

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 wijnvriendin, wijnvriend,

Haarlem, 23 november 2007

U leest onze nieuwe wijnbrief, die van kerst 2007.

Ons aanbod bestaat dit keer vooral uit wijnen uit de zuidelijke Rhône streek. We moesten namelijk steeds aan wild denken toen we deze wijnen proefden. En wild dat is kerst. Ook al hoeft u geen wilder te zijn om de verfijnde maar forse smaak van deze wijnen te waarderen.

Er zijn weer prachtige vondsten: het Domaine Martinelle uit de Côtes du Ventoux is vast en zeker de vondst van het jaar (of zeiden we dat al van een andere wijn?). Geweldig om zoiets te vinden, het kan dus nog. Ook nieuw zijn de wijnen van Domaine de La Tour du Bon. Uit Bandol, zo'n oeroud wijngebied bij het gelijknamige Provençaalse vissersdorpje. Ooit beroemd, toen langzaam weggezaakt tegenover de concurrentie, maar nu opnieuw gewaardeerd en in opkomst juist als alternatief van die afgezaagde en overprijsde concurrenten. En uiteraard behoort Tour du Bon tot het beste van de streek, om het maar bescheiden te zeggen.

Ook hebben we een paar nieuwe wijnen van een oude leverancier, de Caves d'Estezargues. Tenslotte hebben we opnieuw de Muscadet van Château Haye Bottereau. En er is natuurlijk Champagne!

De praktische kant. De minimum afname is 12 flessen totaal. Zie de bestelbon voor de besteleenheid per soort, wij verzoeken internetbestellers deze ook in acht te nemen.

Tevens is er de Kerstdoos, 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 9 december** a.s.. Dan dienen **bestellingen uiterlijk bij ons binnen** te zijn. Na de ophaaldagen worden de prijzen hoger, ja heus!

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 14 december tussen 19.30 en 22.00 of op zaterdag 15 december tussen 11.00 en 14.00 in Het WijnComplex, Energieplein 16, Haarlem. Zie de routebeschrijving op de website. Uiteraard zorgen wij voor feestelijke hap, jaja, worsten uit Lyon, en drank. En er zijn weer kelderrestanten.

Als u uw wijn bezorgd wilt hebben: in en vlakbij Amsterdam bezorg ik, zonder uw tegenbericht, op zondag 16 december tussen ca. 12.00 en 16.00 uur. Noteert u dat in uw agenda? Bij klanten elders bezorgt de bode rond 12 december. 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 Martinelle – Côtes du Ventoux

In heel zuid-oost-Frankrijk bepaalt hij de horizon. De Mont Ventoux. Een ongenaakbare berg. Aan de voet, richting Avignon, kom je in een vruchtbaar en lieflijk landschap met olijven, noten, fruit en wijngaarden. Dit gebied vormt een prachtig natuurlijk amfitheater, aan drie kanten omsloten door het massief van de Ventoux en open naar het zuiden. Voor de wijnbouw betekent dat: beschutting en warmte.

Nu vormt warmte meer een probleem dan een voordeel. Wat je eerder nodig hebt in deze streek is koelte, en daarvoor moet je de hoogte in.

De wijngaarden van Corinna Kruse voldoen hieraan: gelegen aan de voet van de Dentelles de Montmirail, die vreemde kalkstenen hanenkammen, liggen ze op zo'n 400 meter hoogte, net buiten het dorp Beaufort-de-Venice.

Corinna, Duitse van oorsprong, vestigde zich hier in 2002, oorspronkelijk om reden van amour: voor de eigenaar van een wijngaard in Gigondas (de favoriet van Heer Bommel!), voor het weelderige landschap en voor die mooie wijngaard. Maar het zat haar niet mee. De oogst 2002 werd verpest door de regen en die van 2003 door de hagel. Dus 2004 was Corinnes eerste echte oogst. En die was meteen vol in de roos. Daar kregen de proevers van het tijdschrift Le Rouge et Le Blanc lucht van en die schreven de wijn de hemel in. Dat hadden ze beter niet kunnen doen want vanaf dat moment was Corinnes wijn uitverkocht. Als je er betrouwbaar uit ziet kun je misschien inhaken voor de oogst 2008. Dat gold aanvankelijk ook voor ons. Alleen

door onze referenties en ondersteund door intensief telefoonverkeer, konden wij nu al onze opwachting maken. Dus zochten we Corinne op in haar eenvoudige loods net buiten Beaufort-de-Venice. Er hing die heerlijke bedwelmende geur van gistende druiven. Corinne roerde hier in een vat, draaide daar aan een knop, verzette elders op haar tractor een vat most. Alles in haar eentje. En heeft u uw hoofd wel eens een paar seconden boven zo'n gistend vat gehouden? Oppassen, want binnen seconden raak je bedwelmd.



Bedwelmend is ook de wijn van het oogstjaar 2006 die Corinne ons liet proeven.

Het gevoel dat je weer een vondst hebt gedaan, het gebeurt maar zo weinig op al die wijnen die we proeven, wat word je daar vrolijk van. De entourage werkte natuurlijk ook mee, dus gingen er een paar proefflessen mee in het ruim van het vliegtuig. Om ze thuis te proeven met onze altijd kritische proefgenoten. Ook zij raakten opgetogen, dat spreekt. Corinne legt zich er op toe om wel de smaak van tannines te behouden maar niet die agressieve beet. Haar wijnen zijn dan ook zacht, fluwelig. Dat bereikt ze door heel rijp te oogsten, weinig extractie toe te passen en geen hout te gebruiken. De proevers van Le Rouge et Le Blanc spraken van één van de mooiste Ventoux die ze ooit hebben geproefd. Goed voor Corinne maar wel jammer

dat de Ventoux, voorheen de obscure achterneef van de Côtes du Rhône, ook al zo duur begint te worden. Maar ja, je hebt in ieder gebied ook maar een paar uitblinkers en die ontworstelen zich aan de matige kwaliteit en de lage prijzen.

Corinne maakt twee soorten rode wijn, één met de appellation Ventoux, de andere uit de gemeente Beaufort-de-Venice. De verschillen hebben vooral met ondergrond, de terroir, te maken: niet voor niets mag de Beaufort de Venice zich een Rhône Villages noemen.

De *Domaine Martinelle Côtes du Ventoux 2006* heeft die innemende geur van vers geoogste druiven. Heel fruitig, rozengeur zei een proever. Zwarte kersen, kruiden en garrigue. Zacht in de mond met een krachtige en forse nasmaak. Een heel warmbloedige wijn, ideaal voor het komende koude jaargetijde. Van 2/3 grenache en 1/3 syrah met een paar trosjes carignan en mourvèdre.

Dan hebben we de *Cuvée 6ème* de als Vin de Table vermomde Beaufort-de-Venice uit 2006. Vermomd omdat er volgens de regels te weinig (20%) syrah in zit. Maar die syrah is wel van 60 jaar oude stokken, net als de 79% grenache en de paar druppels mourvèdre.

Hij is minder fel, ingetogener, maar met veel diepgang, heel intrigerend. Je proeft rozen, romarin en olijven. Nu staan hier ook overal olijfbomen, maar hoe die geur in de fles komt is een geheim van de natuur. Schitterende wijn, veel charme, perfecte balans, een groot plezier. Het hooggeprezen en -geprijsde Châteauneuf-du-Pape ligt vlakbij maar onze tip: laten staan, neem deze!

Côtes du Ventoux 2006, Domaine Martinelle

€ 7,90

Cuvée 6ème, Domaine Martinelle

€ 9,90

Vignerons d'Estézargues – Côtes du Rhône

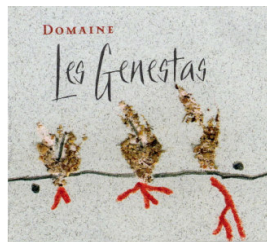
De Vignerons d'Estézargues, de coöperatie in de buurt van de stad Nîmes, is sinds jaar en dag onze leverancier van voortreffelijke en goedgeprijsde zuidwijnen. Er zijn slechts 10 leden, die wijn onder hun eigen naam verkopen en daarnaast druiven leveren voor de coöperatiewijn.

De Vignerons hebben een aantal getalenteerde en bekende wijnmakers gehad die na het opstoten van de coöperatie in de vaart der volkeren voor zichzelf zijn begonnen. Zo hebben we Jean-François Nicq, tegenwoordig aan het toveren bij Les Foulards Rouges en Edouard Lafitte, tegenwoordig van domaine le Bout du Monde, daar komen we nog wel eens op terug. De huidige wijnmaker is Marcel Deschamps en ook die kan er wat van.

De Franse wijninstanties hebben deze streek onlangs beloond met een eigen appellation, de Côtes du Rhône Villages Signargues. Daarmee staat de streek op hetzelfde niveau als Beames-

de-Venice, Sablet, Cairanne etcetera. Je kun rustig zeggen dat deze promotie is te danken aan de Caves d'Estezargues en zijn geniale wijnmakers. Goed, een compliment van de overheid, nu maar weer afwachten wat dat met de vraag, de kwaliteit en de prijs gaat doen, want voor ons is het keurmerk Vin de Table eigenlijk al goed genoeg.

Toen de Vignerons 40 jaar



bestonden wilden ze dat vieren door een luxe cuvée te maken. Van verwend opgevoede druiven van de beste percelen en met behulp van macération carbonique, de methode die in de Beaujolais zulke fruitige wijnen geeft. Deze methode is in het zuiden sterk in opkomst om de wijnen vriendelijker en

toegankelijker te maken, waar de hitte makkelijk voor lompe en zware wijnen kan zorgen. Zo ontstond de cuvée 40^{eme} Rugissants 2005. Vreemde naam, dat ben ik met u eens, bel me als u er meer over wilt weten.

Het succes van de 2005 smaakte naar méér en dus werd ie ook in 2006 gemaakt.

De 40^{eme} Rugissants 2006, van 50% grenache en 50% carignan, is een donkere, volle, zeg maar gloedvolle wijn. Fruitig, kruidig, compact, een breed smaakpallet en veel diepgang. Hoe kan er zoveel smaak in één fles gestopt zijn? Deze wijn schreeuwt om een kerstdiner.

Ongeveer dezelfde wijn maar op een iets eenvoudige niveau vonden we in de *cuvée Genestas 2006*, eveneens een Côtes-du-Rhône Villages Signargues. Van grenache, mourvèdre en syrah. Helder, fris, mooi strak fruit en met die lekkere geur van garrigue. Onverslaanbaar voor deze prijs.

Domaine Genestas 2006, Vignerons d'Estézargues	€ 6,80
Les 40 ^{eme} Rugissants 2006, Vignerons d'Estézargues	€ 9,95

Domaine de la Tour du Bon - Bandol

Bandol, Cassis, Le Lavandou, Saint Tropez... romantische namen van oude visserdorpjes aan de Middellandse Zee. Maar de oude romantiek en charme zijn niet gemakkelijk meer te vinden. De weinige vissers werden vergezeld door kunstenaars, die werden vergezeld door de jetset en die weer door Jan en Alleman.

Alleen in het verre naseizoen hebben deze dorpjes nog de rust en charme om er van te kunnen genieten. En één ding is uniek: je kan in October nog zwemmen in de prachtige azuren zee. Maar: Bandol is ook de naam van een wijngebied waarvan de historie duizenden jaren terug gaat.

Onlangs waren we hier op een geweldig feest. Een Hollandse bruiloft in de Provence. En wat werd daar een weekend lang gedronken? Inderdaad, Bandol. Van verschillende producenten, in wit en in rood. Ik heb dus goed kunnen proeven en vergelijken... Op elk moment van dag of nacht, hup, daar

kwam weer een fles Bandol. Je kunt het slechter treffen. Zoals zovaak viel de meest geroemde en duurste tegen, Domaine Tempier. Het lijkt wel of alle beroemde domeinen stil gaan staan als ze eenmaal beroemd zijn, zodat ze links en rechts worden ingehaald. De wijn van La Tour du Bon, geen onbekende voor mij, vind ik absoluut het lekkerste. Dat ik dit nog schrijven kan is op zichzelf al een compliment aan deze wijn. Het domein zat daar om de hoek dus een bezoek was snel geregeld. Prachtig gelegen wijngaarden, vanuit de hoger gelegen percelen zie je de Middellandse Zee. Eigenaresse Agnès Henry kwam hier al als kind, haar vader had het kasteel gekocht als vakantiehuis. In 1990 nam ze het wijnmaken ter hand, de eerste jaren geadviseerd door Thierry

Puzelat, die wij in die jaren ook voor het eerst ontmoetten. De wijngaarden van Bandol behoren tot die verborgen schatten waar Frankrijk er gelukkig nog een paar van heeft. De ligging van deze wijngaarden is prachtig: op zo'n 400 meter hoogte, gezicht naar het zuiden, met de verkoelende werking van de zee vlakbij, met een terroir van kalk en kiezel en bij La Tour ook wat mergel, ideaal



voor de waterhuishouding. Hier komt de mourvèdre druif vandaan, die kan goed tegen de Provençaalse hitte en hij komt hier tot zijn grootste daden. De mourvèdre levert volle wijnen, in het beste geval

tegelijk charmant en elegant. Ze staan er ook om bekend dat ze mooi oud kunnen worden, mocht u die ambitie hebben. Wij hebben de *Bandol Blanc 2006*, van Clairette 85%, Ugni Blanc en Vermentino. Alleen al van de zacht gele kleur krijg je trek. Helder, fris en levendig, met een natuurlijke zachte fruitgeur en een hint van pastis. En geen enkele zwaarte. Érg lekker... In rood hebben we de *Bandol Rouge 2004*, van mourvèdre 60%, grenache 25% en een beetje cinsault en carrignan. In de geur valt meteen het rijpe op, rozijnen en krenten, portachtig bijna. Deze wijn heeft een compacte maar fluwelen structuur. Rijp fruit, specerijen, zoethout, venkel. Rijk, vet, balans en harmonie. Een grote wijn voor de feestdagen. En daarna...

Bandol Blanc 2006, La Tour du Bon	€ 13,70
Bandol Rouge 2004, La Tour du Bon	€ 15,20

Château Haye Bottereau – Muscadet

Als tegenpool tegen al dat zuidelijke geweld, hebben we in wit de slanke en elegante Muscadet. Ja hoor, Muscadet in de winter, daar heb je die Wijnvriend weer. Muscadet, dat is toch die wijn voor bij schaal- en schelpdieren, die wijn waarin je het zilte van de branding ruikt? Ja dat is zo. Maar zoals we een vorige keer al schreven: je moet er toch niet aan denken het voorjaar in te gaan zonder Muscadet. Goed we zijn er een

beetje vroeg bij. Maar schaal- en schelpdieren, die krijgt u de komende tijd misschien toch ook wel op uw bord? Bovendien gaat onze Muscadet een heel eind richting Chablis. Vorige keer schreven we dat Muscadet een erg onderschatte wijn is. Nou dat heeft u ons laten weten want bij ons ging ie als een tierelier. Terecht natuurlijk, want deze witte wijn kan wedijveren met



de groten. Muscadet komt uit de buurt van de stad Nantes, bijna uit zee. Hij wordt gemaakt van de Melon de Bourgogne, van oorsprong een druif uit de Bourgogne. Hij wordt meestal 'sur lie' opgevoed. Dat wil zeggen dat de most zo lang mogelijk in contact wordt gelaten met de gistresten omdat dit extra smaak geeft. Hij kan er ook goed door ouderen, Chabliseren, zoals de liefhebbers weten.

De *Chateau Haye Bottereau 2004* is zo'n lekkere zeewijn. Fris, droog, fruitig en levendig. 'Maar dit is ook een serieuze

wijn, is het geen Chablis ?, zei iemand. Zilt, zo smaakt deze wijn. Hij smaakt uitstekend bij alles dat

uit de zee komt maar hij is ook zeer geschikt als aperitief.

Muscadet, Château Haye Bottereau 2004

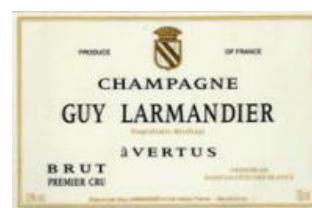
€ 6,95

Guy Larmandier – Champagne Premier Cru

Lekker of niet, overal ter wereld, bij elke gelegenheid, is het een hit: Champagne. Na jaren obstinaat gedaan te hebben, zijn we er vorig jaar aan begonnen. We vonden toen de voortreffelijke Champagne van het familiebedrijfje Guy Larmandier. Het is een echte kennerswijn. Uiterlijk onderscheidt hij zich niet van al die plonk die je straks weer op de schappen van de supermarkt vindt voor een prijs waarbij je de hoofdpijn al voelt aankomen. Jemig, wat word je daar naar van als je op een als feestje bedoelde samenkomst de 'zelf meegebrachte' rotzooi van anderen te drinken krijgt. Waar is de sanseveria? Enfin, u snapt het al, onze Champagne is niet alleen duurder maar ook onzeglijk veel

lekkerder. En, heel eigenaardig voor een Champagne, je wordt fris wakker! Het familiebedrijf Guy Larmandier is gevestigd in het dorpje Vertus, in het hart van de Côte des Blancs, een zogenaamde 100%-gemeente, het beste deel van de Champagne. Hier staan vooral witte druiven, chardonnay, en minder de blauwe pinot-noir en -meunier, de andere Champagne druiven. De 8 hectares wijngaarden van de Larmandiers zijn allemaal Grand Cru of Premier Cru, ze horen dus tot de beste van de streek. Bij Larmandier wordt nog met de hand geplukt, de druiven worden apart per perceel gevinifieerd. Daarna volgt

minimaal 3 jaar opvoeding op fles in hun kelders. De Champagnes van Guy Larmandier zijn droog, delicaat



en fijn. Ze zijn puur en fruitig. We hebben de *Premier Cru Brut*, de 'gewone' champagne van Guy Larmandier. Maar wel een Premier Cru, dus zo gewoon is ie niet. Bijna helemaal van chardonnay met een paar druppels pinot noir. Zuiver en elegant. En, zeg nou zelf, wat kost zo'n fles uit de Moët et Chandon fabriek?

Champagne brut Premier Cru, Guy Larmandier

€ 22,90

Het WijnComplex

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

Adres: Energieplein 16, 2031 TC Haarlem, Telefoon: 06-55138445

Route: 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 (linksvoor ziet u de Amsterdamse Poort) daar slaat u bij de stoplichten rechts af.

U volgt de borden "Industrieterrein Waarderpolder". Na het viaduct slaat u bij de stoplichten rechts af de Oudeweg op.

Na zo'n 500 meter staat aan de linkerkant het gebouw van de NUON. Het valt op door de zonneschermen. Na dit gebouw slaat u linksaf de Minckelersweg op.

Na ca. 200 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.





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 uitnodigt tot drinken. Het is onze taak die voor u te vinden.

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 onze nieuwste vondsten presenteren, gekozen na rigoureuze proeven. 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 Kerstdoos bestaat uit:

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

3 flessen elk van de Côtes du Ventoux, de Génestas,
Les 40^{ème} Rugissants en de Muscadet

De prijs van de Kerstdoos is € 94,80

Voor nieuwe klanten is er een proefdoosje: 1 fles van alles uit de Kerstdoos + 1 fles Cuvée 6ème + 1 fles Sauvignon de Touraine (zie website) à € 47,75 gehaald of € 55,75 thuis bezorgd.



 Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 14 dec. (19.30-22.00)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 15 dec. (11.00-14.00)

Bestelt: Kerstdoos/dozen à € 94,80 of Proefdoosje

en/of

... x 4 fln Côtes du Ventoux 2006, Domaine Martinelle (r)	€ 7,90 per fles
... x 2 fln Cuvée 6ème, Domaine Martinelle (r)	€ 9,90
... x 4 fln Domaine Génestas 2006, Vignerons d'Estézargues (r)	€ 6,80
... x 2 fln Les 40ème Rugissants 2006, Estézargues (r)	€ 9,95
... x 2 fln Bandol Blanc 2006, Domaine de la Tour du Bon (r)	€ 13,70
... x 2 fln Bandol Rouge 2004, La Tour du Bon (r)	€ 15,20
... x 4 fln Muscadet, Château Haye Bottereau (w)	€ 6,95
... x 2 fln Champagne Premier Cru, Guy Larmandier (w)	€ 22,90

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 15 december tussen 12.00 en 16.00 uur

Haarlem e.o.: rond 14 december

elders: per bode, ca. 12 dec. (**N.B.:** tot. aantal flessen moet deelbaar zijn door 6).

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

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 9 december** bij ons binnen te zijn):