

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



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

wijn van verwende druiven

Beste wijnvriend, wijnvriendin,

Haarlem, 31 juli 2007

Tallose flessen zijn de afgelopen jaren door mijn handen gegaan, op weg naar u. Ik heb er maar heel weinig gebroken. Maar op een kille winterdag ergens in februari 2006, in mijn opslag in de polder, vielen er vijf kapot. Te klamme handen. Toen wist ik het zeker: hier kan het niet meer. Hoe mooi het ook geweest is, we zijn er uit gegroeid. Ondanks de couleur locale, de appeltjes, de kat en de barse boer. Na enig zoeken vonden we een ruimte op het Nieuwe Energie terrein in Haarlem, het terrein waar vroeger de gasfabriek en het waterleidings- en electriciteitsbedrijf stonden. Net als in Amsterdam worden de oude gebouwen gerenoveerd en komt er een paar nieuwe bij. Hier moeten cultuur en bedrijvigheid samenkomen. De Wijnvriend valt dus nu onder het kopje 'bedrijvige cultuur'. En terecht. Ik was er zó mee bezig dat ik over niets anders meer kon praten dan over wijn. Ik droomde wijn, ik dacht wijn, ik praatte wijn. Jawel, De Wijnvriend heeft een wijncomplex. Et voilà, de naam voor de nieuwe ruimte: *Het Complex*.

Het Complex is nu opgeleverd en we zijn een eind op weg met schilderen, stucen, inrichten. En het wordt mooi! Tijd om u uit te nodigen voor het openingsweekend. Dat zal zijn op vrijdag 31 augustus van 19.00 tot 22.00 en zaterdag 1 september van 11.00 tot 14.00. Dat is tegelijk het afhaalweekend voor ons zomeraanbod. Ter gelegenheid van de opening van Het Complex krijgt iedere klant die voor minimaal 100 euro wijn koopt, 2 fraaie glazen van Spiegelau, model Expert Tasting. *Cadeau*. Bodeklanten krijgen geen glazen, te kwetsbaar, maar een sommeliërsmes, ook niet mis. Zie voor onze plannen met Het Complex elders in deze brief.

Door alle drukte is het schrijven van de gebruikelijke wijnbrief in de knel geraakt. Vandaar dat ons zomeraanbod 2007 wat later is dan u gewend bent. Maar de wijn is er niet minder lekker om. Zo hebben we de nieuwe oogsten van Yvon Métras en Clos du Tue Boeuf. Van Les Foulards Rouges, u weet wel, van de Soif du Mal, hebben we een paar bijzondere cuvées. Ook vonden we nog tijd om enkele nieuwe pareltjes aan onze collectie toe te voegen: de meeslepende zonnige wijnen van Domaine Romaneaux-Deztezet en Domaine l'Anglore, en op een iets alledaagser niveau: de wijnen van Domaine Tavernel.

De praktische kant. De minimum afname is 12 flessen totaal en 2 of 4 flessen per soort, zie de bestelbon. Wij hopen dat internetbestellers dit ook in acht nemen. Tevens is er de Complexdoos, 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: gaarne zorgen dat het totaal aantal flessen deelbaar is door 6.

U kunt uit dit aanbod tegen genoemde prijzen bestellen **tot en met zondag 19 augustus** a.s.. Dan dienen bestellingen **uiterlijk bij ons binnen** te zijn. Na de ophaaldagen worden de prijzen hoger. Nou ja, ietsje. Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 31 augustus tussen 19.30 en 22.00 of op zaterdag 1 september tussen 11.00 en 14.00 in Het Complex, zie de routebeschrijving elders in deze brief of kijk op de website. Uiteraard zorgen wij voor feestelijke hap en drank. En er zijn weer veel kelderrestanten.

Als u uw wijn bezorgd wilt hebben: in en vlakbij Amsterdam bezorg ik, zonder uw tegenbericht, op zondag 2 september tussen ca. 12.00 en 16.00 uur. Noteert u dat in uw agenda? Bij klanten elders bezorgt de bode rond 30 augustus. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven. Ik verheug me op uw bestelling per post, telefoon, fax, e-mail of via de website.nl.

Met vriendelijke groet,

Henk Struijs

Domaine de Tavernel – Gard

Af en toe vragen klanten ons welk van onze wijnen een officieel Bio certificaat hebben. Dan leggen we uit dat onze natuurlijk gemaakte wijn veel verder gaat in zuiverheid en natuurlijkheid. Biologische druiventeelt richt zich weliswaar op een zuivere behandeling van de wijngaard, maar stelt aan het wijnmaken nauwelijks eisen. Daar is manipulatie en gebruik van chemicaliën gewoon en toegestaan. Uiteraard zal een wijnboer het zorgvuldige werk in de wijngaard niet zomaar teniet doen in de cave. Maar toch, de voorschriften zijn ruimhartig. Mede daarom houden veel van onze echte natuurboeren zich ver van die certificerende instanties, wier regels niets voorstellen en al helemaal niets van doen hebben met de lekkerst mogelijke wijn. Plus: zo'n certificaat is vaak een herkansing voor zwakke broeders, zo leert onze ervaring. 'Maar dat kan een oplichter ook zeggen', hoor ik u denken. En daar zou u dan gelijk in kunnen hebben. Vandaar dat wij veel

tijd besteden aan het thuis raken bij onze boeren, zodat we weten hoe ze werken. Je leert elkaar kennen en als het goed is, vertrouwen.

Enfin, sommige klanten vragen dus om bio-wijn. Die is in het beste geval ook lekker. Dus hebben we gezocht naar verrijking van ons assortiment met lekkere, vriendelijk geprijsde en officieel gecertificeerde bio-wijn. En gevonden! Dat wil zeggen: onze agent in de buurt van Nîmes. Het wordt tijd dat die agent gaat verhuizen want we hebben zo langzamerhand wel veel uit deze buurt. Hij ontdekte het Domaine de Tavernel in het zonovergoten Beaucaire, poort naar de Camargue. Daar heeft Pierre Amphoux zijn wijngaard van 70 hectare. Zijn wijnen hebben het bio-label Nature et Progress. De *rode Tavernel 2006* is gemaakt van syrah, grenache, cabernet-sauvignon, merlot en de plaatselijke druivensoorten



caladoc en marselan, beide familie van de grenache. Het is een heldere, warme en krachtige wijn met toch veel charme. Aanvankelijk proef je vooral de merlot, maar naarmate de fles langer openstaat krijgt de wijn steeds meer diepgang en spanning: tijm, garrigue, frambozen. Een bijzonder lekkere wijn voor zijn lage prijs. De *witte Tavernel 2006* is gemaakt van vermentino en muscat. De vermentino wordt in het zuiden, ook onder de namen malvoisie of rolle, veel gebruikt omdat ie goed tegen hitte kan. Hij geeft aromatische en toch frisse wijnen. De muscat is bekend om zijn overtuigende geur van verse druiven. Dus: de witte Tavernel is een heerlijke aromatische en druivige wijn met een geur van wit fruit en bloemen, stevig en fris. Geen pretenties, gewoon verrukkelijk. Hetzelfde geldt voor de *Tavernel rosé 2006*, van syrah en caladoc. Een mand vol fruit, perzik, kers en wat kruiden. Vol en krachtig.

Tavernel rouge 2006, Domaine de Tavernel	€ 5,40
Tavernel blanc 2006, Domaine de Tavernel	€ 5,40
Tavernel rosé 2006, Domaine de Tavernel	€ 5,40

Yvon Métras - Beaujolais en Fleurie

Yvon Métras - wie kent hem niet - is één van de meest principiële leden van de Bende zonder Zwavel. Zijn wijn onderscheidt zich van al het andere lekkers dat we tegenwoordig hebben uit de Beaujolais, door zijn focus, zijn compactheid. Yvon is het meest bij zijn oorspronkelijke stijl gebleven. Die stijl proef je door al zijn cuvées heen; hoe

hoger je komt, hoe geconcentreerder en hoe fijner. Toen we de *Beaujolais 2006* afgelopen maart voor het eerst proefden, concludeerden we zonder aarzelen: dit is één van de lekkerste ooit. Hij definieert de beste Beaujolais: fruitig, fluwelig, niets zwaars, geeft enorm veel plezier. Zeer geconcentreerd voor een 'gewone' Beaujolais.

Voor de *Fleurie cuvée Printemps 2006* geldt eigenlijk



hetzelfde maar dan een trapje hoger. Fluweel, kersen, iets rokerigs, iets serieuzer.

Over de Fleurie Classique 2006, de Fleurie Ultime 2006 en de Moulin-à-Vent, die Yvon sinds

2006 maakt, zeggen we verder maar niets. Maar we hebben ze wel! Kijk maar op de website.

Voor dat geld kun je vaak de hoofdpijn al proeven, maar niet bij Yvon!

Beaujolais 2006, Yvon Métras	€ 8,95
Fleurie Printemps 2006, Yvon Métras	€ 11,90

Clos du Tue Boeuf – Cheverny

Tue Boeuf is ook een vaste waarde in ons assortiment. Jaar in jaar uit maken de broers Puzelat originele en zuivere wijnen in het dorp Cheverny in de Touraine streek. Soms als appellation contrôlée, soms vermomd als Vin de Table, want wie zuiver werkt, heeft de instanties tegen zich. Van de oogst 2006 hebben we de *rode cuvée Rouillon*, van

gamay en pinot-noir. In de Bourgogne zou je het een



passetoutgrain noemen: combineert de vrolijke fruitigheid van de één met het

karakter van de ander. Ook hebben we weer het witte succesnummer van de afgelopen jaren, de *cuvée Frileuse*, ook vermomd als Vin de Table. Gemaakt van Sauvignon en Chardonnay. Hij is dit jaar een ietsje mollig, niet helemaal strak droog. De Puzelats vonden hem zo meer in evenwicht. Dat iets mollige maakt hem des te verleidelijker. Chic.

Cuvée Rouillon 2006, Clos du Tue Bœuf	€ 8,70
Cuvée Frileuse 2006, Clos du Tue Bœuf	€ 9,20

Domaine de l'Anglore – Côtes du Rhône

Als je zelf geen foto hebt van de natuurboer die je op je website wilt voorstellen, kun je het beste zoeken op Japanse websites. Daar staan de beste foto's. De reputatie van de immer fotograferende japper is niet voor niets. Maar let op: Japanse site = japanse importeur = wijn uitverkocht. Japanners zijn namelijk grote liefhebbers van natuurlijke wijn en ze zijn kapitaalkrachtig. Maar ze zijn ook heel kritisch, hun klandizie onderstreept de kwaliteit van een wijn. Zo'n gewild domein is het domaine l'Anglore. We waren er 2 jaar geleden nog net op tijd bij om ons in beeld te krijgen, want nu kom je er niet meer tussen. De dertiger Eric Pfifferling, voorouders uit Zwitserland, is soortgenoot van Jean-François

Nicq van les Foulards Rouges, de familie Laurent van Domaine Gramenon en Alain Allier van Mouressipe. En van een hele



school talenten in Languedoc, Roussillon en Rhône, die de oude nieuwe garde van vijftigers links en rechts voorbij gaat. Kenmerk van de wijnen van l'Anglore: veel smaak en diepgang, zacht en natuurlijk, iets troebel, geen overextractie. Meeslepend zijn ze, deze wijnen. Ze pakken je beet en beginnen hun eigen voorstelling.

Ik probeer me een beetje in te houden bij de beschrijving, want ik heb maar zo weinig per soort. L'Anglore ligt in het dorp Tavel, de bakermat van de rosé. Vroeger beroemd en dus duur, stil blijven staan maar nog steeds duur, dus meestal niet interessant. Eric bewijst met zijn *Tavel 2006* dat deze terroir toch niet voor niets zo beroemd is. Van grenache, cinsault, mourvedre, carignan en clairette. Niet zo'n huppelrosetje, maar wijn. Ik heb er maar een beetje van dus ik moet helaas rantsoeneren op maximaal 2 flessen per persoon. Het lijkt wel Romanée-Conti... Dan hebben we de *Terre d'Ombre 2006*, vermomd als Vin de Table, van veel grenache en een beetje cinsault. Compact, donker fruit, chocola, tabak,

wordt lekkerder per slok. Dan hebben we de *Pierre Chaude*

2006, Côtes du Rhône, van grenache en clairette.

Fijner, fluweliger dan de Terre. En over de witte zwijg ik.

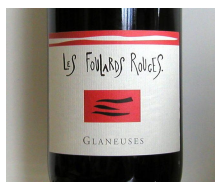
Tavel 2006, Domaine de l'Anglore	€ 10,90
Terre d'Ombre 2006, l'Anglore	€ 8,95
Pierre Chaude 2006, l'Anglore	€ 10,90

Domaine les Foulards Rouges – Roussillon

Al bekend van de Soif du Mal uit ons voorjaarsaanbod. Nu hebben we de cuvées die wat later gebotteld zijn en dus wat langer hebben genoten van de opvoeding van Jean-François Nicq, voormalig directeur bij de caves d'Estezargues:

De *cuvée Glaneuses 2006*, côtes du Roussillon, voor 70% van grenache, de rest syrah. Vol en

lang, ongelooflijk smaakvol, toch elegant.



De *cuvée Frida 2006*, côtes du Roussillon, van grenache en

carignan, elk 50%. Zij is heerlijk en niet te geef, meer zeg ik niet. En dan hebben we nog een beetje wit, de *cuvée Maria Bonita 2006*, van 40% macabeo, de rest muscat-a-petit-grain. Het is een beetje rare wijn: hij is demi sec en soms ietsje perlant. Onverslaanbaar ijskoud rond het borreluur. Niet meer dan een paar flesjes pp, sorry.

Glaneuses 2006, domaine Les Foulards Rouges	€ 12,90
Cuvée Frida 2006, Les Foulards Rouges	€ 15,70
Cuvée Maria Bonita 2006, Les Foulards Rouges	€ 11,50

Domaine Romaneaux-Destezet - Rhône

Veel van onze wijnboeren gebruiken de methoden en inzichten van Jules Chauvet, grondlegger van het natuurlijk wijnmaken. Maar er is er één die nog verder gaat: hij bemachtigde de legendarische de wijnpers van Chauvet. Die wijnboer is Hervé Souhaut, uit het dorpje Arlebosc, iets ten westen van de grote wijngaarden van Hermitage, Cornas en Côte-Rotie. We volgen Hervé al jaren en zijn keer op keer onder de indruk van de verbluffende

kwaliteit van zijn wijnen. Die gaan een heel eind richting zijn beroemde burens. Zijn prijzen volgen helaas ook, al is het origineel nog veel duurder. Hervé's wijnen zijn 'slechts' Vin de Pays de l'Ardèche, ook al bestaat de wijngaard al sinds het jaar 912 en staan er wijnstokken van honderden jaren oud!

We hebben twee rode wijnen van Hervé: De *Souteronne 2006* van gamay is simpelweg een heerlijke wijn vol kersen en

ander rood fruit en met een sappige zachte structuur. De *syrah 2006* heeft alles wat



syrah uit de zuid-Rhône zo verrukkelijk maakt: krachtig, vol, zacht merkbare tannines, frambozen en viooltjes. Het zou makkelijker een Côte Rôtie kunnen zijn, elke slok een feest.

La Souteronne 2006, Domaine Romaneaux-Deztezet	€ 11,40
Syrah 2006, Romaneaux-Deztezet	€ 13,20

Het Complex

Adres: Het Complex bevindt zich op het Nieuwe Energie terrein, in de Waarderpolder in Haarlem.

Adres: Energieplein 16

2031 TC Haarlem

Telefoon: (voorlopig mijn mobiel): 06-55138445

Route: Voor de meeste klanten is Het Complex ongeveer even dichtbij als ons oude polderadres, alleen ga je bij Halfweg niet de polder in maar richting Haarlem.

De meeste routeplanners zullen het adres nog niet herkennen, maar wel de naastgelegen Minckelersweg.

Vanaf Utrecht (A2) en Den Haag (A4) neemt u de A9 richting Haarlem. U komt uit bij het Rotterpolderplein.

Als u vanuit Amsterdam komt neemt u de Haarlemmerweg via Halfweg naar Haarlem.

Vanuit Alkmaar neemt u de A9 richting Haarlem en rijdt u door tot het Rotterpolderplein.

Bij het Rotterpolderplein de afslag Haarlem nemen (A5).

Doorrijden tot aan de T splitsing (links van u ziet u de Amsterdamse Poort) daar slaat u bij de stoplichten rechts af.

U volgt de borden "Industrieterrein Waarderpolder". U rijdt onder het viaduct door en vervolgens slaat u bij de stoplichten rechts af de Oudeweg op.

Na zo'n 300 meter staat aan de linkerkant het gebouw van de NUON. Het valt op door de ronde toren en de zonneschermen. Hier slaat u linksaf de Minckelersweg op.

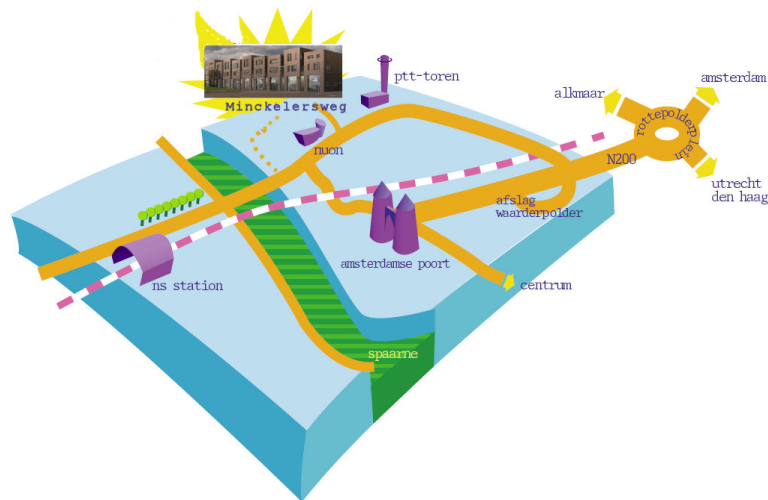
Na ca. 100 meter ziet u links de achterkant van deze gevel:



Wij zitten in de 3^e ruimte vanaf de hoek. Parkeren kunt u voor of achter het gebouw.

(Als u de route kent, kunt u ook al eerder de afslag Waarderpolder nemen. Als je de weg weet lijkt het wel korter)

Trein: Het Complex is ook goed met de trein bereikbaar, ca. 12 minuten lopen vanaf station Haarlem. Ga in dat geval over Het Spaarne naar links en volg het stippelijntje.



Wat gaan we doen in *Het Complex*:

Het Complex is allereerst onze opslagplaats. De ophaal- en proef dagen zijn voortaan hier: beneden staat uw wijn, boven kunt u proeven en smikkelen.

Op de vide gaan we ook proeverijen en andere manifestaties houden. Dus als u zoiets wilt, vraag ons.

De ruimte wordt ooit ook een winkel, maar voorlopig alleen op afspraak. Als u wilt komen, bel me, dan ben ik er, als ik niet op wijnjacht ben in Frankrijk e.o..

Wanneer ik vaker open ga, hoort u dat!



De Wijnvriend begon in 1988 met de import van wijn uit Frankrijk. Sindsdien hebben we 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 beperken ons tot handgemaakte artisanale wijn waaruit druif, terroir en stijl van de wijnmaker spreken. Wij bezoeken onze wijnboeren regelmatig en weten hoe ze werken. Iedere streek heeft maar een handvol wijnboeren dat uitblinkt. Met goed gemaakte wijn die bovenal heel lekker is, en redelijk van prijs.

Onze specialiteit is: natuurlijk gemaakte wijn. Op onze website leest u daar meer over.

Drie keer per jaar hebben we open dagen en verschijnt de Wijnbrief, waarin we wijn presenteren die we erg lekker vinden en die door de test van een streng proefgezelschap is gekomen. Tussendoor is het altijd mogelijk uit voorraad te bestellen.

Onze prijzen zijn heel redelijk. U zult die nergens anders vinden voor vergelijkbare kwaliteit.

Voor u is dit een garantie dat u buitengewoon lekkere wijnen krijgt, handgemaakt door bevlogen wijnboeren die u via onze website en wijnbrief zelf heeft leren kennen.

De Complexdoos bestaat uit:

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

2 flessen elk van de Beaujolais, Rouillon en Frileuse,
plus 3 flessen elk van de Tavernel Rood en Tavernel Wit.

De prijs van de Complexdoos is € 86,10

Voor nieuwe klanten is er een proefdoosje: 1 fles van alles uit de Complexdoos + 1 fles Gramenon Poignée de Raisins (zie website) à € 47,85 gehaald of € 55,00 thuis bezorgd.

Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 31 aug. (19.30-22.00)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 1 sept. (11.00-14.00)

Bestelt: Complexdoos/dozen à € 86,10 of Proefdoosje

en/of

... x 4 fln Domaine du Tavernel Rouge 2006 (r)	€ 5,40 per fles
... x 4 fln Domaine du Tavernel Blanc (w)	€ 5,40
... x 4 fln Domaine du Tavernel Rosé 2006 (rosé)	€ 5,40
... x 2 fln Beaujolais 2006, Yvon Métras (r)	€ 8,95
... x 2 fln Fleurie Printemps 2006, Y. Métras (r)	€ 11,90
... x 2 fln Cuvée Rouillon 2006, Clos du Tue Boeuf (r)	€ 8,70
... x 2 fln Cuvée Frileuse 2006, Clos du Tue Boeuf (w)	€ 9,20
... x 2 fln Tavel 2006, domaine l'Anglore (rosé)	€ 10,90
... x 2 fln Terre d'Ombre 2006, l'Anglore (r)	€ 8,95
... x 2 fln Pierres Chaudes 2006, l'Anglore (r)	€ 10,90
... x 2 fln Glaneuses 2006, domaine Les Foulards Rouges (r)	€ 12,90
... x 1 fl Frida, Les Foulards Rouges (r)	€ 15,70
... x 2 fln Maria Bonita 2006, Les Foulards Rouges (w)	€ 11,50
... x 2 fln La Souteronne, domaine Romaneaux-Deztezet (r)	€ 11,40
... x 2 fln Syrah 2006, domaine Romaneaux-Deztezet (r)	€ 13,20

Cadeau: bij minstens € 100 aan wijn: 2 Spiegelau glazen óf, voor bodeklanten: het sommeliersmes.

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 2 september tussen 12.00 en 16.00 uur

Haarlem e.o.: rond 2 september

elders: per bode, ca. 30 aug. (**N.B.:** tot. aantal flessen moet deelbaar zijn door 6).

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

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 19 augustus** bij ons binnen te zijn):

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