

De Wijnvriend

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, 29 juli 2008

Voor u ligt het zomeraanbod 2008. Waarin: het beste uit ons assortiment, van de beste wijnboeren van hun gebied. Eens te meer geldt: iedere streek herbergt maar een handvol wijnboeren dat zich onderscheidt met eerlijk en natuurlijk handwerk zonder laboratorium fratsen.

We hebben veel: de nieuwe oogsten van de bekende sterren: l'Anglore, Mouressipe, Foulards Rouges, Gramenon. En we hebben weer een nieuwe wijn uit de Hérault, met de luisterrijke naam Le Temps des Cérises.

Wel een opmerking over de prijzen. Die zijn namelijk gestegen. Dat komt, tegenstrijdig genoeg, doordat het goed gaat met onze wijnboeren. Natuurlijk gemaakte wijn is in trek. En omdat onze boeren daarin uitblinken, hun wijn is gewoon heel lekker, kunnen ze hem vlot kwijt aan Japanners, Amerikanen, Chinezen. U bevindt zich dus in goed gezelschap.

Een tweede oorzaak is dat grondstoffen sterk in prijs zijn gestegen, en iedereen rekent dat door. En tenslotte: het vervoer van onze boeren naar uw glas begint een fortuin te kosten gezien de dieselprijs. In ieder geval is het zo dat wij onze marges niet hebben verhoogd.

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 Plezierdoos, 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 24 augustus** a.s.. Dan dienen **bestellingen uiterlijk bij ons binnen** te zijn. Na de ophaaldagen worden de prijzen hoger!

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 29 augustus tussen 19.30 en 21.30 en op zaterdag 30 augustus tussen 11.00 en 13.00 in Het WijnComplex, Energieplein 16, Haarlem. Zie de routebeschrijving op de website of vraag hem aan. Uiteraard zorgen wij ervoor dat u van alles kunt proeven met een feestelijke hap. En er zijn weer **kelderrestanten**.

Als u uw wijn bezorgd wilt hebben: in en vlakbij Amsterdam is dat, zonder uw tegenbericht, op zondag 31 augustus tussen ca. 12.00 en 16.00 uur. Noteert u dat in uw agenda? Bij klanten elders bezorgt de bode rond 28 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,

Henk Struijs

Domaine Le Temps des Cérises – Hérault

Axel Prüfer is geboren in Oost-Duitsland. Toen hij 17 was viel de muur en kon hij zo maar het land uit. Net van de landbouwschool ging hij een stage doen in de Languedoc. Bij Yann Rohel, van Vinumentis.

Het beviel Axel goed: zijn plotselinge vrijheid, de Franse

levenshouding en cultuur, het vakmanschap van zijn leermeesters. Hij is niet meer weggegaan.

Eerst werkte hij bij deze en gene en maakte in een apart hoekje wat eigen wijn. Tot hij een oude wijngaard kon huren in de vallei van het riviertje de Orb, in het



département Hérault. Het eerste jaar sliep hij in zijn camper en zijn cave had geen dak.

We kennen Axels wijn al een paar jaar, maar vorig jaar hadden we de kans hem naast die van o.a. Foulards Rouges, l'Anglore en Mouressipe te proeven. We kunnen er niet om heen: Axels wijn is heel apart. Lekker zoals de anderen, maar toch weer anders. Wat voller en tanninerijker en hij ruikt naar waar ie vandaan komt: garrigue. Plus het fruit van kersen en rode bessen.

Axel is één van de meest fanatieke natuurlijk werkende wijnboeren. Zo koestert hij het gras tussen de rijen in plaats van het te bestrijden. Dat dwingt de wortels van de wijnstokken de diepte in, waar zij allerlei lekkers tegenkomen. Het

bevordert ook een betere waterhuishouding en een rijk ecosysteem, waardoor ziektes minder kans hebben.

Wilt u in één blik zien welke boeren goed werken? Let op het gras!

Axels wijngaarden liggen op steile heuvels net buiten het dorp La Tour sur Orb, op een hoogte van ca. 400 meter. Nachtelijke koelte dus, in deze hete streek.

Wij namen meteen maar de beste cuvée van Axel: de rode *Un pas à côté 2007* van puur grenache.

Weelderig, zacht en vol, een mand vol kruiden en fruit: tijm, laurier, bessen, kersen, frambozen.

Dramatische en meeslepende wijn en gemaakt zonder sulfiet.

Kijk op onze site voor de andere cuvée.

Domaine Le Temps des Cérises - Un pas à côté 2007

€ 13,90

Domaine Les Foulards Rouges - Roussillon

Jean-François Nicq van Les Foulards Rouges was één van de eerste vertegenwoordigers van het Nieuwe Wijnmaken. Nogal wat wijnboeren hebben het vak van hem geleerd.

Hijzelf heeft zich verstoppt in een ruig gebied in de Roussillon, ver in het zuiden van Frankrijk tegen de Pyreneeën. Het is een gedroomd gebied voor een natuurlijk werkende boer, omdat er zoveel natuur is.

Les Foulards Rouges is de naam voor de rode halsdoek die in het Frans- Spaanse grensgebied symbool staat voor

eigenzinnigheid en vrijheid. In die geest maakt Jean-François ook zijn wijn: lak aan instanties, conventies en prietpraat. Alleen het lekkerste telt. Daartoe werkt hij met de methode van macération carbonique, afgekeken van de Beaujolais. Dat geeft hele zachte, charmante en fruitige wijnen, die bij Foulards ook vol, krachtig en met veel diepgang zijn.

Wij hebben: de *Soif du Mal 2007*, van syrah en carignan (70/30%). Heerlijke zachte wijn. Fruit, kruiden, diepgang, je ontdekt steeds nieuwe laagjes in de smaak. Hij heeft de kracht en stevigheid van een zuidwijn in combinatie

met het speelse, soepele en ronde van een Beaujolais.

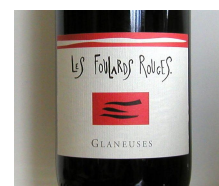
Ook hebben we de witte wijn, de *Maria Bonita 2007*, van 40% macabeo, de rest muscat-a-petit-grain. Vorig jaar

was hij een tikkie perlant, dit jaar is ie gewoon stil.

Demi sec, weelderig. Koud drinken als aperitief, onverslaanbaar.

Geen of weinig sulfiet bij Les Foulards .

Zie voor andere cuvées onze website.



Soif du Mal 2007, Domaine Les Foulards Rouges

€ 10,50

Maria Bonita 2007

€ 12,20

Domaine l'Anglore – zuid-Rhône

Eric Pfifferling van l'Anglore heeft het vak geleerd van Jean-François Nicq van Les Foulards Rouges. Hoewel wij pas vorig jaar klant mochten worden, volgen we Eric al jaren. Altijd was zijn wijn erg lekker maar toch nét een streepje minder dan die van zijn leermeester. Maar dat streepje werd wel ieder jaar dunner en van het jaar 2007 zou ik het niet meer kunnen zeggen. 'Anders' maar net

zo lekker. Dat anders is vooral iets boerser, rustieker, landelijker, waar Foulards iets meer fluwelig en stylish is. Kenmerk van de wijnen van l'Anglore: veel smaak en diepgang, zacht en natuurlijk, iets troebel, geen overextractie, meeslepend. Ze pakken je beet en beginnen hun



eigen voorstelling. Enorm veel wijn voor uw geld. We hebben de *Terre d'Ombre 2007*, vermomd als Vin de Table, van veel grenache en een beetje cinsault. Compact, donker fruit, chocola, tabak, wordt lekkerder per slok. Geen sulfiet. We hebben ook de andere cuvées van l'Anglore, soms maar een klein beetje, zie onze website.

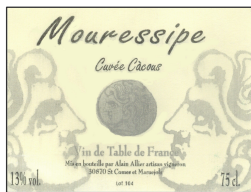
Terre d'Ombre 2007, Domaine l'Anglore

€ 10,20

Domaine Mouressipe - Gard

Alain Allier behoort ook tot de Nieuwe Wijnmakers. Zijn wijngaarden liggen in de Gard, niet ver van de stad Nîmes, in de vallei van het riviertje de Vaunage.

Vroeger was Alain garagehouder. Hij kreeg de wijngaard bij erfenis. Wat moet ik ermee, vroeg hij zich af. Tot hij bij toeval in contact kwam met de geniale Eric Pfifferling. Alain besloot, om kort te gaan, zich vol op het wijnmaken te storten. Hij begon in de garage,



zoals een garagist betaamt. Een vaatje hier, een tonnetje daar. Maar Alain staat niet stil. Sinds de oogst 2007 heeft hij een 'chambre froid' waar de druiven na de oogst op 7 graden worden gebracht om heel langzaam te gaan gisten. Dat geeft subtiliteit en frisheid. De stijl van zijn 2007's is hierdoor anders dan de vorige jaren. Was vooral de 2006 vrij hard en stug, de 2007 is een wonder van zachtheid en charme ondanks zijn volheid en kracht. We bieden: de nieuwe witte wijn *Lou Cantou 2007*, van chasselas druiven. U weet wel, die druif

waar half Zwitserland vol mee staat, en die nauwelijks geëxporteerd wordt omdat ze daar alles zelf opdrinken. Verrukkelijke wijn, een beetje boers en vol wit fruit en bloemen. Ongefilterd, dus licht troebel. Ook hebben we de rode *Cuvée Cacous 2007* van grenache met een beetje syrah en chasselas. Opschepper, betekent de naam. Mag-ie zijn. Ontzettend lekkere wijn met fruit, chocola, koffie, oregano. Vol en toch zacht, vriendelijker dan de 2006. Alains wijnen hebben geen sulfiet.

Domaine Mouressipe - Lou Cantou Blanc 2007

€ 8,80

Cacous 2007

€ 8,80

Domaine Gramenon - Rhône

Met Gramenon werken we nu voor het 3^e jaar. Het is één van onze parels.

De wijnboerin van Gramenon, Michèle Aubéry-Laurent, is de vrouwelijke Marcel Lapierre van de Rhône. Ze maakt geniale wijn vanuit haar overtuiging: 'le vin en liberté'.

Domaine Gramenon ligt in de Drôme. Frans Toscane: golvende heuvels, milde beken, weelderige begroeiing, veel bloemen en kruiden. En bijna altijd een zacht briesje, dat ziektes in de wijngaard helpt voorkomen.

Klimaat en terroir helpen mee om natuurlijk te werken. Gramenon

maakt in dit hete gebied wijnen die je stralend kan noemen, verlicht zo u wilt. Briljante wijn. Bloemen, fruit en kruiden in plaats van confiture. Zuiver, fluwelig en soyeux in plaats van zwaar.

Wij bieden: *de rode Poignée de Raisins 2007*, van grenache met een paar druppels cinsault. Deze wijn -een handvol druiven- staat heel dicht bij het fruit. Bessen, kersen, tijm, laurier, lavendel, beetje bosgrond, beetje cacao. En dat in een meeslepend fluwelige en elegante verpakking, fijntjes en verfrissend. Koel drinken.

De rode Le Gramenon 2007, van grenache en een druppie syrah. Als

de Poignée maar iets meer structuur en iets krachtiger. *De rosé Le Gramenon 2007*, van cinsault, grenache, syrah en carignan. Geur van rode kersen.



Héél veel smaak, in de lichtvoetige en elegante Gramenon stijl. Een zeldzaam plezier.

Zie voor andere cuvées van Gramenon,

waaronder de anekdotische La Mémé en Pascal S, onze website. [Nauwelijks sulfiet.](#)

Domaine Gramenon - Poignée de Raisins 2007

€ 11,20

Le Gramenon rosé 2007

€ 12,50

Le Gramenon rouge 2007

€ 12,50

Yvon Métras – Fleurie, Beaujolais

Yvon Métras was één van onze eerste natuurboeren. Dus over hem en zijn wijn hoeven we u niet veel meer te vertellen.

Zijn wijn blijft zich onderscheiden van al het andere lekkers dat we tegenwoordig hebben uit de Beaujolais. Hij 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.

En het lijkt wel of Yvons wijn ieder jaar

toch net wéér een tikkie beter is. Het kan bijna niet, want het was al zo goed...

We hebben de *Beaujolais 2007*, één van de lekkerste die er is, elders heet dit Fleurie. Fruitig, fluwelig, niets zwaars, geeft enorm



veel plezier. Zeer geconcentreerd voor een 'gewone' Beaujolais. Voor de *Fleurie cuvée Printemps 2007* geldt hetzelfde maar dan nog een trapje hoger. Fluweel, kersen, iets aards, iets gerookts, iets serieuzer.

Zie onze website voor Yvons andere cuvées, o.a. de Moulin-à-Vent.

[Nauwelijks sulfiet.](#)

Yvon Métras - Beaujolais 2007

€ 10,60

Fleurie Printemps 2007

€ 13,50

Marcel Lapierre/Château Cambon - Beaujolais

Marcel Lapierre, de leermeester van de natuurlijk gemaakte wijn, heeft naast zijn domein in Morgon een love-baby: het Château Cambon, in een dorpje iets zuidelijker. Daar zwaaien Marie en Martine Lapierre, Marcells vrouw en dochter, de scepter. Maar de

wijn wordt gewoon door Marcel gemaakt. Hij maakt hier onder andere een lekkere rosé van de gamay druif, heel fruitig en lichtvoetig. De Beaujolais *Château Cambon rosé*



2007 is dan ook hét voorbeeld van een lekkere, soepele bistrotwijn, sappig, rond en zuiver, en het natuurlijke krijg je er gratis extra bij. Een vriendenwijn. Zie de website voor Marcells andere cuvée's. Nauwelijks sulfiet.

Château Cambon - Beaujolais rosé 2007

€ 8,80

Huiswijnen!

Wat altijd lekker blijft, ook voor de prijs, is de oude bekende rode Hého uit de Loire streek en de witte Tavernel uit de Lanquedoc.

De rode Hého van de Bourgondische Serge Batard,

hadden we al eerder. En het moet gezegd: de wijn is werkelijk zeer goed, zeker



voor deze prijs, maar dat etiket...enfin, smaken verschillen en misschien vindt u het wel mooi!

Gemaakt van gamay, grolleau noir en cabernet franc, resp. 45,45 en 10%. Een zeer fruitige middengewicht met een innemend pepertje. Koel gedronken een groot genot.



De witte Tavernel van Pierre Amphoux uit de Camarque kent u van vorig jaar. Een heerlijke aromatische en druivige wijn, van vermentino en muscat met een geur van wit fruit en bloemen, stevig en fris.

Gewoon verrukkelijk.

Tavernel is Ecocert Biologisch, da's mooi meegenomen.

Serge Batard – Hého le Rouge 2007

€ 6,50

Pierre Amphoux – Tavernel Blanc 2007

€ 5,95

Nagekomen bericht: we krijgen weer de schitterende Bourgogne Vezelay, in wit en in rood. Ook gaan we iets gekks doen: we gaan een wijn uit het Bordeaux gebied importeren, namelijk een Côtes de Duras. Het zou kunnen dat deze wijnen er al zijn op de open dagen, anders komen ze in ons najaars aanbod.



De Wijnvriend, importeur van Franse wijn sinds 1988, 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. Iedere streek heeft maar een handvol wijnboeren dat uitblinkt. Met goed gemaakte en zuivere wijn die uitnodigt tot drinken. Het is onze taak die voor u te vinden. Op onze website leest u hier meer over.

Drie keer per jaar hebben we open dagen en verschijnt de Wijnbrief, waarin we onze wijnen presenteren, gekozen na rigoureuze proeven. Tussendoor is het altijd mogelijk uit voorraad te bestellen en te laten bezorgen of op te halen in Het Wijncomplex. Hoewel het beste niet het goedkoopste is, zijn onze prijzen heel redelijk. U zult die nergens anders vinden voor deze kwaliteit. Wijnvriend wijn, handgemaakt door bevlogen wijnboeren die u via onze website en wijnbrief zelf heeft leren kennen.

De Plezierdoos bestaat uit:

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

1 fles van de hieronder met * aangegeven wijnen en 2 flessen van die met **.
(totaal 12 flessen).

De prijs van de Plezierdoos is € 109,50

Voor nieuwe klanten is er een proefdoosje: 1 fles van de hieronder met een *p* aangegeven wijnen. De prijs van de proef-plezierdoos is € 57,25 gehaald, of € 65 thuis bezorgd.

 Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 29 augustus (19.30-21.30)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 30 augustus (11.00-13.30)

Bestelt: Plezierdoos/dozen à € 109,50 of Proefdoosje

en/of

... x 1 fl	Un pas à côté 2007, domaine Le Temps des Cerises (r)	€ 13,90	*	
... x 2 fln	Soif du Mal 2007, domaine Les Foulards Rouges (r)	€ 10,50	*	<i>p</i>
... x 2 fln	Terre d'Ombre 2007, domaine l'Anglore (r)	€ 10,20	*	<i>p</i>
... x 4 fln	Lou Cantou blanc 2007, domaine Mouressipe (w)	€ 8,80	*	
... x 4 fln	Cacous 2007, Mouressipe (r)	€ 8,80	*	<i>p</i>
... x 2 fln	Poignée de Raisins 2007, domaine Gramenon (r)	€ 11,20	*	<i>p</i>
... x 2 fln	Le Gramenon rouge 2007 (r)	€ 12,50		
... x 2 fln	Le Gramenon rosé 2007 (rosé)	€ 12,50		
... x 2 fln	Beaujolais 2007, Yvon Métras (r)	€ 10,60	**	<i>p</i>
... x 1 fl	Fleurie Printemps 2007 (r)	€ 13,50		
... x 4 fln	Beaujolais rosé 2007, Château Cambon (rosé)	€ 8,80		
... x 4 fln	Hého le Rouge 2007, Serge Batard (r)	€ 6,50	**	
... x 4 fln	Tavernel Blanc, domaine Tavernel (w)	€ 5,95	**	<i>p</i>

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 31 aug. tussen 12.00 en 16.00 uur

Haarlem e.o.: rond 28 augustus

elders: per bode, ca. 28 aug. (**N.B.:** tot. aantal flessen moet deelbaar zijn door 6).

Bezorgtarief: Amsterdam, Haarlem: € 9,50. Elders: tot 12 fln= € 10; 24= €12,50; 36= €14,50; 48 of meer= €17,50

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 24 augustus** bij ons binnen te zijn):