

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 wijnvrienden,

Haarlem, 25 maart 2010

U leest ons lenteaanbod 2010.

Begin dit jaar waren we naar La Dive Bouteille in Saumur en La Renaissance in Angers. Wijnbeurzen voor natuurwijn, in de Loirestreek. Elf jaar geleden waren we op de allereerste Dive. In een koude, vochtige grot in de buurt van het dorpje Bourgueil, bekend van de gelijknamige appellation. Er waren zo'n 25 wijnboeren, ongeveer de hele bende van natuurlijk werkenden. Nu waren er ongeveer 125, het aantal bezoekers leek ook vervijfvoudigd.

Het gaat dus goed met natuurwijn.

Maar dat is nog niets vergeleken met Bio wijn. De grootste beurs daarvoor is 'Millesime Bio' in Montpellier. Aantal wijnboeren volgens de organisatie: ca. 500, bezoekers ca. 3000.

Bio staat dus volop in de belangstelling. Maar zullen we u een geheim verklappen? Bio is niets anders dan marketing. Helaas. Het heeft met lekkere wijn niets te maken, al is het ook niet uitgesloten. Ook bij Bio immers mag het merendeel van de ca. 60 chemische stoffen die door de Europese wetten zijn toegestaan, worden gebruikt.

En over labels als 'duurzaam', 'groen', of 'bewust' zwijgen we maar helemaal.

De natuurbeurzen dus. Er waren dit jaar meer geweldig lekkere wijnen dan ooit. De lat ligt hoog. En van dat lekkers hebben wij dan weer de allerlekkerste gekozen. Een deel komt in september, een deel stellen we in deze brief aan u voor.

De praktische kant. De minimum afname is 12 flessen totaal. Om het u makkelijk te maken hebben we ook de standaarddoos, 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 11 april** a.s.. Dan dienen **bestellingen uiterlijk bij ons binnen** te zijn.

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 16 april tussen 19.30 en 21.30 en op zaterdag 17 april 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 en 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 18 april tussen ca. 12.00 en 15.00 uur. Bij klanten elders bezorgt de bode rond 15 april. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven.

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

Henk Struijs

Christian Venier - Cheverny

Christian Venier, Jojo voor intimi, woont in Candé-sur-Beuvron, Touraine. Zoon van een wijnboer, maar pas na allerlei omzwervingen zelf ook in de wijn gegaan. Daarvóór was hij onder andere schaapscheerder en reisde hij de wereld rond, met het scheerseizoen mee. Of hij daardoor een betere wijnboer is geworden weet ik niet. Dat is ie wel doordat hij in contact kwam met Thierry Puzelat, van Clos du Tue Boeuf. Het plaatselijke zwarte schaap, inspirator en leermeester van veel natuurboeren. En Thierry



bracht hem op zijn beurt met ons in contact.

Ook Christian kreeg het natuurwijnvirus van Thierry. Hij maakt zijn wijn in dezelfde stijl: schoon werken in de wijngaard en bij het wijnmaken, autochtone gisten, zo weinig mogelijk manipulatie, geen tot weinig sulfiet.

Dezelfde stijl en zonder de officiële appellation Cheverny, zoals ook veel van Thierry's wijn. De keuringscommissie declassificeert wijnen zonder chemische toevoegingen meestal tot Vin de Table. Ze zouden te atypisch zijn. Cheverny vermomd als Vin de Table dus. Wel zo lekker eigenlijk

want puur, zonder chemische troep.

We hebben:

De Hauts du Madon rouge 2007.

Van 80% pinot-noir, de rest gamay. Lichte kleur, fijne smaak van verse druiven, frambozen en aalbes. Aards en boers in de beste zin van het woord. 'Geurend naar voorjaarsavonden en jeugdzonden', aldus Nicolaas Klei (Elsevier 6/3/10). Koel drinken, binnen 2 jaar.

De Le Brin de Chèvre Blanc 2008.

Van chenin. Het neusje van de zalm, zegt de naam. Droge witte wijn maar hij heeft ook iets molligs, zoals veel chenins. Fruitig en mineraal, met de frisse geur van Beemster appeltjes, jawel.

Christian Venier, Les Hauts du Madon rouge 2007

€ 9,50

Le Brin de Chèvre blanc 2008

€ 9,50

Domaine des Maisons Brûlées – Loire

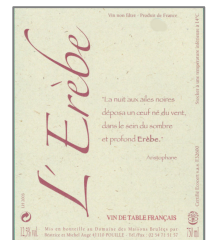
Ook Michel en Béatrice Augé behoren tot onze vaste leveranciers in de Touraine. De Augé's bekeerden zich in deze streek als eersten tot de biodynamie, zo'n 10 jaar geleden. En daarna ook tot de bende zonder zwavel. Hun wijnen leven. Ze zijn ieder jaar anders, ieder seizoen. Ze hebben een diepgang en fijnheid die je eigenlijk alleen bij natuurwijn vindt. De inhoud is dus verrukkelijk bij de Augé's. Maar ook de buitenkant is bijzonder. Het eerste dat opvalt is namelijk de solide fles met kroonkurk. Te openen met een flessenopener. Nooit meer die bedorven kurk dus, nooit meer het verdriet van de gootsteen.

Wel een gedurfde keuze. De hele hocus pocus rond wijn schrijft immers een natuurkurk voor. Wijn wordt nog steeds geassocieerd met ontspanning, een goed gesprek en een interessante en/of verleidelijke gesprekspartner. Maar goed, die vind je ook niet meer overal. En de geur van bedorven kurk doet de sfeer trouwens al helemaal geen goed.

Wij hebben, als vanouds, 2 cuvées:

Le Herdeleau 2008, van gelijke delen pinot noir en gamay. Eén en al rood fruit, kersen vooral, fris, fruitig, romig, diepgang. Het weldadige van een Bourgogne gecombineerd met het speelse van een Beaujolais. Vrolijk en intrigerend.

L'Erèbe 2008 van gelijke delen cabernet franc en cot, de inheemse druivensoorten uit deze streek. Deze heeft meer donker fruit, pruimen, zwarte kersen. En wat paprika, peper en nat hooi van de cabernet. In voorgaande jaren was deze cuvée wel eens een beetje al te streng. Maar deze 2008 is anders: nog steeds een serieuze en complexe wijn maar nu toegankelijker en vrolijker, vooral als u hem wat lucht geeft door hem uit te schenken in een karaf.



Domaine des Maisons Brûlées, Le Herdeleau 2008

€ 11,50

L'Erèbe 2008

€ 11,50

Olivier Rivière – Spanje, Rioja

Zo'n 4 jaar geleden hadden we een paar keer een Spaanse wijn, Manchuela, uit La Mancha. Die wijn werd gemaakt door de Fransman Olivier Rivière. Olivier is na zijn opleiding tot oenoloog in Saint Emilion gaan werken in de Bourgogne. Onder andere bij Lalou Bize-Leroy en Dominique Derain, grote namen in de biologisch-dynamische wijnbouw.

Zijn droom was natuurlijk een eigen wijngaard. In het zuiden van Frankrijk zijn die het talrijkst en het goedkoopst. Olivier heeft echter niet op tijd geremd, want hij eindigde in Spanje. Na wat omzwervingen, o.a. in La Mancha dus, vond hij een wijngaard in de Rioja, de bekendste wijnstreek van Spanje.

De wijngaarden van Olivier liggen op ca. 600 meter hoogte. En daar begint het verhaal. Op die hoogte is het koeler, vooral de nachten, en dat geeft frissere, elegantere wijnen. Niet vanzelf uiteraard,

alleen met de juiste aanpak. Olivier's wijnen zijn uitzonderlijk elegant en gebalanceerd in een gebied waar de wijnen nog vaak zwaar en log zijn en smaken naar vloeibaar hout. Olivier maakt zijn wijn dan ook anders dan hier gebruikelijk: iedere druivensoort wordt apart gevinifieerd, alleen met behulp van autochtone gisten, zonder chemische rimram, zonder pompen, zonder filters.

Wij hebben: de *Rioja Rayos Uva 2008*, van de druivensoorten tempranillo (70%), grenache (20%) en graciano (10%), gerijpt in roestvrijstalen vaten, waardoor de wijn fris en helder blijft. Een echte Spaanse smaak in middengewicht uitvoering: donker fruit en kruiden, stoefpot, zachte tannines.



de *Rioja Gabacho 2008* van 50% tempranillo en 50% graciano. De graciano is opgevoed in houten vaten van 2 tot 4 jaar oud, de tempranillo in roestvrijstaal. Deze cuvée is in alles nog een stukkie lekkerder: krachtiger, voller, meer concentratie, maar ook elegant en sprankelend.

de *Rioja Ganko 2008* van 50% tempranillo, 35% grenache, 8% mazuelo (carignan) en 7% graciano. opgevoed op grote houten vaten, zogenaamde demi-muids van 500 liter, waarvan 10% nieuw.

Het paradepaard van Olivier met een tikkie chique hout. Berstensvol fruit en kruiden, gróte wijn.

de *witte Rioja Jequitibà 2008* van 100% viura, de Spaanse naam voor macabeu, opgevoed op oude houten vaten. Een echte zuidelijke witte wijn: volle, rijpe geur, iets mollig van smaak. Een mand vol perzik, abrikoos, citrus, maar op een zuivere en natuurlijke manier.

Olivier Rivière, Rioja Rayos Uva 2008	€ 8,20
Gabacho 2008	€ 12,50
Ganko 2008	€ 15,95
Jequitibà 2008	€ 12,95

Pierre en Cathérine Breton - Bourgueil

De wijn van de Bretons, we hadden hem al een paar keer eerder. Je kunt er gewoon niet om heen. Ook op de beurs in Saumur smaakte hij ons weer zó goed. De Breton's waren bij de eersten, buiten de Beaujolais, die het virus van de zwavellose bende opliepen. Eind jaren tachtig nam Pierre een verwaarloosd domein over in het dorp Bourgueil en ging op zoek naar een goede leermeester. Die vond hij in Jean Foillard in Morgon, Beaujolais. De twee

werden vrienden, de nogal stille Jean en de goed gebekte Pierre. Zoals Jean Foillard één van de beste Beaujolais maakt, maakt Pierre één van de beste Bourgueils. De wijnen verschillen natuurlijk, de wat strenge cabernet-franc van de Bourgueil is nu eenmaal anders dan die losbol van een gamay. Bourgueil wordt wel een intellectuele wijn genoemd. Dat komt vooral doordat de filosoof en schrijver Rabelais, die er nogal

van hield, hem zo rond 1500 (!) een glorieuze rol gaf in zijn boeken. Hij schreef Bourgueil magische krachten toe. De cabernet-franc, het in mijn ogen lekkerdere en chiquere zusje van die ordinaire charlatan van een cabernet-sauvignon die door iedereen en overal wordt gebruikt, komt in dit gebied tot zijn grootste prestaties. Hij heeft iets strengs. Wil je er volop van genieten, dan vraagt hij wel je aandacht. Typisch is een geur van bessen, peper en

potloodstift. Met ouder worden krijgt ie vaak iets boers, stallucht...

Wij hebben:

De *Bourgueil Trinch 2009*.

'Trinch' is een begrip van Rabelais; het is de vreugdekreet van de fles als je hem ontkurkt. Pierre Breton gebruikt de naam voor zijn wijn van jonge stokken. Dat wil bij hem zeggen zo'n 12 jaar, dat noemen anderen gewoon oude stokken.

De 2009 is een middengewicht met een krachtige ondertoon. Hij is heel fruitig, de geur gaat van zwarte bessen via viooltjes en rozen naar tomaat en paprika. De smaak is mondvullend en toch zacht.

Lekker hoor, deze wijn, intellectueel of niet!

De droge *witte Vouvrays La Dilettante 2008*.

Vouvrays is dé maatstaf voor wijn



van de chenin druif. Deze wordt gemaakt door Cathérine, vandaar de woordspeling in de naam: de amateur.

Nou, zo smaakt hij niet. Een rijke geur van citrus, peer, honing en toast, aromatisch en een beetje mineraal. Schitterende wijn als aperitief of bij wit vlees en zeevruchten. En hij kan nog jaren mee.

Bourgueil 'Trinch' 2009

€ 10,70

Vouvrays La Dilettante 2008

€ 13,60

Romain Guiberteau – Saumur

Romain Guiberteau heeft zijn wijngaard bij het dromerige stadje Saumur, aan de oevers van de Loire. Meer precies: in het dorpje Brézé, waar volgens vriend en vijand de beste wijngaarden van de appellation Saumur zijn, een soort Grand Cru's.

Eigenlijk is Romain jurist. Maar in 1996 besluit hij in de voetsporen van zijn grootvader te treden en diens wijngaarden, ondertussen tamelijk vervallen, opnieuw tot leven te wekken. Hij rooit alles dat ziek en zwak is en plant nieuwe jonge stokken. Hij vertroetelt de gezonde vieilles vignes zodanig dat ze weer de beste druiven geven.

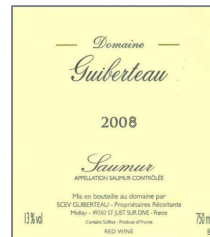
Ook gaat hij te rade bij de gebroeders Foucault, iconen in

deze streek. Romains wijngaard wordt namelijk aan drie kanten omgeven door de hune. Zij brengen hem op het pad van de biodynamie.

In 2002 maakt Romain zijn eerste Saumur en plaatst zich direct naast de Foucaults, wier wijn 2 keer zo duur is.

Wij hebben de *witte Saumur 2008*. Van

chenin, die in deze streek tot zijn mooiste prestaties komt. De wijnen hebben vaak een weelderigheid die doet denken dat hij niet helemaal droog is. Terwijl ie dat wel is.



Hij ruikt naar een mand vol bloemen, naar rijp wit fruit met een hint van mint en citrus. De smaak is stevig, vol en gebalanceerd met een tikkeltje mineraliteit. Een klasse apart. Dan hebben we de *rode Saumur 2008*, van cabernet-franc. Iedereen denkt bij deze streek altijd aan de appellation Saumur Champigny, de rode wijn die in de Parijse bistrotts een zegetocht maakt. Maar hier gaat het dus om de rode Saumur. Die van Guiberteau heeft zachte maar toch wel voelbare tannines, verder is ie zacht en prachtig gebalanceerd. Verrukkelijk cabernet fruit, complexiteit, diepgang, maar ook zacht en vriendelijk. Eveneens een klasse apart.

Domaine Guiberteau, Saumur Blanc 2008

€ 11,50

Saumur Rouge 2008

€ 13,50

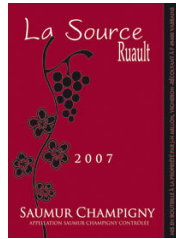
Saumur Champigny - Jean-Noël Millon

Nu we het toch over Saumur Champigny hebben: wij wilden ook wel eens weten wat ze er daar in Parijs nou zo lekker aan

vonden. Dus proefden we een paar jaar geleden op de Salon de La Loire, toen nog klein en leuk, een grote serie Saumur Champigny's.

Conclusie: er zijn er maar heel weinig waar je echt blij van wordt. Niks bijzonders dus, want dat geldt voor elke streek.

Dat kan toch niet, denk je dan, dat al die Parijzenaars zich zo vergissen? Dus proef je sindsdien elke Champigny's die je maar tegen komt. Zoals laatst in



februari op de Millesime Bio in Montpellier. Onze plaatselijke agent liet weten bij het stalletje van Jean-Noël Millon eindelijk een lekkere, zachte Saumur Champigny te hebben ontdekt. Dat vonden wij later ook van de toegestuurde proeffles en dus haptten we toe.

Deze Saumur Champigny 2007 van Jean-Noël Millon, domaine La Source du Ruault, is een karaktervolle strakke en heldere wijn. Wat je noemt een mond vol, geconcentreerd, fluwelig met een heel lange afdrank. De beste Champigny die we kennen.

Domaine la Source du Ruault – Saumur Champigny 2007

€ 10,50

Domaine des Genaudières – Muscadet sur Lie

Je moet er toch niet aan denken het voorjaar in te gaan zonder Muscadet, schreven we ooit. Die heerlijke slanke en elegante wijn voor bij de borrel of de schaal- en schelpdieren, die wijn waarin je het zilte van de branding ruikt. Echter, onze huisleverancier, Haye Bottereau, kan door allerlei omstandigheden nu niets leveren. Dat was eerst wel even schrikken. Maar toen gingen we naar Nantes. Twee uur na vertrek van huis in de sneeuw, belandden we voor de lunch in zo'n klein restaurant waar Frankrijk nog steeds het patent op heeft. Het was er moeilijk een menu of een wijn te vinden van meer dan € 18,76.

We dronken eerst één van de groten uit de Muscadet. Te serieus, te weinig plezier. Vooruit, nog een paar glaasjes van de huis-Muscadet dan maar. En die wás me toch lekker! In de jolige stemming van het moment moet je natuurlijk oppassen. Dus vroegen we de maakster, Anne Athimon van Domaine des Genaudières, een proeffles te sturen. Die smaakte thuis net zo lekker als die daar in het restaurant. 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. De Genaudières is 'sur lie' opgevoed. Dat wil zeggen dat de most zo lang mogelijk in contact is gelaten met de gistresten, omdat dit extra smaak geeft. Hij kan er ook goed door ouderen, Chabliseren, zoals de liefhebbers weten. De Genaudières 2009 is zo'n lekkere zeewijn. Fris, droog, fruitig en levendig. 'Maar dit is ook een serieuze wijn, is het geen Chablis?', zei iemand. Gaat uitstekend bij alles dat uit de zee komt of als aperitief.

Domaine des Genaudières – Muscadet sur Lie 2009

€ 6,70

Domaine des Marquises – Hérault

De vorige keer hadden we die lekkere Monts de l'Aram, de opvolger van onze succeswijn cuvée Mimosa. Van domaine des Marquises in het dorpje Roquebrun, département Hérault. De wijnboer is Jean-Jacques Mailhac. Jean-Jacques

stuurde ons een doos proefflessen waarvan er één bovendien sprong, en die willen we u niet onthouden. Het betreft de *Les filles de la Guinguette 2006*, de meisjes van de danstent. Druivensoorten carignan en grenache, ieder 50%. Dit is een heerlijke middengewicht

met een geur van puur rood fruit, kruiden en alle andere geuren die hier vrij rondhangen. Makkelijk, vrolijk, zuiver en fris en een leuke prijs voor deze kwaliteit. Dansen maar...

Domaine des Marquises – Les filles de la Guinguette 2006

€ 6,40



De Wijnvriend, sinds 1988 importeur van Franse wijn en een beetje Spaanse, 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.

De Lentendoos bestaat uit:

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

De prijs van de Lentendoos is € 102,00

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 € 51,00 gehaald, of € 60,00 thuis bezorgd.

 Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 16 april (19.30-21.30)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 17 april (11.00-13.00)

Bestelt:Lentendoos/dozen à € 102,00 of proefdoos

en/of

	per fles :	
... fln Christian Venier, Les Hauts de Madon 2007 (r)	€ 9,50	*
... fln Le Brin de Chèvre 2008 (w)	€ 9,50	*
... fln Domaine des Maisons Brûlées, Le Herdeleau 2008 (r)	€ 11,50	
... fln L'Erèbe 2008 (r)	€ 11,50	
... fln Olivier Rivière, Rioja Rayos Uva 2008 (r)	€ 8,20	*
... fln Rioja Gabacho 2008 (r)	€ 12,50	
... fln Ganko 2008 (r)	€ 15,95	
... fln Jequitibà 2008 (w)	€ 12,95	
... fln P. & C. Breton, Bourgueil Trinch 2009 (r)	€ 10,70	*
... fln Vouvay La Dilettante 2008 (w)	€ 13,60	
... fln Domaine Romain Guiberteau, Saumur Blanc 2008 (w)	€ 11,50	
... fln Saumur Rouge 2008 (r)	€ 13,50	
... fln Dom. La Source du Ruault, Saumur Champigny 2007 (r)	€ 10,50	
... fln Domaine des Génaudières, Muscadet sur Lie 2009 (w)	€ 6,70	*
... fln Dom. des Marquises, Les filles de la Guinguette 2006 (r)	€ 6,40	*

Betaling: Strikt binnen 1 week na aflevering per ING bank 40.44.828 van De Wijnvriend te Haarlem.

Bezorging: Als u niet zelf (laat) halen, is de bezorging als volgt:

rond Amsterdam: op zondag 18 april tussen 12.00 en 15.00 uur

elders: per bode, ca. 15 april (**N.B.:** tot. aantal flessen moet deelbaar zijn door 6).

Bezorgtarief: Amsterdam, Haarlem: € 10,00. Elders: tot 12 fln= € 10; 24= €13,50; 36= €15,50; 48= €17,50

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 11 april** bij ons binnen te zijn):