

Kleverparkweg 40  
2023 CG Haarlem  
website: [www.wijnvriend.nl](http://www.wijnvriend.nl)



tel.: 023-527.58.58  
fax: 023-526.80.48  
email: [wijn@wijnvriend.nl](mailto:wijn@wijnvriend.nl)

*wijn van verwende druiven*

Beste wijnvriendin, wijnvriend,

Haarlem, 24 november 2008

Voor u ligt ons kerstaanbod 2008. Alsof er niets gebeurd is gaan wij door met onze missie. Want één ding is zeker: het is nog beroerder als je ook nog slechte wijn moet drinken.

Trouwens, een beetje schrikken kan geen kwaad. Sommige wijnboeren worden wel erg gemakzuchtig nu het hen voor de wind gaat. Ook ik heb me afgevraagd of een wijn die vorig jaar 9 euro kostte en nu 10,50, dat nog wel waard is. Maar ik zeg: vind dan maar eens iets van dezelfde prijs of zelfs nog meer, dat net zo lekker is. Vies is altijd te duur.

Eh bien, nu de financiële tsunami iedereen treft, moeten we weer werken voor de poen. Gelukkig kunt u zelf helpen om erger te voorkomen. Door uw geld flink te laten rollen, zeggen de experts. Wanhoopt niet, De Wijnvriend is onlangs door Nicolaas Klei gekozen tot één van de beste wijnhandels van het land (Elsevier 15-11-2008), dus u bent aan het juiste adres.

Wij vonden voor u een aantal nieuwe wijnen, dit maal zelfs buiten ons geloof, namelijk een Bordeauxachtige uit de Duras streek. Verder een waaghalzenwijn uit de zuidelijke Rhône met de veelbetekenende naam Le Nerveux. Ook zijn we terug bij Jeanot Montanet in het Bourgogne dorp Vezelay. En we hebben de sauvignon van onze eerste leverancier, Jacky Marteau.

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 Peunerveux doos, met een keuze uit dit aanbod, en de proefdoos 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 7 december** 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 12 december tussen 19.30 en 21.30 en op zaterdag 13 december 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 14 december tussen ca. 12.00 en 16.00 uur. Noteert u dat in uw agenda? Bij klanten elders bezorgt de bode rond 11 december. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven.

Ik verheug me op uw bestelling per post, telefoon, fax, e-mail of via de website. Het gemak dient de mens.

Met vriendelijke groet,

*Henk Struijs*

## Domaine Mouthes-Le Bihan – Côtes du Duras

De Wijnvriend gaat gek doen. Tot nu toe hebben we de Bordeauxdruiven buiten de deur gehouden. De cabernet-sauvignon, de merlot. We hebben ze echt heel vaak geprobeerd.

Het begon te knagen: het kan toch niet dat er helemaal niets lekkers bestaat van die druivensoorten? Bovendien waren er zat klanten die erom vroegen.

Daarom hebben we het laatste jaar de merlots en cabernet-sauvignons met extra aandacht geproefd. Een beproeving, dat spreekt.

Maar niet zonder resultaat. We vonden een heerlijk domein in de Duras streek. Die ligt op hemelsbreed zo'n 35 kilometer zuid-oost van de wijngaarden van Saint-Emilion. Midden tussen de graanvelden. Dat weinigen van de wijn uit dit dorp gehoord hebben is logisch, het meeste is het vermelden ook niet waard. Dat komt door dat graan, daar leven de boeren van, de wijn doen ze er zo'n beetje bij.

Dat gold aanvankelijk ook voor Jean-Mary Le Bihan, eigenaar van Domaine Mouthes-Le-Bihan. Zo'n 10 jaar geleden stond hij op het punt de wijngaard te rooien. Nog

meer graan. Maar toen kwam Cathérine, nu Jean-Mary's vrouw, om daar een stokje voor te steken. Zij schakelde een aantal wijnboeren van de Vins Naturels in voor advies. En die zagen: een prachtige terroir op een mineraalhoudende ondergrond, wijnstokken van 20 tot 50 jaar oud en een rijke bodemcultuur.

Kortom: je bent gek als je hier niet iets moois van gaat maken. En dat deden de Bihans. Ze kochten er zelfs een paar wijngaardjes bij, van oudere mensen die de kwaliteitsdraai niet meer wilden maken.

Zij wel, ze deden van alles om betere druiven te krijgen: streng snoeien, dicht aanplanten, alleen organische mest, geen chemicaliën, zomersnoei, zeer lage rendementen (20-30hl/ha, terwijl 60 hier normaal is), handpluk, alleen eigen gisten en dus langzame gisting, zeer weinig sulfiet.

De druivensoorten zijn die van Bordeaux: merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc in rood, en in wit sauvignon, sémillon en muscadelle.

We hebben de volgende wijnen:

De rode *Pie Colette 2007*, van merlot, dus frambozen en bosgrond. Fruitig, zacht, vol en joyeux. In de naam zit een woordspeling op 'pimpelen'. Hmm, dat wordt lastig bij deze lekkere doordrinker!

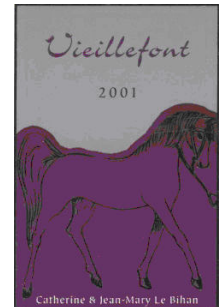
De witte *Mouthes de Bihan 2006*, van sauvignon, sémillon en muscadelle. Dit is een intrigerende en rijpe wijn vol natuurlijk fruit, bloemen en een beetje mint. Heel verfijnd, fris en zuiver.

De rode *cuvée Vieillefont 2006*, van merlot, de beide cabernets en een beetje malbec. Veel rijp zwart fruit en

specerijen, zachte structuur, diepgang, delicaat. Betoverende wijn, ik ben benieuwd wat de Bordeaux

kenners hier van zeggen...

We hebben ook nog een pareltje van een dessertwijn, maar helaas slechts een beetje. Zie onze site.



Pie Colette 2007, Domaine Mouthes-Le Bihan	€ 7,30
Mouthes Blanc 2006	€ 10,40
Vieillefont 2006	€ 10,40

## Domaine La Glacière – Vin de Pays d'Uzes

Net toen we dachten de beste wijnen in de buurt van de stad Nîmes, dankzij onze energieke agent ter plaatse wel zo'n beetje te kennen, zagen we op La Remise, de wijnbeurs van zuidelijke natuurboeren, een intrigerende onbekende fles. We proefden, zonder veel verwachting, we stonden al op het punt van vertrek. Verbijstering. Wat is dit? Waarom

hebben we dit nooit eerder geproefd? Waarom heeft niemand ons hier over verteld?

De wijnboer, Olivier Privat van Domaine de la Glacière, legt uit dat het geen wonder is dat we zijn wijn niet kennen. Hij is pas een paar jaar geleden begonnen en hij maakt niet veel, dus zijn wijn is eigenlijk altijd op.

De wijngaarden zijn weliswaar al generaties in de familie, maar ze lagen er 6 jaar geleden, toen Olivier de zaak overnam, verwaarloosd bij. Op het domein wordt namelijk ook olijfolie gemaakt en daar was de laatste jaren alle aandacht naar uitgegaan. Waarover later meer. Op een goede dag beseft Olivier dat hij de knoop moet doorhakken: of hij moet er serieus tegenaan gaan,

of hij moet de wijngaarden wegdoen.

Hij besluit samen met zijn broer François tot een rigoureuze aanpak om de best mogelijke wijn te maken. In de wetenschap dat er veel gerooid moet worden maar dat de nog gezonde druivenstokken 60 tot 80 jaar oud zijn en dat er nooit met chemicaliën is geknoeid.

De broers Privat wonen in het dorp Tresques, tussen Alès en Orange, in de hoek van Frankrijk waar wij al met veel wijnboeren werken. Geen toeval: het is hier warm en droog en er staat vaak een bries en soms zelfs een loeiende Mistral. Ideale omstandigheden voor natuurlijk wijnmaken.

Als je nu in de wijngaard van de Privats komt, staat het gras je tot de knieën. Wel een raar gezicht, maar nodig voor een gezonde bodemcultuur. Wortels de diepte in, daar zit het lekkers.

De Privats snoeien veel, om geconcentreerde druiven te krijgen. Ze oogsten zo'n 30 hectoliter per hectare – de buurman haalt met gemak de 120...

Ze werken met de autochtone gisten, die alleen kunnen bestaan als ze niet zijn platgespoten maar die

essentieel zijn voor een brede en originele smaak.

Ze gebruiken geen of heel weinig sulfiet. Op het etiket staat wel: 'zou sulfiet kunnen bevatten'. Maar dat is vanwege het feit dat bij de gisting in wijn van nature een snuffje sulfiet ontstaat in de orde van 5 tot 10 milligram per liter, een zeer klein speldenknopje. En de Europese wetgever heeft gesteld: indien er meer dan 8 mg/liter sulfiet in een wijn zit, moet die tekst op het etiket 'bevat sulfiet'. Let wel: dat kan dus ook betekenen 140 mg/liter (het wettelijke maximum voor rode wijn).

Zo, nu weet u ook gelijk hoe dat zit met die tekst in relatie tot de 'zwavelloze' wijnboeren.

Wij hebben van Domaine de la Glacière de rode *Le Nerveux* 2007. Dat

betekent 'de zenuwlijzer', zoals u misschien al dacht, maar ook 'de taaie'. Hoezo, vragen we Olivier. Nou, zegt hij, moet je die wijnstokken zien, 60 tot 80 jaar oud zijn ze. Gekronkeld en verwrongen. Taai! We hebben het over de



druivensoort Cinsault, zo'n soort die her en der gerooid wordt omdat je er geen lekkere wijn van zou kunnen maken. Dat raadt je de koekoek als je die 120 hl per hectare wilt halen. Dan kan er op z'n best een redelijk roseetje vanaf. Maar als je er echt tegenaan gaat, hem eens goed verwent, kan je natuurlijk iets heerlijks maken van deze druif. En dat doen de Privats. Hij heeft een natuurlijke smaak maar zonder de rare kantjes van sommigen. Heel zacht en liefjes, origineel, groentestal en waterkant met wat herfstbloemen, bramen en framboos.

Laatste nieuws: door het roemruchte gezelschap Wirekuf is deze wijn uitgeroepen tot boerenkoolwijn van het jaar (met kaantjes)!

Waarom? Geen idee, want hij smaakt toch bij andere gerechten ook heel goed.

Hoe het ook zij: verrukkelijke wijn!

Ook hebben we de witte *À Ferdinand Blanc* 2007. De naam is een hommage aan opa Privat. Gemaakt van clairette en grenache blanc aangevuld met een beetje van alle andere witte druivensoorten die er staan. Het is een zachte, elegante en iets ingetogen wijn met wit fruit, venkel en een snuffje mint in de smaak. Heel origineel.

Le Nerveux 2007, Domaine La Glacière

€ 9,50

À Ferdinand Blanc 2007

€ 11,50

## Domaine de la Cadette – Vézelay, Bourgogne

En dan nu over naar een andere hoek van Frankrijk, de Bourgogne. Een jaar of 5 geleden hadden we een witte wijn met de fraaie naam 'Les Coeuriots', van de Caves Henry de Vezelay. Die kleine coopérative was toen de avant garde in de noordelijke Bourgogne, geleid door Jean Montanet. Een bijzonder lekkere wijn was het en een toonbeeld witte Bourgogne. Ik herinner me dat mijn proefvrienden me eens,

na een stressvolle dag, blind een glas hiervan inschonken: 'hier, drink!'. Ik voelde alle spanning van me afglijden, ik meende nog nooit zo iets heerlijks te hebben geproefd. Enfin, deze Coeuriots dus. We verloren hem een beetje uit het oog, tot we begin dit jaar één van de laatste flessen dronken. Wij er achteraan. Jean Montanet bleek uit de Caves gestapt te zijn, samen met zijn Coeuriots, omdat

hij kwaliteit belangrijker vond dan de ander leden. Jean Montanet - Jeanot voor vrienden- is 15 jaar president van Henry de Vezelay geweest voordat daar de esprit werd vervangen door de oogstmachine. Het is aan hem te danken dat het



gebied eind vorige eeuw een eigen appellation kreeg.

Jeanots wijngaarden liggen bij de adembenemende pelgrimsplaats Vezelay in het Noordoosten van de Bourgogne en kandidaat voor de onderscheiding 'Mooiste Franse Dorp'. Zijn wijn maakt hij in schitterende middeleeuwse kelders in het naburige dorp Saint Pèresous-Vezelay.

Jeanot werkt puur natuur: biodynamisch, alleen eigen gisten, nauwelijks sulfiet, geen filtering,

geen hout, niets erin, niets eruit, alleen druiven.

In de Bourgogne, een kwalitatief zeer variabel gebied, is de Vezelay van Jeanot een verrukking.

De druiven van de oude Coeuriots wijngaard zitten in de beide witte wijnen.

Wij hebben: de *witte Bourgogne Vezelay la Châtellaine 2007*, van chardonnay. Smaakt als een kruizing tussen een Chablis en een côtes de Beaune. Een mand vol bloemen, een complex en zonnig bouquet, zuiver, vief en helder..

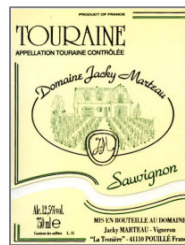
De *witte cuvée Claudius 2007* heeft iets meer van een Chablis, is iets mineraler, maar heeft ook heerlijk rijp geel fruit. Bedwelmende en loepzuivere chardonnay's, allebei. Tenslotte hebben we de *rode Bourgogne cuvée Champs Cadet 2006*. Ook al zo'n heerlijkheid: heldere rode vruchtjes en een beetje zoethout en mint, heel sappig en zuiver en met een zachte structuur.

Bourgogne Vézelay La Châtellaine 2007, Domaine de la Cadette	€ 10,60
Vézelay cuvée Claudius 2007	€ 10,60
Bourgogne rouge Champs Cadet 2006	€ 11,95

## Domaine Jacky Marteau – Sauvignon de Touraine

Jacky Marteau, in 1988 onze eerste leverancier. Sindsdien is er een constante stroom van Jacky naar ons. Jaar na jaar levert hij lekkere, knisperende en betrouwbare wijn, die iedere oogst nóg lekkerder lijkt. Jacky is bij de klassieke manier van wijnmaken gebleven, niet biologisch of natuurlijk, maar wel

zuiver. Hij bewijst dat je ook op die manier goede wijn kunt maken. Het mag dan leuk zijn om steeds nieuwe wijnboeren te leren kennen, en hun vaak meeslepende en filosofische



wijn, maar een vaste waarde zonder kapesones is ook nodig. Uit de Touraine, de tuin van Frankrijk, in de Loire streek: de *Sauvignon de Touraine 2007*, met zijn stuivende boeket van bloemen, kruisbes en rabarber, de innemende wijn waar iedereen voor valt! Hoedt u voor de te dure Sancerre. Ten minste, tot wij er een hebben...

Sauvignon de Touraine 2007, Domaine Jacky Marteau	€ 6,70
---	--------



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 van verwende druiven, door bevlogen wijnboeren die u via onze website en wijnbrief zelf heeft leren kennen.

---

De Peunerveuxdoos bestaat uit:

2 flessen van de hieronder met \* aangegeven wijnen (totaal 12 flessen).

De prijs van de Peunerveuxdoos is € 112,90

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

Voor nieuwe klanten is er een proefdoosje: 1 fles van de hieronder met een \* aangegeven wijnen. De prijs van de proefdoos is € 56,45 gehaald, of € 65 thuis bezorgd.



 Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 12 dec. (19.30-21.30)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 13 dec/ (11.00-13.30)

Bestelt: ..... Peunerveuxdoos/dozen à € 112,90 of .... proefdoos

en/of

... x 4 fln Pie Colette 2007, domaine Mouthes Le Bihan (r)	€ 7,30	*
... x 2 fln Mouthes Blanc 2006 (w)	€ 10,40	*
... x 2 fln Vieillesfont 2006 (r)	€ 10,40	
... x 2 fln Le Nerveux 2007, domaine La Glacière (r)	€ 9,50	*
... x 2 fln À Ferdinand Blanc 2007 (w)	€ 11,50	
... x 2 fln Bourgogne La Châtelaine 2007, dom. de la Cadette (w)	€ 10,60	*
... x 2 fln Vezelay Claudius 2007 (w)	€ 10,60	
... x 2 fln Bourgogne Champs Cadet 2007 (r)	€ 11,95	*
... x 4 fln Sauvignon de Touraine 2007, Jacky Marteau (w)	€ 6,70	*

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 14 dec. tussen 12.00 en 16.00 uur

Haarlem e.o.: rond 14 december

elders: per bode, ca. 11 dec. (**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= € 16,50

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 7 december** bij ons binnen te zijn):