trapadis,**

2013

druiif: Carignan, Grenache, Syrah

regio: Côtes du Rhône-Villages,

Cairanne

prijs: **12,99 euro** **B** Vol

Cairanne, een van de dorpsappellaties in de streek. Verzorgd, fluwelig, beschaafd. Zon aanbiddend rood en donker fruit. Slagje met de pepermolens. Wat meer houvast en tannines dan de 2012-oogst. Consequent hoge kwaliteit.

9-**Domaine du Trapadis,**

2013

druiif: Carignan, Grenache, Syrah

regio: Côtes du Rhône-Villages,

Rasteau

prijs: **13,99 euro** **B** Vol

Sigantuur van Trapadis, dat zachte, dat fluwelen, dat elegante. Rasteau is zelfs nog wat fijnzinniger en diepgaander dan de Cairanne. Heeft in dit oogstjaar ook wat grondstoffelijks meegekregen. Meer syrah, minder grenache? Prachtdrieliuk. Château du Trapadis zou ook Château du Paradis kunnen heten. Pretpark voor pure-Rhône-liefhebbers staat zo raar.

8,5**Mas d'Espagnet, 2013***Eolienne*

druiif: Carignan, Grenache, Syrah

regio: Languedoc

prijs: **16,99 euro** **B** Vol

Spannend en erg goed wit. Vol, zonnig en onmiskenbaar zuidelijk rood. Kruidigheid, kracht en complexiteit. Oude stokken verzorgen de fijnheid. De koele wind ter plekke zorgt voor fraïcheur. Het vakmanschap dat gepaard kan gaan met vele generaties wijn maken deed veel. En de lovende woorden in *La Revue du vin de France* van dit jaar zorgde voor de erkenning.

FRANKRIJK

8,5

Domaine Bott-Geyl, 2012
Pinot d'Alsace 'Métiss'
 druif: Pinot Blanc
 regio: Alsace
 prijs: **12,49 euro** **B** Droog

In niets het buikzieke stooftje dat je zo vaak in het glas treft als het Elzas betreft. Vooral op instapniveau was de streek afgezak naar een zorgelijk niveau. Helemaal als het om het supermarktaanbod ging. Maar daar herpakten de producenten zich. En op een hoog niveau zijn ze gewoon doorgestaan waar ze gebleven waren: met goede wijnen maken. Bott-Geyl presteert al lang, heel lang, onberispelijk. Ook weer met deze Métiss. Fraaie rondingen. Natuurappel. Biopeer. Fijne bitters. Afgemeten droog.

8,5

Domaine Bott-Geyl, 2012
Pinot Gris 'Les Éléments'
 druif: Pinot Gris
 regio: Alsace
 prijs: **17,99 euro** **B** Vol

Wederom tegen het zoete aan. Maar je hebt plat zoet en goed zoet. Het zoet van echt rijpe perzik, dikke abrikoos, ananas en appelflap. En vervolgens het zuur dat als een herdershond de groep alert in het gareel houdt.

9

Domaine Bott-Geyl, 2012
Riesling 'Les Éléments'
 druif: Riesling
 regio: Alsace
 prijs: **15,99 euro** **B** Droog



Ook dit jaar ben ik weer in mijn Éléments: een loepzuivere, fijnzinnig droge Riesling met een transparante diepgang. Droge appel, zinderende zuren, nergens wrang wordende bittertjes en glinstermineralen. Beendroog. Wat steviger dan 2011.

9

Domaine de la Borde,
 2012
Côte de Caillot
 druif: Chardonnay
 regio: Arbois
 prijs: **19,99 euro** Medium

Wink Lorch, schrijfster van het kersverse boek *Jura Wine* had wijnmaker Julien Mareschal al in 2004 in het vizier. De toen pas 23-jarige verbaasde haar in positieve zin. Zoon van een graanboer die keurig de landbouwhogeschool had gedaan. Maar tarwe, mais en gerst konden hem niet zo boeien: druiven moesten het worden. En wat hem betreft kon je daar maar één ding mee: wijn maken. Op naar Dijon om daar het diploma voor te halen, stages lopen in Bourgogne en Bordeaux om vervolgens met een subsidie van de Franse overheid 3,5 hectare in de Jura aan te kopen. De eerste twee jaar was het – zoals het hoort – sappelen. De druiven verkopen aan anderen en als bijverdienste muziekles geven. Vervolgens langzaam maar zeker de wijnen gaan maken zoals hij deze voor ogen had. Natuurlijk: biologisch. Maar ook: duidelijk gemarkeerd door hun eigen wijngaard. Dat er inmiddels muziek in zijn wijnen zit, blijkt uit deze Côte de Caillot. Afkomstig van een van de hoogstgelegen wijngaarden in de Jura. Lijkt in niets op Chardonnay zoals 'we' die kennen. Nerveus, rokerig, opspattende steenslag, bermkruiden. Wit fruit met een snuffje witte peper. Notenkraakje. En kalkige ziltige zuren. Ook klinkt er nog muziek in door. Van de jazzconcerten die Mareschal regelmatig geeft op zijn domaine. Glas wijn in de hand. En lekker met de vingers knippen. Doe dat dan wel met beide handen. Anders is het zonde van de wijn.

9

Domaine de la Borde,
 2012
Foudre à Canon
 druif: Savagnin
 regio: Arbois
 prijs: **21,99 euro** Medium

Jura voor gevorderden. Van de savagnindruif. En gemaakt op de klassieke manier. Gelagerd op foeders, groot hout. En met een techniek die te

vergelijken is met de florbehandeling die Sherry ondergaat, daar *sous voile* geheten. Wijn in vat verdampt, een gistsluier gaat zweven aan de oppervlakte, zo zorg dragend voor extra geur en smaak. En waar het 'u mag nu de bruid kussen' nog weleens resulteert in een schrikreactie als de bruidegom zijn vrouw voor het eerst ziet, blijft die hier uit. Maar zoals gezegd: het is wit voor die drinkers die al eens wat hebben meegemaakt. Een vergelijking maken? Oude Muscadet ontmoet Manzanilla. Bruidsmisjes Aligoté en Chablis. Of kan ik beter schrijven: onversneden Savagnin uit de Jura?

9-

Domaine de la Borde, 2013

Terre du Lias
druif: Chardonnay
regio: Arbois
prijs: **19,99 euro** **B** Medium

Zie de Côte de Caillot. En proef dan deze. Wat ondergrond en ligging doet. Een wereld van verschil. Ook Chardonnay. Zelfde maker. Ook Arbois. Maar waar de Caillot met zijn voeten in de kalk heeft gestaan, stond Terre de Lias geworteld in mergel. Meer rondingen, toeschietelijker, meer houvast en milder.

8,5

Domaines Bott-Geyl

Paul-Edouard Extra Brut
regio: Crémant d'Alsace
prijs: **19,99 euro** **B M** Medium

Droog. Extra brut zelfs. Maar nooit extra droog. Dat lukt eenvoudigweg niet in de Elzas. Altijd eerst die aanzet tot zacht, mild, rijp fruit. Appel. Peer. Roompje. Maar dan toch snel opdrogend. Met een ruwe handdoek. Aangenaam, zo'n Tongscrub, want de ontwaakte smaaksensoren pikken nu de frisheid van citrus en de zuren van wit fruit op.

8,5

Mas d'Españet, 2013

Eolieune
druif: Grenache Blanc, Picpoul de Pinet, Viognier
regio: Languedoc
prijs: **16,99 euro** **B** Vol

Zuidelijk wit. Steeds spannender. Steeds smakelijker ook. Steeds vaker ook biologisch-dynamisch. Mooie, eigenzinnige stijl. Waarin geel fruit en kruiden elkaar kruisen. Zuren zouten begroeten. Mineraliteit en sap een verbond hebben gesloten.

8,5

Nicolas Maillet, 2013

Aligoté
druif: Aligoté
regio: Bourgogne
prijs: **16,99 euro** **B** Medium

Maillet is 'de Man van roestvrij staal'. Geen eiken voor aligoté. Maar wel de mooie strakke zuren, deze druif zo eigen. Witte besjes. Goudrenet. Wat krachtiger en steviger dan 2012. Koel. Alsof je met je tong aan roestvrij staal likt. Doe het niet: neem een glas Maillet.

9

Nicolas Maillet, 2013

Mâcon Igé
druif: Chardonnay
regio: Mâcon-Igé
prijs: **19,99 euro** **B** Medium



De drie van Maillet. Trio prachtig wit. Alle drie kopen, is geen miskoop. Wie van Bourgogne van stavast houdt, neemt deze. In tegenstelling tot veel Mâcon hier geen al te tropische vergezichten en exotische Smaakparadijzen. Mooi, mals compact wit, niet door eiken beroerd.



Nicolas Maillet, 2013
Mâcon Villages
druif: Chardonnay
regio: Mâcon-Villages
prijs: **17,49 euro** **B** Medium

Het talent van de Macônnais. En nergens houtgebruik. Geen hout. Houd ik van. Bovendien: nu ook officieel bio. Vorig oogstjaar nog niet. Daarom puurder dan puur fruit, de zuiverste perzik, ongerepte passievrucht en niet-aangelijnde zuren. Aangenaam, prettig bittertje dit keer. Lekker wat extra houvast.