

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, 20 juli 2006

Met veel plezier sturen we u onze wijnbrief van zomer 2006.

Tot nu toe hadden we bijna alleen Franse wijn. Die vinden we nou eenmaal het lekkerste. 'Vondsten' van elders vallen ons meestal niet mee.

Dat bulk wijn uit Frankrijk niet opkan tegen de buitenlandse concurrentie, maakt de pareltjes niet minder lekker. En die maken onze wijnboeren. Die kiezen alleen maar voor het lekkerste en de crisis raakt hen dan ook niet. Zij zijn het voorbeeld welke kant het op zou moeten.

Dat we nu een uitstapje maken buiten Frankrijk, heeft dus niets met een crisis van doen. Integendeel: wij vonden een lekkere Spanjaard uit het prachtig golvende landschap van la Mancha die een spannende aanvulling op onze collectie vormt.

Maar we vonden nog meer nieuw lekkers, namelijk de Rouge Garance uit het zuiden van Frankrijk. Die wijn wordt gemaakt door een gepensioneerde Franse filmacteur, Jean-Louis Trintignant. Dat hij bekend is, is best, maar zijn wijn is het ook! Dat geldt ook voor Emile Héredia, voormalig persfotograaf, van wie wij de Vin Gris uit de Vendômois aanbieden.

Er zijn ook oude bekenden: de onverslaanbare Beaujolais en Fleurie van Yvon Métras en de sappige Cheverny's van Tue Boeuf. En we hebben de heerlijke gamay en de rosé van Serge Batard uit de Loire.

Nog een nieuwtje: volgend voorjaar krijgen we onze eigen ruimte op het Nieuwe Energie terrein in Haarlem. Dan neemt ons wijncomplex eindelijk vaste vormen aan, hoewel onze boerenstek ook zo z'n charme heeft. Meer nieuws volgt!

De praktische kant. De minimum afname is 12 flessen totaal. Zie de bestelbon voor de besteleenheid per soort, wij hopen dat internetbestellers deze ook in acht nemen. Ook is er de Zonnedoos, met een keuze uit dit aanbod, en de kennismakingsdoos van 6 flessen voor nieuwe klanten. Uiteraard kunt u ook uit onze vaste voorraad bestellen, zie de website of vraag een assortimentslijst. Bodeklanten verzoeken wij te zorgen dat het totaal aantal flessen deelbaar is door 6.

Het mag dan goed gaan met De Wijnvriend, nieuwe klanten zijn altijd welkom. Als u iemand aanbrengt, krijgt u extra Magnumzegels ter waarde van 6 euro. Dat is toch al weer een lekkere fles...

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

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 1 september tussen 20.00 en 22.00 of op zaterdag 2 september 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 3 september tussen ca. 12.00 en 16.00 uur. Noteert u dat in uw agenda? Bij klanten elders bezorgt de bode rond 31 augustus. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven.

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

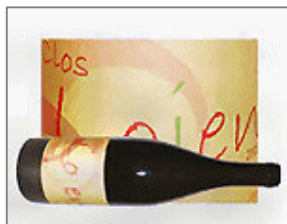
Met vriendelijke groet,

De Manchuela van Juan Antonio Ponce uit SPANJE

Hoewel we helemaal niet op zoek waren naar een buitenlander, vonden we in februari op de beurs in Angers iets bijzonders. Tussen alle Franse natuurboeren achter tafels vol flessen, stond een verlaten tafeltje met 2 flessen. Je leert snel te oordelen op zo'n overvolle beurs, en dit was meteen raak. Dus moest de wijnboer gezocht. De hele zaal bemoeide zich ermee, want hij was onvindbaar. Na enige tijd verscheen een stevige man, Juan Antonio Ponce, Spanjaard zo bleek. Hij vertelde ons in rap Frans zijn verhaal.

Zijn wijngaard ligt midden in Spanje, in de streek Manchuela, provincie Cuenca, zo'n 100 kilometer westelijk van Valencia. Zinderend hete vlaktes, de Meseta, goud gekleurd gras. Maar vreemd genoeg hier en daar ook een koel bos, rivieren en beken. De wijnstreek Manchuela ligt op zo'n 700 meter hoogte, het is er dus koeler dan op de vlakte. Al

eeuwen wordt er wijn gemaakt, eerst alleen in bulk, later kwamen er kwaliteitsbewuste wijnboeren die zich op 'lekker' gingen toeleggen. Zo iemand is Juan Antonio. Na jaren werken bij wijnboeren in de Bourgogne trok hij twee jaar geleden terug naar zijn geboortestreek. Hij vond een mooie wijngaard van 7



hectare vol oude stokken, waarvan de bejaarde eigenaar wilde stoppen.

De wijngaard ligt ideaal, op 800 meter hoogte, warme dagen, koele nachten, droog klimaat, kalkhoudende bodem, altijd een briesje. Dus weinig ziektes en ongedierte.

De wijnstokken zijn ongeveer 50 jaar oud en de druivensoort is

Bobal, de inheemse soort in Manchuela. Die doet het hier heel goed en rijpt langzaam, wat finesse geeft. Als je de Bobal niet te laat oogst is het alcoholgehalte minder hoog dan in andere warme gebieden en blijft de wijn frisser.

In 2005 maakte Juan Antonio zijn eerste oogst. Van de 3 cuvées vinden wij de Clos Lojen 2005 de lekkerste. Bedoeld om jong te drinken, want gemaakt op zijn fruit en zonder houtrijping.

De donkere kleur verbergt een geur als van een heerlijke fruitmand: rood en zwart fruit en een hint van kamperfoelie en munt. De smaak is rond, zacht, fris en intens.

Lang hebben we geschroomd om de grens over te gaan, maar bij dit pareltje hadden we geen enkele twijfel. Nu eens niet dat zwaarmoedige dat veel Spaanse wijnen hebben, maar elegant! Eindelijk een Spanjaard in Wijnvriend kwaliteit en dus een heel groot plezier!

Manchuela Clos Lojen 2005, Juan Antonio Ponce

€ 6,85

Domaine Rouge Garance van de Cortellini's en Jean-Louis Trintignant

Er zijn nogal wat Bekende Fransen die in de wijn zijn gegaan. Alain Prost, Jean Tigana, Gérard Depardieu. Bij die laatste heeft het wijnvirus echt toegeslagen: hij heeft wijngaarden in drie verschillende streken. Helaas smaakt zijn wijn niet zoals hij er uit ziet.

Van de andere wijnmakende BF'ers overstijgt de reputatie de grenzen niet, ook al denkt men ter plekke het tegendeel. Beroemdheid is dan misschien niet persé een garantie voor kwaliteit, maar voor de

marketing is het mooi meegenomen. In veel gevallen is dat ook de enige rol van de BF'er. Voor de pers poseren op een tractor.

Zo niet bij Jean-Louis Trintignant, filmacteur in ruste en wijnboer op Domaine Rouge Garance. Hij bemoeit zich namelijk wél met het wijnmaken, zowel in de wijngaard als in de cave. Het domaine Rouge Garance ligt niet ver van de stad Nîmes. De wijngaarden lopen tot vlak bij die prachtige Romeinse Pont du Gard. Claudie en Bertrand

Cortellini kopen hier in 1977 een wijngaard, de druiven verkopen ze aan de coöperatie.

Op een dag komt Jean-Louis Trintignant er langs, gewoon als toerist, en koopt wat wijn. Ze raken aan de praat en in de loop der tijd bevriend. Het enthousiasme van Claudie en Bertrand werkt zo aanstekelijk dat Jean-Louis besluit met hen in zee te gaan. Op voorwaarde dat ze hun eigen wijn gaan maken en stoppen met die coöperatie. In 1996 is het zo ver, ze kopen er samen een stuk wijngaard bij.

De naam Rouge Garance komt van de Garance, een plant die hier veel voorkomt. Van de wortels wordt een felrode verfstof gemaakt. Ook is de naam een ode aan de baanbrekende film uit de jaren 1930, *Les Enfants du Paradis*, waarin één van de hoofdpersonen ook genoemd is naar de Garance.

Natuurlijk heeft Jean-Louis niet zo maar een akkertje gekocht. Het microklimaat op Rouge Garance is perfect en de grondsamenstelling is bijna precies zo als in Châteauneuf-du-Pape: de ondergrond is van kalk en klei, de bovenlaag van

kiezels en keien. Daardoor zijn de wijnen fijner, eleganter, fruitiger en minder alcoholisch



dan hun collega's uit andere delen van de zuidelijke Rhône. Op Rouge Garance wordt een zestal cuvées gemaakt in de drie kleuren, allemaal erg lekker. Wij vinden de eenvoudigste cuvée het interessantste, de Vin de Table 'Little Garance'.

Voornamelijk gemaakt van jonge syrah, aangevuld met 10% andere soorten zoals grenache en aramon. De geur is dorstig makend, bijna sensueel, verse druiven, alsof je de cave inloopt tijdens de oogst. Je ruikt en proeft zonovergoten bramen, bosbes, een beetje olijf en zoethout, kleine rode vruchtjes, viooltjes. En dan die lekkere tannines van de syrah: aanwezig maar toch zijdezacht en fris. Een lange en krachtige nasmaak, met een klein zoetje aan het eind. Brillante wijn voor een spotprijs! U kunt er meer over lezen op de site www.rougegarance.com.

Little Garance 2005, Domaine Rouge Garance

€ 5,40

De Gamay en Rosé van Domaine Les Hautes Noëllles

In ons lenteaanbod hadden we de witte en rode Hého van Domaine Les Hautes Noëllles van Serge Batard.

Weken later, Serge aan de telefoon, wat we van de meegestuurde proefflessen vinden... hij had ze als eerste op het pallet gezet...

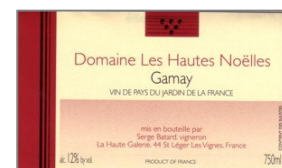
Helemaal onderaan dus. En jawel, daar stonden ze. Jammer dat we ze zo laat vonden, want er zaten hele lekkere wijnen bij, waaronder een gamay.

Nu is gamay één van onze lievelingsdruiven, zeker in de zomer. Maar om een lekkere te vinden voor een redelijke prijs, dat is nog een hele opgave. Dus eerlijk gezegd begonnen we aan

de meegestuurde fles zonder al te veel verwachtingen. Maar het bleek het prototype van een sappige lichte fruitwijn te zijn, niks moeilijks aan, maar gewoon verdraaid lekker. Zo'n wijn waar we altijd naar op zoek zijn: vrolijk en niet duur. Deze *gamay 2005* komt uit het gebied helemaal in het westen van de Loire, onder de stad Nantes, waar ook de Muscadet vandaan komt. De associatie van een frisse zeebries op een warme zomerdag is dan ook niet ver. Serge heeft hem heel zuiver gemaakt en op een manier die voor veel grotere wijnen wordt toegepast, biologisch, met lage rendementen en geen chemie. Licht, heel fruitig, met een fijne

structuur. Koel gedronken ideaal voor een zwoele (na-) zomeravond.

Dat geldt ook voor de rosé die we mee lieten komen, gemaakt



van de Grolleau Noir. Dat is geen eng beest maar een plaatselijke druivensoort waar Serge een lekker frisse en toch stevige rosé van heeft gemaakt. Een heerlijke wijn, lichtvoetig maar met karakter, deze *Hého Rosé 2005*.

Gamay 2005, Domaine Les Hautes Noëllles

€ 5,65

Hého Le Rosé 2005, Domaine Les Hautes Noëllles

€ 5,25

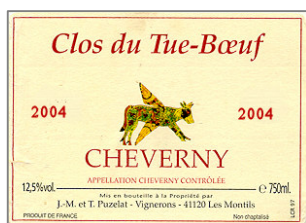
De Cheverny's van Clos du Tue-Bœuf en Thierry Puzelat

Iedere keer als het zomer wordt krijgen we toch zo'n trek in een koel glas Loire wijn! Eigenlijk zijn dat de lekkerste, vinden we dan: elegant, smaakvol, licht. Oké, je wilt niet steeds hetzelfde drinken, dus in de herfst komt er meer pinot noir en later, in de winter, syrah. Maar toch, als we één soort wijn moesten kiezen als favoriet, dan was het Loire. En in het bijzonder die van Tue-Boeuf.

Wat moeten we nog zeggen over deze verrukkelijke spannende en originele wijn, we hebben hem immers al zo lang – met een korte onderbreking sinds 1989.

Als er nieuws te melden valt, is het misschien dat Thierry Puzelat, de ene helft van de gebroeders, met zijn eigen label steeds meer vergeten druivensoorten tot leven wekt. En dat Tue-Boeuf steeds populairder wordt. Dat was weer goed te zien op de beurs in

Angers: daar stonden de Puzelats in hun houthakkershemd, een grote horde liefhebbers dringend voor hun stalletje. Die beurs is gelukkig niet zo'n stijve harken gedoe, maar zelfs in dit ongeregelde gezelschap trokken ze veel aandacht. Misschien ook wel omdat zij de gewoonte hebben volle glazen te laten



proeven. 'Wijn moet je drinken, niet nippen', zeggen ze. De wijn van Tue-Boeuf blinkt uit door puurheid, frisheid, finesse, zijdezachtheid en zeer veel smaak. Het is een wonder dat ze zoveel smaak in een fles kunnen krijgen. Deze wijn 'met

mate' drinken is wel héél moeilijk...

We hebben van de Puzelats uit het voortreffelijke Loire jaar 2005:

De rode Clos du Tue-Boeuf *cuvée Rouillon*, van 60% gamay en 40% pinot-noir. Helder rood, geur van rode bessen, kersen, specerijen en hooi en het ietsje rokerige geurtje, typisch voor de pinot-noir, fluwelen structuur. Licht gekoeld een onvergetelijk lekkere wijn.

In wit hebben we een wijn van Thierry Puzelat, en wel de Cheverny Blanc, van 70% sauvignon en 30% chardonnay. Voor degenen die zich nog Les Carteries 2003 herinneren: dit is de directe opvolger. Hij is vol, intens, weelderig, een geur als van een veldboeket en van puur wit fruit, hmmm...

Cheverny Rouge, <i>cuvée Rouillon</i> 2005, Clos du Tue-Bœuf	€ 8,30
Cheverny Blanc 2005, Thierry Puzelat	€ 7,95

De Beaujolais en Fleurie van Yvon Métras

Yvon Métras was ook op de alternatieve wijnbeurs in Angers met zijn 2005's. Hij stond achter een tafeltje met 3 flessen en 3 kleine houten vaatjes, van die rustieke dingen. De flessen waren om te laten zien hoe het eruit ziet, geproefd wordt uit de vaatjes. Maar de boel staat door elkaar, dus wij moeten raden, wat is wat. Nou, zo langzamerhand weet ik wel hoe dat dan uitpakt: de eenvoudigste is het lekkerst. Dat komt omdat de complexere wijnen zo jong nog helemaal niet tot hun recht komen. Hoe men bijvoorbeeld in Bordeaux honderden monsters

kan proeven in het voorjaar na de oogst en er ook nog grote verschillen in waarneemt, is mij dan ook een raadsel. En dan hebben we het wel over flessen van 50 tot 100 euro en meer. Laat u niet foppen, het is alles speculatie.

Hoe dan ook, de 'gewone' Beaujolais 2005 is één van de lekkerste jonge Beaujolais die ik ooit heb geproefd. Het is wel jammer dat veel andere klanten er ook zo over denken, zodat Yvon zijn prijzen maar eens wat heeft verhoogd. Maar goed, Métras is één van die wijnboeren die veel meer zou kunnen

verkopen dan hij oogst, dus waarom zou hij bescheiden doen. Hij maakt eenvoudigweg de lekkerste Fleurie en Beaujolais die er bestaat.

De Fleurie Printemps 2005 smaakt natuurlijk ook heel erg goed, maar misschien eerder voor de herfst dan het voorjaar. De wijnen van Yvon hebben baat bij een half tot heel jaar rust, met name de Fleurie. Ik zeg het met tegenzin want ik geloof in 'zo



jong mogelijk drinken'. Maar ik dronk laatst een Fleurie van 10 jaar oud, en ik moet toegeven: die was verbluffend jong en vief.

Maar ja, wachten, kan dat met zulke heerlijke wijn? Yvon's wijnen zijn altijd één en al fruit, veel framboos en kers, met iets rokerigs en kruidigs en

ze zijn weelderig, een mond vol smaak. Hoe hoger en dus duurder de cuvée, hoe groter de intensiteit en complexiteit. U mag zelf kiezen.

Beaujolais 2005, Yvon Métras € 8,75

Fleurie cuvée Printemps 2005, Yvon Métras € 11,25

De Vin Gris van Emile Héredia

En dan hebben we nog een heerlijke rosé, een heel licht roze variant van Emile Héredia uit de Loire streek.

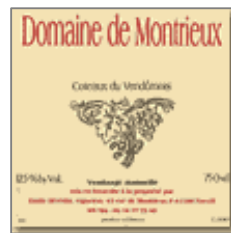
Emile is pas in 1999 wijnboer geworden, toen hij veertig was. Tot dan was hij fotograaf en reisde hij de hele wereld rond. 'Dit hou je niet vol als je ouder wordt' dacht hij en schreef zich in op de wijnbouwschool in Amboise, Loire. Na 2 jaar haalde hij het diploma en kocht het Domaine de Montrieux bij het stadje Vendôme

De Côteaux Vendômois is een heel klein wijng gebied, in het noordelijkste deel van de Loire streek, nog een eindje boven die rivier, aan de oevers van de zijrivier Le Loir. De bodem is van witte kalksteen, klei en silex, net als in Sancerre.

De druif waar Emile zijn hart aan heeft gegeven is de

plaatselijke Pineau d'Aunis. Emile wordt alom beschouwd als dé expert van deze rode druif, als degene die er de lekkerste wijn van maakt.

Hij is zo'n wijnboer die zich vooral richt op het kweken van zo gezond mogelijke druiven. De school van de tuinmannen



noemen ze dat hier.

'De beste druiven kweken, dat is het enige waar ik wat aan kan doen, het wijnmaken gaat min of meer vanzelf als je de natuur gewoon zijn werk laat doen' zegt hij. Hij gebruikt dus de eigen gisten van de druif, alleen

mogelijk als je die niet platspuit in de wijngaard, hij geeft de most de tijd lang te gisten, voegt geen suiker toe, filtert niet, klaart niet.

'De smaak van een wijn wordt niet gemaakt tijdens de vinificatie, maar is al aanwezig in de druiven die ik gebruik. Het is wél de kunst om die natuurlijke aroma's er zo goed mogelijk uit te halen', zegt hij. Welnu, dat lukt Emile heel goed, zijn wijnen zijn werkelijk heel erg lekker.

Wij bieden de heerlijke rosé 2005 van de pineau d'aunis. Dit is een Vin Gris: heel licht rose van kleur, licht en frivol als een witte wijn maar met het fruitige en kruidige van een rode, met lengte en complexiteit in de smaak. Lekker bij van alles. Fris en fruitig, een echte wijn, en dat voor een rosé!

Vin Gris (rosé) 2005, Domaine de Montrieux € 7,70

Glazen van Spiegelau

Tenslotte hebben we prachtige wijnglazen van Spiegelau. Ze zijn van echt kristal, model Tasting Professionel, met een getrokken steel (dus niet geplakt met zo'n duidelijk voelbare rand), een hoogte van 17,9 cm.

en een inhoud van 260 ml. Ze voelen perfect in de hand en aan de mond en ze zien er heel mooi uit. In doosjes van 6 stuks à € 18,00. En dat is te geef (let op: er bestaat ook een veel grovere uitvoering van gewoon

glas, naam: 'expert tasting', die zijn goedkoper uiteraard). Maar: ik kan ze helaas **niet opsturen** aan bodeklanten.

Wijnglazen Spiegelau Tasting Professionel (per 6 stuks) € 18,00



De Wijnvriend is mijn uit de hand gelopen hobby, mijn passie, zo niet mijn complex. In 1988 begon ik met de import van wijn uit Frankrijk. Sindsdien heeft De Wijnvriend een assortiment opgebouwd van wijnen die behoren tot de besten 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 handvol wijnboeren die uitblinken. Door goed gemaakte wijn die bovenal heel lekker is, 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, geen overhead en ik importeer zelf, zonder tussenschakels. Voor u is dit een garantie dat u buitengewoon lekkere wijnen krijgt, gemaakt door bevoegen wijnboeren die u via mijn wijnbrief heeft leren kennen.

De Zonnedoos bestaat uit:

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

2 flessen elk van de soorten Manchuela,
Rouge Garance, Haut Noëllles Gamay, Tue Boeuf
Rouillon, Cheverny Blanc en Beaujolais

De prijs van de Zonnedoos is € 85,80

Voor nieuwe klanten is er een proefdoosje: 1 fles van elke soort uit de Zonnedoos à: € 42,90 gehaald of € 51,00 thuis bezorgd.



 Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 1 september (20.00-22.00)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 2 sept. (11.00-13.00)

Bestelt: Zonnedoos/dozen à € 85,80 of Proefdoosje(s)

en/of

...x 4 fln Juan Antonio Ponce, Manchuela 2005 (r)	€ 6,85 per fles
... x 4 fln Domaine Rouge Garance, Little Garance 2005 (r)	€ 5,40
... x 4 fln Domaine Hautes Noëllles, Gamay 2005 (r)	€ 5,65
... x 4 fln Domaine Hautes Noëllles, Hého Rosé 2005 (rosé)	€ 5,25
... x 2 fln Clos du Tue Boeuf, Rouillon 2005 (r)	€ 8,30
... x 2 fln Thierry Puzelat, Cheverny Blanc 2005 (w)	€ 7,95
... x 2 fln Yvon Métras, Beaujolais 2005 (r)	€ 8,75
... x 2 fln Yvon Métras, Fleurie cuvée Printemps 2005 (r)	€ 11,25
...x 2 fln Emile Héredia, Vin Gris 2005 (rosé)	€ 7,70
...x 1 doosje à 6 stuks wijnglazen Spiegelau tasting Professionel	€ 18,00

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 3 september tussen 12.00 en 16.00 uur

Haarlem e.o.: rond 31 augustus

elders: per bode, ca. 31 aug. (**N.B.:** tot. aantal flessen moet deelbaar zijn door 6).

Bezorgtarief: Amsterdam en Haarlem: € 8,00. Elders: tot 12 fln= € 9; 24= € 11; 36= € 13,50; 48 of meer= € 16,00

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

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