

FRANKRIJK ROOD

Abbaye Sainte-Marie de Pierredon 2013 ^(NIEUW)

Vespro
Alpilles

8^s

druif: cabernet sauvignon, syrah
alcohol: 13,5%
type: vol **BIO**
prijs: € 21,99

Domaine de Trévallon geniet een soort van grand-cru-classéstatus in het zuiden van Frankrijk, in Les Baux in Provence om precies te zijn. Wijnmaker Antoine Dürrbach pioniert daar dat het een lieve lust is. Gebruikt lekker geen grenache zoals te doen gebruikelijk is om een hogere status in de wijnpikorde te verdienen. Hij is in een permanente staat van ontdekkingsreis met cabernet sauvignon en syrah. En die heeft Trévallon in ieder geval een cultstatus opgeleverd. Dürrbachs naam kom ik tegen op het achteretiket van deze Abbaye. Blijkt dat hij daar sedert 2013 ook de scepter zwaait over het wijn maken. En daar wordt dit rood bepaald niet slechter van. Laat wellicht nog niet het achterste van zijn tong zien maar de mijne toont zich niet ontevreden. Duidelijk het cassis van de cabernet, het pepertje en het purper van syrah, de zuidelijke zon, wat aanmonsterende tannines en een bordertje groen langs de plinten. Potentie!

Château Grange Cochard 2013

Les Charmes
Morgon

9

druif: gamay
alcohol: 13%
type: medium **BIO**
prijs: € 16,99



Beter dan 2012, toen de eigenaren ondanks alle malaise en malheur in de Beaujolais toch een heel charmante Les Charmes wisten te maken. En alle charmes van een goede Morgon zijn dit jaar weer in de strijd gegooid. Met koele en donkere kersen, maar veel fijnzinniger dan de wat strengere 2012.

Château Grange Cochard 2014

Côte du Py
Morgon

9

druif: gamay
alcohol: 13%
type: medium **BIO**
prijs: € 18,99



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 Smeuïg, donkerrood fruit. Beheers-te zuren. Klein roosternootje. Kreupelhoutje. Bessen en kersen hand in hand. 2012: nog enigszins met de handrem erop. Dat jaar was niet al te best voor de streek. 2014: handrem eraf, gas erop en bergafwaarts. Dat laatste geldt overigens niet voor de kwaliteit.

Château Grange Cochard 2014

Vieilles Vignes
Morgon

9-

druif: gamay
alcohol: 13%
type: medium **BIO**
prijs: € 15,99

2014. Eindelijk weer eens een jaar voor Beaujolais-vrolijkheid. Na een aantal niet zo vrolijk stemmende oogsten. 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. De bessen mogen vrijuit. De amarenekersen laten zich gelden. De kruidigheid is licht. De vlezigheid scharrelt. En het sap is uitbundig. Zie ook de Côte du Py.

Château les Croisille 2011 ^(NIEUW)

Divin Croisille
Cahors

8^s

druif: malbec
alcohol: 13,5%
type: vol **BIO**
prijs: € 26,99

a
b
c
d
e
i
j
k
l
m
n
o
p
q
r
s
t
u
v
w
x
y
z

FARMER WIJNEN

a Het met luxe eikenhout gebouwde vlaggen-
b schip van Les Croisille. Het ruim vol kersen- en
c bramenlikeur, gedroogde zwarte olijven, zoe-
d te specerijen, pallets vol vanillestokken en aan
e de captain's table hedenavond cassoulet.

Château les Croisille 2014 ^(NIEUW)

Silice

Cahors

8^s

druif: malbec
alcohol: 12,5%
type: vol **GT**
prijs: € 13,99

Opvallend: evenals de 'eenvoudiger' Le Croi-
zillon van dit domein laag in de alcohol. Toch
rood met vertrouwd Cahors-houvast. Donker-
te, interessante rafelrandjes, bramenstruiken,
natuurpruimen, ophaaltjes en wat schuurpa-
pier. Extra fijn weliswaar, maar toch.

Château les Croisille 2015

Le Croizillon

Cahors

8^s

druif: malbec
alcohol: 12,5%
type: vol **GT**
prijs: € 10,49

De 'rustieke' gebieden melden zich weer voor
actieve dienst. We kregen meer Cahors en
Madiran dan anders aangeboden. Ach ja, als
vintagemeubels plots weer bezit nemen van
ons interieur omdat we Ikea-moe zijn, waar-
om dan geen Malbec en Tannat? Allemaal
prima natuurlijk, terug naar de bron en retour
oorsprong en dergelijke, maar het moet na-
tuurlijk niet ouderwets worden. Dat kunnen
onze door caffè macchiato, goji-açai-noni-
mangostan-yumberrysmoothies en Rens
Kroes-sojashakes gepolitoerde smaakpapille-
tjes niet meer aan. Natuurlijk willen we best
lezen over zo'n woeste Malbec, dromen over
deodorantvrije tijden en ons verbazen over
hoe mensen vroeger met elkaar praatten
voordat er Instagram was. Maar de smaak van
zo'n rustieke Cahors mag natuurlijk niet al te
retro zijn. Vandaar een niet te strenge, opval-
lend roodfruitige, fijnbezuurde, kopjesgeven-
de rode die probleemloos in het smaakpapil-
lendoosje past. En slechts 12,5 procent

alcohol. Helemaal van deze tijd. Daar deden
ze het vroeger in Cahors niet voor.

Clos des Boutes 2014

Les Fagnes

Costières de Nîmes

8^s

druif: carignan, grenache, syrah
alcohol: 13,5%
type: vol **DYN**
prijs: € 15,99

Niet zo'n zoetsappige Costières de Nîmes vol
frambozenlimonadesiroop aangemaakt met
wat goedkope kersenlikeur en een dobberend
kruidenbultje. Boutes doet aan vol, stevig en
grondstoffelijkheid. Aarde, donker fruit, sy-
rahpeper en vlezige tannines. Tikje meer zon-
neschijn en warmte dan 2013, ondanks een
wat vochtige zomer in de regio.

Clos des Boutes 2015

Le Pluriel

Costières de Nîmes

8^s

druif: carignan, grenache, syrah
alcohol: 13,5%
type: medium **DYN**
prijs: € 11,99

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 biolo-
gisch, 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 daarente-
gen wel serieus lekker en sappig. Herhaling
van zetten ten opzichte van 2014 die ik voor
de vorige *DGH* beoordeelde. Misschien een
tikje kruidiger. Maar daar wordt-ie bepaald
niet minder van.

Domaine de la Borde 2013 ^(NIEUW)*Pinot Noir 'Sous la Roche'*

Arbois

9**druif:** pinot noir**alcohol:** 12,5%**type:** medium **DYN****prijs:** € 20,99

Vorig jaar een fles ontvangen die niet kurkvrij tot mij was gekomen. Kon niet op tijd vervangen worden. Helaas. Anders had ik deze koele, vlinderende en doorschijnende versie nog een keertje geproefd. Doorlijk-Pinot Noir. Opwindend.

Domaine du Clos de l'Élu 2013 ^(NIEUW)*Indigène*

Val de Loire

8^s**druif:** gamay, grolleau**alcohol:** 11,5%**type:** medium **BIO****prijs:** € 15,99

Blosjes-rood. Net zo dartel als het lammetje waar-ie zo goed bij past. Buitelbessen, wat bokkige bramen, kersenzuren, fijne bitters en soepel sap.

Domaine du Clos de l'Élu 2013 ^(NIEUW)*l'Aiglerie*

Anjou

9**druif:** cabernet franc**alcohol:** 12%**type:** medium **BIO****prijs:** € 19,99

Het wit van het domaine is fijn. Rood zorgt ook voor kleur op de wangen. Uit een oogstjaar dat bekendstaat als 'uitdagend'. Maar de eigenaren van Clos de l'Élu waren niet bang om de handschoen op te pakken. Lees over het waarom bij hun witte Bastingage. Zelfs met notoire lastpak in goede jaren, cabernet franc, wisten zij boven de middelmaat te scoren. Ruim zelfs. Lichtvoetige rode. Zonder ook maar een spoortje van manische depressiviteit. Opgewekt fladderende zuren van bessen, aardbeien, bramen en frambozen ontmoeten het zoet van gebrande paprika en kaatsen wat tannintjes weg.

Domaine du Clos de l'Élu 2015 ^(NIEUW)*Maupiti*

Val de Loire

9**druif:** cabernet franc, gamay**alcohol:** 13%**type:** licht **BIO****prijs:** € 21,99

Lees meer over dit domein bij hun Bastingage. Goddank ook dit jaar weer ingestuurd. Deze is nieuw. Wat een fijnzinnige hand van wijn maken hebben ze toch op Élu. Kersencarpaccio. Ceviche van bessen. Microscopisch mineraal. Een briesje groene kruidenpoeder op een porseleinen bordrand. De vluchtige zuren van een introverte limoen. Zulks. En nogal fijntjes dus al met al.

Domaine du Trapadis 2014

Côtes du Rhône-Villages, Cairanne

8^s**druif:** carignan, grenache, syrah**alcohol:** 13,5%**type:** vol **BIO****prijs:** € 12,99

Cairanne, een van de dorpsappellaties in de streek. Verzorgd, fluwelig, beschaafd. Zon aanbiddend rood en donker fruit. Slagje met de pepermolen. Wat lichter dan de 2013.

Domaine Gouffier 2014 ^(NIEUW)*La Charmée*

Mercury

9**druif:** pinot noir**alcohol:** 13,5%**type:** licht**prijs:** € 22,99

Mercury in Côte Chalonnaise. Vroeger een beetje de Jupiler League van Bourgogne. Thans steeds beter en beter. En de beste boeren uit de streek – Gouffier is er een van – boeren beter dan menigeen uit de eredivisie. Voilà, La Charmée. Net zo charmant als-ie klinkt. Mild, zacht en herfstbossig. Rood fruit op kousenvoeten. Paddenstoeltjes met mos bekleed. Doe ook maar zijn Les Murgers. Tikje

vleziger en directer. Mooie boer van importeur Farmer.

Domaine Gouffier 2014 ^(NIEUW)

Les Murgers

Mercrey

9-

druif: pinot noir

alcohol: 13,5%

type: licht

prijs: € 20,49

Wat vleziger zoals beloofd. Wat directer dan de La Charmée. Maar wat dan van deze weer charmant is: 2,50 euro voordeliger.

Mas d'Españet 2014

Eoliène

Languedoc

8⁺

druif: carignan, grenache, syrah

alcohol: 13,5%

type: vol DYN NAT

prijs: € 16,99

Onmiskenbaar zuidelijk rood. Kruidigheid, kracht en complexiteit. Wat lichter dan vorig jaar. Kan de regen zijn geweest die in 2014, het zonuren gemiddelde in het Franse zuiden omhoog bracht. Oude stokken en de vele generaties vakmanschap op Espanet zagen dat als een te overwinnen hindernis. Daarachter treften wij rood met fijn rood fruit, rijp maar niet te zoet, tijd in rijm met rozemarijn, lichte zuren, zachte tannines.

FRANKRIJK ROSÉ

Abbaye Sainte-Marie de Pierredon 2015 ^(NIEUW)

Donna Rosa

Alpilles

8⁺

druif: cinsault, grenache, rolle, syrah

alcohol: 13%

type: medium BIO

prijs: € 14,99

Lees voor meer informatie over dit domein bij de rode Vespro. Fraaie rosé. Wijn met inhoud. Oranjefruit, marmelade-bitterzoet, zuidelijke

kruidigheid en een zon-zachte romigheid. Niet om gedachteloos achterover te slaan. Is ook niet gedachteloos gemaakt.

FRANKRIJK WIT

Domaine de Belle Vue 2014 ^(NIEUW)

Gaïa

Muscadet

9

druif: melon de bourgogne

alcohol: 12%

type: medium BIO

prijs: € 26,99

Magnum opus van de wijnmaker. Hoge School der Muscadet-kunsten. Het strakke ontvouwt zich. Kustrust. Zoetbittere grapefruit. Rijpe appel. Oesterzoet. Zeebanket. Vermilding. Gelaagd als de vloedribbels op het strand. Eb in het glas. Schenk nog eens in.

Domaine de Belle Vue 2015 ^(NIEUW)

Granit

Muscadet

9-

druif: melon de bourgogne

alcohol: 12%

type: medium BIO

prijs: € 15,99

Het lijkt alsof we terugschakelen in de appellation: van Muscadet-Sèvre et Maine naar Muscadet. Geur en smaak wensen niet in te leveren. Groene appels, limoen en een bindendaverende rokerigheid, plus opspattend vloedschuim. Het zilte van krabben en scheermessen op het strand. Op het bord mag ook. Vergeet ook niet de afslag Gaïa te nemen, het Meisterstück van producent Jérôme Breaudau.

Domaine de Belle Vue 2015 ^(NIEUW)

Muscadet-Sèvre et Maine

9-

druif: melon de bourgogne

alcohol: 12%

type: medium BIO

prijs: € 14,99

De herontdekking van Muscadet begint zich nu ook op het hogere prijsniveau te ontvou-

wen. Mooi vooruitzicht: Belle Vue. Basiskwaliteit. Al heel goed. Het meedogenloos strakke en rechtvaardige van kustwijn. Zuur en zilt bekvechten. Koel en strak bijten. Wind en snerpen treffen. Heerlijk in zijn citrus. Kras-send in zijn kalk. Op richting Granit van Belle Vue. Gaan we daar weer verder kijken hoe Muscadet zich herpakt heeft.

Domaine de la Borde 2014 ^(NIEUW)

Naturé 'Foudre à Canon'

Arbois



druif: savagnin
alcohol: 12,5%
type: medium **BIO**
prijs: € 22,99

Een Jura-blanc van de lokale savagnindruif die de binnenkant van de ruggengraat weet te bereiken. Niet door injecties van een botoxbedrijf maar gewoon door orale inname. En dan graag driemaal daags een vol glas. Kraakheldere, knisperend-krokante, kiezelige witte. Met de zuren van besjes, citrus, appel, licht rokerige zilte Sherry-toets, Jura-ochtendmist (dat zal het wezen), onbuigzame ondergrond en de hand van een goede wijnmaker. Proeft allen ook zijn Chardonnay!

Domaine de la Borde 2014 ^(NIEUW)

Terre du Lias

Arbois



druif: chardonnay
alcohol: 12,5%
type: medium **BIO**
prijs: € 20,99

'Will the world ever get tired of chardonnay?' werd er eens aan wijnjournalist Oz Clarke gevraagd. 'Not in my lifetime,' luidde zijn antwoord. Chardonnay, druif met de duizenden gezichten. Van platgeslagen suf-tronies tot grote schoonheden. Hier hebben we er eentje uit die laatste categorie. Blond met hersenen. Katoenen zomerjurk. Sandalen (nee, niet met sokken natuurlijk). Strooiën hoed. Rieten ligstoel in perzikboomgaard. Open gezicht. Toch peilloze diepten achter grijsblauwe ogen. Ongebleekte tanden, bedachtzaam kauwend op een grassprietje. Ze leest een boek. Ook dat nog. *Jura Wines*

van Wink Lorch. Het zal toch niet ook nog de wijnmaakster zijn? Nee, de maker is namelijk Julien Mareschal. En voor hem is wijn maken in de Jura al een open boek. Proeft allen ook zijn Savagnin!

Domaine du Clos de l'Élu 2014 ^(NIEUW)

Bastingage

Anjou



druif: chenin blanc
alcohol: 14%
type: medium **BIO**
prijs: € 19,99



Prachtvondst van de importeur. Maar in eerste instantie van de nieuwe eigenaren van het domein zelf. Die namen in 2007 Clos de l'Élu over. Tot die tijd besproeid, bestookt en mishandeld met herbiciden, pesticiden en zwaar rollend materieel om de druiven binnen te halen. 'En dat

terwijl het terroir juist zo uniek was,' lees ik in een interview met Grégoire du Bouëxic, een van de huidige *propriétaires*. Enfin, in 2008 haalden zij hun eerste oogst binnen. In 2010 werden de eerste stappen richting de officiële certificering gemaakt. Papierwerk, papierwerk, papierwerk. En nog veel meer werk in de wijngaarden. In 2013: 'in conversie richting biologisch'. Thans op het etiket van deze 2014 is het domaine officieel bio. En verder natuurlijk alles wat daarbij komt kijken. Lage opbrengsten, weinig zwavel, strenge selectie. Veel kwaliteit is een feit. Chenin vol sjeu en vulling. Vol en toch zo subtiel gelagerd met fijne zuren. Die rollen zonder resonans langs honingperen, appelwangen en amandelzoet om zachtjes, en een paar keer terugverend, tegen een roomstootkussentje tot stilstand te komen.

Domaine du Clos de l'Élu 2014 ^(NIEUW)

terre!

Val de Loire



druif: sauvignon blanc
alcohol: 14%
type: medium **BIO**
prijs: € 15,99

a
b
c
d
e
i
j
k
l
m
n
o
p
q
r
s
t
u
v
w
x
y
z

FARMER WIJNEN



Lees meer over Domaine du Clos de l'Élu bij hun Bastingage en weet dat de makers ook met sauvignon blanc uit de voeten kunnen. En hoe. Ik proefde de proeffles met vriend-collega-concurrent Nicolaas Klei. En we wilden nog eens proeven. En nog eens proeven. Al is dat niet de goede woordkeuze. We wilden drinken, drinken en nog eens drinken. Zeer opmerkelijke Val de Loire waar we beiden als een blok voor zijn gevallen. Rijp exotisch fruit, prachtige zuren, plukje uit de grasmaaier en aaneengeregende verdiepingen, laagjes, opstapjes, afslagen, schijnbewegingen en verrassingen.

Domaine du Clos de l'Élu 2015 ^(NIEUW)

Roc'h Avel

Anjou

9

druif: chenin blanc

alcohol: 14%

type: medium **BIO**

prijs: € 21,99



Aan karakter ontbreekt het niet: iedere Élu is uitverkoren. Opvallende blanc weer. Rijpe peer en paddenstoel. Rozemarijn met een honingspat. Kokos uit de koelkast. Rozijnen op brandewijn. Op het scherpst van de snede balancerende zuren.

Domaine Gouffier 2014 ^(NIEUW)

Les Malpertuis

Bourgogne

8⁵

druif: chardonnay

type: medium

prijs: € 18,49

De maker van heerlijke Mercurey bemoeit zich ook tegen wit aan. Doet-ie goed. Tout court Bourgogne van hoog niveau. Stijl: superrijp fruit. De Delmonte Factor. Ananas op sap. Peer op sap. Abrikozenvlaai. Mango-ijs. Bananenroom. Toffee-fee. Karamelkraak. Suikerspint goed garen dankzij een fris-schone afdrank.

Mas d'Espanet 2012 ^(NIEUW)

Camille

Languedoc

9

druif: grenache blanc, picpoul

alcohol: 13,5%

type: vol **DYN** **NAT**

prijs: € 27,99



Gesprekje met importeur Edwin den Boer – inderdaad, vandaar Farmer Wijnen – over de kwaliteit van Zuid-Frans wit. Meestal niet veel soeps. Of op zijn best wel aardig. Maar De Boer weet dan weer boeren die met hun wit wel goed boeren. Kan ik me voorstellen als ik het prijskaartje zie.

Maar de inhoud van de fles kan het velen. Gul, rijp en exotisch. Aanlandige zeewind. Met specerijen. Saffraan, tijm en rozemarijn waaien in. Truffel ontaardt. In een ronde en rijpe stijl blanc. Natuurlijk, het zacht-notige van het dure hout. Wie het heeft, gebruikt het. Maar wie het goed doet, doet het met mate. Het roomt en het droomt. Beschaving heeft bezit genomen van het glas.

Mas d'Espanet 2014 ^(NIEUW)

Eolienne

Languedoc



druif: grenache blanc, picpoul, viognier

alcohol: 13,5%

type: vol **DYN** **NAT**

prijs: € 16,99

Er kwam gerookte makreel met biet voorbij. Mevrouw Hamersma liet zich weer eens van haar vele beste kanten zien. Wijn kan dan niet achterblijven. Nu had ik dit gerecht al eens op tafel gehad voor *Het Parool*. De zoektocht naar een passende wijn daarbij leverde destijds een hit op met een goedgevulde branco uit Portugal. Nu past deze Eolienne ook niet bepaald in skinny jeans. En ja hoor, dit keer een *match made* in Zuid-Frankrijk. Net zo vlezig en sappig als het makreelvlees. Met zachte zuidzuren die de dressing van mierikswortelmayonaise aankonden. Het aardse van de biet vond gezelschap. Kruidenrijen flankeerden en vulden aan. Een fijn bittertje duwde zachtjes mee. En de tafelgenoten leunden onder die zachte druk gelukzalig naar achter.