

Kleverparkweg 40
2023 CG Haarlem
website: www.wijnvriend.nl



tel.: 023-527.58.58
fax: 023-526.80.48
email: wijn@wijnvriend.nl

De wijnbaer thuis

Beste wijnvriend, wijnvriendin,

Haarlem, 4 november 2005

Laatst waren we weer eens een paar dagen in Parijs. Na de onvermijdelijke file in de randstad en op de périphérique komen we pas ver na tweeën binnen in de bistrot van onze voorkeur. Zonder morren worden we ontvangen en binnen drie minuten is de hele reis al geslaagd, ook al zijn de hoofdgerechten op één na op. De bediening is vriendelijk en kundig, alom geroezemoes, een heerlijke hap uit de regionale keuken, volgens eeuwenoude gebruiken bereid met artisanale producten, kom daar maar eens om. Leuke gesprekken natuurlijk. En....geen enkele keer de vraag: 'heeft het gesmaakt?'. Dat spreekt hier vanzelf, nogal wiedes.

Op schoolborden staan wat wijnen gekalkt, wel van de goede soort, maar een wijnkaart is er niet. 'Dat zijn alleen de actiewijnen, maar er is nog veel meer', zegt Raquel, de eigenaresse. 'Hoe doen jullie dat dan?', vraag ik. 'Nou, ik zie direct wat mensen lekker vinden en dat trek ik dan voor ze open'... Om dat te demonstreren stelt Raquel een paar vragen en zegt: 'ik heb wat jij lekker vindt', daalt de kelder in en komt terug met een fles. Op de juiste koele temperatuur, één en al fruit. Zij heeft gelijk, wat een heerlijkheid. Een côte du Rhône van La Roche Buissière, hij staat verderop in deze brief! Over andere ontdekkingen hoort u een volgende keer meer.

In de dagen daarna herhaalt zich deze scène in allerlei bistrots zoveel als onze maag toestaat. Heel inspirerend. We concluderen dat er een nieuwe lichter wijnboeren opkomt waar we in onze oude kring leveranciers nog niet over hebben gehoord – die schitterende, heerlijke natuurwijn maakt. En wat meer is: die in de goede Parijse bistrots, die sinds 30 jaar ook een noodzakelijke facelift ondergaan, volop is te krijgen. Allemaal frisse geluiden dus, waar we nog heel lang van gaan horen. In Parijs heeft natuurlijke wijn echt voet aan de grond gekregen. Nu Nederland nog, te beginnen met u!

Over naar dit aanbod. Wij willen de 4-maandelijkse wijncampagnes nog aantrekkelijker maken door de prijzen iets meer te verlagen vergeleken met de prijzen buiten de campagne. En de ophaaldagen blijven de beste gelegenheid onze wijn en allerlei ander lekkers te proeven en te kopen.

De zakelijke kant: De minimum afname is 12 flessen totaal. Zie de bestelbon voor de besteleenheid per soort. Ook is er de Bistrotdoos, met een keuze uit dit aanbod, en de kennismakingsdoos van 6 flessen voor nieuwe klanten. Bodeklanten verzoeken wij te zorgen dat het totaal aantal flessen deelbaar is door 6.

U kunt uit dit aanbod tegen genoemde prijzen bestellen tot en met **zondag 20 november** aanstaande. Dan dienen bestellingen uiterlijk bij ons binnen te zijn. Na de ophaaldagen zijn de prijzen iets hoger.

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 2 december tussen 20.00 en 22.00 of op zaterdag 3 december tussen 11.00 en 13.00 in de polder bij Spaarndam. Bel ons zonodig voor de routebeschrijving of kijk op de website. Er is weer veel lekkere kaas en worst te proeven en te kopen.

Als u uw wijn bezorgd wilt hebben: in en vlakbij Amsterdam bezorg ik, zonder uw tegenbericht, op zondag 4 december tussen ca. 12.00 en 16.00 uur. Noteert u dat in uw agenda? Bij klanten elders bezorgt de bode rond 1 december. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven.

Ik verheug me op uw bestelling per post, telefoon, fax, e-mail of via de website!

Met vriendelijke groet,

Domaine La Roche Buissière – Côtes du Rhône

Het domaine La Roche Buissière, één van de ontdekkingen in Parijs, ligt in het département Vaucluse, niet ver van het dorp Vaison-la-Romaine. Met uitzicht op de Mont Ventoux, dat dominante blok graniet waar zo'n beetje heel zuid-oost Frankrijk uitzicht op heeft.

Het is een heel vriendelijk gebied, door het altijd zachte klimaat, de glooiende heuvels met hier en daar een berg, overall lavendel, fruitbomen, olijven. En een beetje wijn.

Le Roche Buissière maakte de ontwikkeling door zoals die bij veel domeinen plaatsvindt: al generaties in familiebezit, de druiven worden geleverd aan de coöperatie, tot er een jonge zoon of dochter, goed opgeleid als vito-ingenieur, de zaken anders gaat aanpakken.

In dit geval zien we de nu 31 jarige Antoine Joly, na stages bij een paar van 'onze' wijnboeren in 1999 het roer overnemen en

voor zichzelf beginnen. Zijn vader, Pierre, had ook al in de gaten dat er iets moest gebeuren want sinds 1990 was hij Ecocert biologisch.



De grond is dus al lange tijd schoon en dat helpt mee de beste druiven te kweken.

Antoine introduceerde beetje bij beetje het natuurlijke wijnmaken, stopte met de chemie, het filteren, de fabrieksgist en bracht het zwavelgebruik terug tot net dat beetje dat reikt voor de stabiliteit van de wijn.

De wijnen lijken wel wat op onze Mazel's, maar ze zijn iets minder extreem en gelukkig ook iets leuker geprijsd.

Wij hebben twee wijnen van Domaine de la Roche Buissière, beide in rood:

De *cuvée Petit Jo*, bijna geheel van grenache (90%) met een pietsie syrah. In Frankrijk noemt men zo'n wijn 'gourmand', om gulzig en met volle teugen van te genieten. Ons soort wijn dus! Fruitig, kruidig en soepel.

Ergggg lekker. Heeft de geuzennaam Vin de Table, want niet de traditionele druivensamenstelling, dus geen jaartal, maar 't is 2004.

Ook hebben we de *cuvée Flonflon*. Geschetter, zegt de van Dale. Maak er maar geschitter van, een wijn die rondbazuint hoe lekker hij is.

Hij is gemaakt van 70% grenache en voorts gelijke delen syrah en cinsault.

Geconcentreerder, complexer, voller dan de 'Petit'. Stoer, fluwelig en rond. Schitterende wijn!

La Roche Buissière cuvée Petit Jo

€ 6,35

La Roche Buissière Côtes du Rhône cuvée Flonflon 2004

€ 7,75

Vignerons du Vallon – Marcillac

Sommige wijnen lukt het maar niet om bekendheid te verwerven, in weerwil van hun originele heerlijkheid. Daartoe behoort zeker de wijn uit Marcillac. Regelmatig verschijnt er wel ergens een lovend artikel over of houden wijnhandelaren aanlokkelijke proef-en-eet festijnen. Veel bekender worden de Marcillac's er niet door. Jammer voor de plaatselijke wijnboeren, maar voor u en ons is het natuurlijk geen nadeel dat

zulke voortreffelijke wijn zo onbekend blijft.

Eén van de knelpunten is dat er weinig aanbod is. Er stappen weliswaar steeds meer wijnboeren uit de coöperatie, maar dat maakt de totale productie niet groter. Het is een heerlijk overzichtelijk gebied, er zijn maar 5 producenten! Bijna allemaal met een website bovendien.

Laatst proefden wij alle recente wijn uit het gebied – dat kun je niet van veel wijngebieden

zeggen – en concludeerden dat we de vinger wel aan de pols moeten houden, maar dat onze Vignerons de Valady nog steeds



één van de beste wijnen leveren met hun *cuvée Réserve*.

Het is de bekende stoere, kruidige, bijzondere wijn. Hij ruikt naar helder rood fruit, naar tomaten, naar kruiden, naar gras

en hasj, jawel. De geuren van het land in de fles gestopt. Ideaal voor bij stampot, stoofpot, kruidige maaltijden en natuurlijk

als zomaar-een-glas. Heerlijke boerenwijn, vaak blind verward met een Chinon.

Marcillac cuvée Reservée 2003, Vignerons du Vallon

€ 6,40

Gilles Azzoni – Le Raisin et l'Ange

Aan de wijn van Gilles Azzoni uit de Ardèche kun je merken dat het vakmanschap bij natuurlijk werkende boeren toeneemt.

Vroeger oxydeerde die wijn nogal snel. Dat probleem is nu opgelost.

Gilles' wijn begint dan ook steeds populairder te worden. In Parijs bijvoorbeeld zagen we hem overal. Des te aardiger dat de prijs nog heel netjes is gebleven. Laat die Parijzenaars nu maar weer verder gaan naar de volgende hype.

Wie zich de witte wijn van zo'n vier jaar geleden herinnert, weet hoe fantastisch die was. Het enige probleem was dat je 'm heel snel moest opdrinken, want hij oxydeerde waar je bijstond. Het is Gilles nu gelukt om weer zo'n heerlijk witte wijn te maken die wél stabiel is. In geur en smaak ontwaren wij abrikozen, perziken, bloemen en verse druiven. Natuurlijk, zuiver, elegant.

In rood hebben wij de *cuvée Bran*, met gelijke delen van 40% syrah en grenache en 20% cabernet. Bran komt van de roek, de vogel. Die vogel houdt erg



van druiven en Gilles eert zijn tegenstander met deze *cuvée*. We zijn benieuwd wanneer overbuurman Gerald Oustric van Mazel komt met de *cuvée* Everzwijn, want die eten zijn druiven op. Ondertussen is de Bran een heerlijke wijn met de voor La Bégude typerende viooltjes en rozen van de syrah, wat chocola van de grenache en bramen en zwarte bes van de cabernet. Het is een tamelijk

krachtige wijn, aards en verleidelijk.

Dan hebben we de *Hommage à Robert* van 50% merlot en gelijke delen van 25% syrah en cabernet. Dit is een wat soepeler, fruitiger en zachtere interpretatie, zoals je kan verwachten met Merlot.

Dan hebben we de *witte Raisin et l'Ange*, we hadden het er al even over. Dit is één van de meest bijzondere witte wijnen die we kennen. Gemaakt van 40% Viognier, 30% Roussanne en 30% Muscat. De muscat geeft hier dat lekkere druivige, de Roussanne het bloemige en de Viognier de rest van de fruitmand alsmede structuur en frisheid.

De rode wijnen van Azzoni zijn vermomd als Vin de Table, de witte als Vin de Pays. Echte geuzennamen wederom.

Mas de la Bégude, Hommage à Robert 2003

€ 5,95

Le Raisin et l'Ange cuvée Bran 2004

€ 6,95

Le Raisin et l'Ange Blanc 2004

€ 7,25

Domaine de Chassornay - Bourgogne

Bourgogne, er is te weinig van en zeker te weinig echt lekkers. Wordt overal ter wereld geïmiteerd, maar er is maar één echte pinot-noir, één echte chardonnay! En die blijft, in het beste geval, onverslaanbaar en onweerstaanbaar. En vaak ook onbetaalbaar.

Al twee jaar geleden hadden we de 2003's besteld bij onze wijnboer Fred Cossard. Die 2003's werden door hem, zo vlak na de oogst, beschreven als: stoere wijnen, meer Languedoc dan Bourgogne. Met andere woorden: hij twijfelde hoe de wijn zich zou ontwikkelen. Sindsdien hebben wij deze 2003's verschillende keren geproefd en concluderen: deze jaargang ontwikkelt zich fantastisch!

Frédérique Cossard woont in het pittoreske dorp Saint Romain, achter in het dal voorbij al die grote namen: Pommard, Volnay, Meursault...



Fred is een heel bevlogen wijnmaker, volgens velen één van de beste van de Bourgogne, zo niet van Frankrijk. Zijn wijnen zijn altijd heel genereus en aromatisch, in een geheel eigen categorie.

De 2003's zijn extravagant, stevig en met een overvloedige expressie.

De *witte wijnen* zijn heel overtuigend chardonnay, krachtig, lang, met een beetje citroen en de typische sterappel in geur en smaak. De basis cuvée Les Bigotes, van 60 jaar oude stokken, is al een schitterende wijn. Hoever u wilt gaan wordt verder bepaald door hoeveel u wilt betalen.

De *rode wijnen* op hun beurt zijn heel overtuigend pinot-noir en eveneens krachtig en lang, met scheppen rood fruit en een snuf cacao, koffie en kruiden. Er is op dit moment in de Bourgogne niet veel beters te krijgen, ook niet voor de dubbele prijs (die hier trouwens heel gewoon is). Ook voor de rode geldt: hoe duurder, hoe nog lekkerder.

De WITTE wijnen van Domaine de Chassornay van 2003 :

Bourgogne Blanc Bigotes	€ 14,75
Saint Romain Blanc, Combe Bazin	€ 19,95
Auxeu Duresses Les Crais	€ 22,25

De RODE wijnen van Domaine de Chassornay van 2003

Bourgogne Rouge Bedeau	€ 15,50
Saint Romain Rouge Sous Roche	€ 19,95
Auxey Duresses Rouge Les Crais	€ 21,50

Les Vignerons d'Estézargues – Côtes du Rhône

En toen moesten we nog een gewone klassieke witte wijn voor de wintermaanden, een beetje goed geprijsd graag. Onze voorraad staat vol van

allerlei heerlijks, maar ofwel in de wat duurdere categorie (Bourgognes!), ofwel meer zomervijn (Sauvignon!). Tot ons ineens te binnen schoot dat

we die witte côte du Rhône van de caves d'Estézargues laatst zo lekker vonden. Gek genoeg hebben we die regelmatig geproefd met veel genoegen,

maar er was steeds iets waardoor we hem niet kochten: of het was net zomer, of we hadden al een lookalike. Nu dus!

Met de caves d'Estézargues werken we al vele jaren samen. Hun rode Domaine d'Andézon en hun rode en rosé Les Grandes Vignes hebben we steeds in voorraad. De caves, in het hete mediterrane landschap vlak bij

Nîmes, is relatief klein: er zijn tien leden. Het is één van de weinige coöperaties die natuurlijk werkt, zij het voorzichtig en met een goed oog voor de stabiliteit van de wijnen. Zo ontstaan forse, ronde wijnen met veel fruit en een zuivere smaak.

Hun witte wijn is gemaakt van de grenache blanc en de bourboulenc met een beetje viognier.

Het is een lekkere ronde en stevige wijn, krachtig en



aromatisch, met veel bloemengeur en wit fruit. Echt iets voor de wintermaanden.

Vignerons d'Estézargues, Côtes du Rhône, Grandes Vignes Blanc 2004 € 5,95

Franck Peillot - Montagnieu brut pétillant

Het wil ons maar niet lukken om echte liefhebbers te worden van champagne, hoewel we het toch regelmatig proberen...

Waarschijnlijk vinden we onze gewone witte en rode wijn er te lekker voor.

Champagne is hype en zelden echt lekker. Maar bellen zijn feestelijk dus blijven we zoeken naar een alternatief. Hadden we vorige keer de heerlijke Cerdon, dit keer hebben we weer strak droge, witte bubbels.

Die vonden we afgelopen zomer bij Franck Peillot, bekend van ons zomer aanbod. Franck maakt namelijk ook, zelfs vooral, een zogenaamde méthode traditionnelle, wat wil

zeggen dat deze crémant op een ouderwetse manier wordt gemaakt. En dat wil weer zeggen: met de belletjes die tijdens de hele gisting ontstaan.

Niet van de zogenoemde liqueur d'expédition, die suikeroplossing die in de champagne bij het bottelen in de fles wordt gegooid en daar zorgt voor de nagisting en die agressieve bellen.

De traditionelle van Franck wordt gemaakt van chardonnay (50%), altesse (30%) en mondeuse (20%). Ha, dat



kunnen ze nergens anders zeggen, zo'n

druivensamenstelling!

Kijk, dit vinden we nou wel verrukkelijk: licht, fris, levendig, elegant, een fijne smaak die heel lang doorgaat met fijne zachte mousse.

Echt iets bijzonders, met duidelijke aanwezigheid van de bloemetjes en het botertje van de chardonnay plus het kruidige van de mondeuse.

Laat alle andere belletjes maar weer staan, iets lekkerders vinden kan haast niet.

Tip van Franck wanneer dit te drinken: als aperitief uiteraard en als u iets te vieren heeft, verder bij fijne vis.

Santé!

Franck Peillot, Montagnieu Brut Pétillant Traditionelle

€ 12,25



De Wijnvriend is mijn uit de hand gelopen hobby, mijn passie, zo niet mijn afwijking. In 1988 begon ik met de import van wijn uit Frankrijk. Sindsdien heeft De Wijnvriend een assortiment opgebouwd van wijnen die behoren tot het beste in hun soort. De Wijnvriend onderscheidt zich door een persoonlijke en herkenbare keuze voor de lekkerste wijn, zonder concessies. Wij pretenderen niet alle streken te vertegenwoordigen maar beperken ons tot wijnen waarin herkenbaarheid van druif, terroir en stijl van de wijnmaker voorop staan. Wij bezoeken onze wijnboeren regelmatig en weten hoe ze werken. Iedere streek heeft maar een handjevol wijnboeren die goede wijn maken. Goed gemaakt, maar vooral: lekker, en redelijk van prijs. Mijn specialiteit is: natuurlijk gemaakte wijn. Op mijn website leest u daar meer over.

Drie keer per jaar schrijf ik mijn wijnbrief, waarin ik wijn aanbied die ik erg lekker vind en die door de test van een streng proefgezelschap is gekomen. Tussendoor is het altijd mogelijk uit voorraad te bestellen.

Mijn prijzen zijn heel gematigd. U zult die nergens anders vinden voor vergelijkbare kwaliteit. Immers, ik heb geen dure winkel of bedrijfsruimte, geen overhead en ik importeer zelf, zonder tussenschakels. Voor u is dit een garantie dat u buitengewoon lekkere wijnen krijgt, gemaakt door bevlogen wijnboeren die u via mijn wijnbrief heeft leren kennen.

De Bistrotdoos bestaat uit:

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

* 3 flessen La Roche Buissière Petit Jo, rood
* 3 fl. Marcillac Réservee, rood
* 2 fl. Mas de la Bégude Hommage à Robert, rood

* 2 fl. Le Raisin et l'Ange Blanc, wit
* 2 fl. Les Grandes Vignes Blanc, wit

De prijs van de Bistrotdoos is € 76,55

Proefdoosje van 6 voor nieuwe klanten: (1 fles van alles uit de Bistrotdoos + 1 Flonflon): € 39,65 gehaald of € 47,50 thuis bezorgd.

 Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 2 december (20.00-22.00)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 3 december (11.00-13.00)

Bestel: Bistrotdoos/dozen à € 76,55
en/of

... x 4 fln Domaine La Roche Buissière, Petit Jo 2004 (r)	€ 6,35 per fles
... x 2 fln Idem, cuvée Flonflon 2004 (r)	€ 7,75
... x 4 fln Marcillac cuvée Réservee (r)	€ 6,40
... x 4 fln Mas de la Bégude, Hommage à Robert 2003 (r)	€ 5,95
... x 4 fln Le Raisin et l'Ange, cuvée Bran 2004 (r)	€ 6,95
... x 2 fln Le Raisin et l'Ange Blanc 2004 (w)	€ 7,25
... x 2 fln Chassornay, Bourgogne Blanc Bigotes 2003 (w)	€ 14,75
... x 1 fl Chassornay, Saint Romain Blanc Combe Bazin 2003 (w)	€ 19,95
... x 1 fl Chassornay Auxey Duresses Les Crais Blanc 2003 (w)	€ 22,25
... x 2 fln Chassornay Bourgogne Rouge Bedeau 2003 (r)	€ 15,50
... x 1 fl Chassornay Saint Romain Rouge Sous Roche (r)	€ 19,95
... x 1 fl Chassornay Auxey Duresses Les Crais Rouge 2004 (r)	€ 21,50
... x 4 fln Vignerons d'Estézargues, côtes du Rhône Blanc 2004 (w)	€ 5,95
... x 2 fln. Franck Peillot Montagnieu Brut Pétillant (belletjes)	€ 12,25

Betaling: Strikt binnen 1 week na aflevering per Postbank 40.44.828 van De Wijnvriend te Haarlem.

Bezorging: Als u niet zelf (laat) halen, is de bezorging als volgt:

rond Amsterdam: op zondag 4 december tussen 12.00 en 16.00 uur

Haarlem e.o.: rond 1 december

elders: per bode, rond 1 dec. (**N.B.:** tot. aantal flessen moet deelbaar zijn door 6).

Bezorgtarief: Amsterdam en Haarlem: € 7,50. Elders: tot 12 fln=€ 8,50, 24=€ 10; 36=€ 12,50; 48 of meer=€ 14,50

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 20 november** bij ons binnen te zijn):

De Wijnvriend, fax.023-526.80.48, e-mail: wijn@wijnvriend.nl; website www.wijnvriend.nl