

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)

### *de wijnbaer thuis*

Beste wijnvrienden,

Haarlem, 6 augustus 2010

Voor u ligt ons najaarsaanbod 2010.

Terwijl u uw vakantie vierde, waren wij alweer bezig om ook van uw najaar iets vrolijks te maken. Natuurlijk hopen we dat er nog veel zonovergoten, zwoele dagen komen. Maar ergens komt ook het verlangen naar zo'n koele, tintelende herfstochtend, een frisse bui, een trui, lekker thuis, een goed maal. En daar dan de wijn bij. Niet zomaar een wijntje. Nee, iets bijzonders, zoals wij dat al sinds mensenheugenis hebben.

En het mag weer, want de crisis is waarschijnlijk voorbij, zeggen de experts. Nu u nog.

We gaan dus met onvermoeibaar enthousiasme door met onze bijzondere, onalledaagse en buitengewoon lekkere wijn. Die ook nog eens gezond is voor u en voor het milieu. Waar u met volle teugen van kan genieten, of u zich nou houdt aan de geadviseerde '2 per dag' of niet. Eerlijk, zuiver, zacht en toegankelijk. Wijn die opwekt en verkwikt.

Wij vonden weer een aantal nieuwe heerlijkheden. In de zuidelijke Roussillon maakten we kennis met Jéré Gioan, een leerling van Foulards Rouges. In de lieflijke Aveyron ontdekten we een geweldige wijnmaker midden in een toeristendorp. Voorts hebben we de nieuwe oogsten van oude bekenden uit Rhône en Beaujolais: Gramenon, l'Anglore, Mouressipe, Yvon Métras, August Abeil.

We presenteren hier een paar cuvées van deze domeinen, maar kijk op onze website voor de andere.

En tenslotte: voor één keer doen we mee aan de 'van zoveel - voor zowenig' mode, omdat Serge Batard ons, Hého, een aanbod deed dat we niet konden weigeren.

De praktische kant. De minimum afname is 12 flessen totaal. Om het u makkelijk te maken hebben we ook de Jérédoos, met een keuze uit dit aanbod, en de proefdoos van 6 flessen voor nieuwe klanten. Uiteraard kunt u ook uit onze vaste voorraad bestellen, kijk op 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 22 augustus** a.s.. Dan dienen **bestellingen uiterlijk bij ons binnen** te zijn.

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 27 augustus tussen 19.30 en 21.30 en op zaterdag 28 augustus tussen 11.00 en 13.00 in Het WijnComplex, Energieplein 16, Haarlem. Zie de routebeschrijving op de website of vraag hem aan. Uiteraard is er weer van alles te proeven. En er zijn **kelderrestanten**.

Als u uw wijn bezorgd wilt hebben: in en vlakbij Amsterdam is dat, zonder uw tegenbericht, op zondag 29 augustus tussen ca. 12.00 en 14.00 uur. Bij klanten elders bezorgt de bode rond 25 augustus. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven.

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

*Henk Struijs*

## Domaine Potron Minet - Roussillon

We zijn in een prachtig golvend heuvellandschap vol warme herfstkleuren aan de voet van de Pyreneeën, bij wijnboer Jean-Sebastien Gioan.

Zo'n 12 jaar geleden kwam Jérémy, zoals iedereen hem noemt, in contact met natuurwijn. Van het ene op het ander moment was hij verkocht. Na allerlei omzwervingen komt hij te

werken bij een paar van de tovenaars uit die wereld, o.a. bij Jean-

François Nicq van Les Foulards Rouges. Die verpacht hem een wijngaard bij het dorpje Trouillas, diep in de Roussillon. Daar begint domaine Potron Minet. 'Dageraad' betekent de naam,



omdat je in deze hete streek tegen de Spaanse grens, maar beter vroeg aan de slag kan, anders is het te heet. In de naam zit ook een woordspeling op de staart van de kat, vandaar de kat op het etiket. Jérémy's eerste oogst is in 2007. De druivensoorten zijn grenache, syrah en carignan van gemiddeld 30, respectievelijk 80 (!) jaar oud, maar er zijn ook wijnstokken van meer dan 100 jaar. De ondergrond is zeer diep met klei, kwarts, leisteen, zand en kiezel. De wortels komen dus op hun zoektocht naar voedsel en water allerlei lekkers tegen dat de wijn uiteindelijk zijn diepgang en complexiteit geeft.

Het wijnmaken doet Jérémy zo natuurlijk mogelijk. In de stijl is de leermeester, Foulards Rouges, duidelijk te herkennen: zacht,

elegant, complex zonder de minste opdringerigheid.

Wij hebben 2 rode wijnen: De *Pari Trouillas 2009*. Van Parijs (waar Jérémy woonde toen hij in de wijn ging) naar Trouillas, zegt de naam. Van 60% carignan en 40% syrah. Fluweelzacht, rijp fruit, zuiver, fris en sappig, een groot genot. De *Roulé Boulé 2009*. Rollebollen. Daar zou het best wel eens op kunnen uitdraaien, want deze wijn van 80% syrah en 20% grenache brengt je in vervoering. Smaakvol, puur, elegant en om te watertanden zo sappig. Aroma's van kersen, chocola en mint. Fris en met zijdezachte tannine. Iets gekoeld drinken en dan rollebollen maar.

Potron Minet – Pari Trouillas 2009

€ 9,90

Roulé Boulé 2009

€ 11,80

## Domaine Patrick Rols - Aveyron (Sud Ouest)

Het département Aveyron ligt in het hart van Frankrijk. Als je van landelijkheid houdt is dit een paradijs, ver van ieder mondain vertier.

Hoewel. Midden in dit département ligt het dorpje Conques. En dat is een tourist trap. Het behoort tot de exclusieve club van 'Un des Plus Beaux Villages de France', en dus rijden de toeristenbussen af en aan. Hun doel is de imposante abdij, in de 8e eeuw gesticht aan de pelgrimsroute naar Santiago de Compostella, door monniken afkomstig uit de Bourgogne. Die monniken verloochenden hun afkomst niet en begonnen met wijnbouw. Op het hoogtepunt, eind 19e eeuw, was er zo'n 120 hectare wijngaard in Conques. Dat is niet veel.

Sindsdien ging het bergafwaarts,

met name door de de phylloxéra, de vreetgrage druifluus. In 2002 was er hooguit nog een tuintje hier en daar, met wat druiven voor eigen gebruik.

Maar toen ging Patrick Rols zich ermee bemoeien.

Hij was technicus bij de regionale landbouw organisatie en kwam daarom over de vloer bij veel wijnboeren in de regio. Hij maakte kennis met de natuurlijke manier van wijnmaken, in de kleinere gebieden van Frankrijk tegenwoordig beschouwd als mogelijkheid om een plaatsje terug te veroveren in de wijnwereld.

Patrick begint in 2002 met de



restauratie van de wijngaarden van zijn vader, familie en burens, bij elkaar zo'n 6 hectare. Hij laat het handjevol gezonde oude struiken staan en plant nieuwe en ploegt de bodem grondig om een gezonde bodemcultuur te krijgen. En vanaf het eerste moment: geen chemische middelen meer.

In 2006 maakt Patrick zijn eerste wijn. De jongste stokken zijn nog maar 4 jaar, jonge wijn dus. In de oogstjaren daarna echter wordt de wijn snel complexer en dieper. En erg lekker.

Patrick vertoetelt zijn wijn. Hij maakte zich bijvoorbeeld zorgen of onze wijn, eind juni, met een gekoelde vrachtwagen zou worden gehaald. In rad Patois, het boerendialect, drukt hij ons op het hart daar voor te zorgen, anders geeft hij de bestelling eenvoudigweg niet mee.

Patricks snoeit streng, om de concentratie van het sap te bevorderen: het rendement is slechts ca. 20 hl/ha, ondanks de uitbundige groei van jonge wijnstokken. Hij werkt alleen met autochtone gisten, pompt of filtert niet en gebruikt nauwelijks sulfiet. Wij hebben: de *witte La Crouzette 2008*, van 80% chardonnay en 20% chenin. Dit is een heel originele wijn, moeilijk te categoriseren. Licht goud van kleur en in de geur honing, amandel, citrus. En tropisch

fruit...oei, gevaarlijk want dat is meestal opdringerig en proleterig. Hier niet, hier is het zacht en natuurlijk. Vol van smaak, zacht van afdrank, elegant, niets zwaars of hards.

De *rode La Coquille 2009*. Van merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc en syrah, ieder 25%. Hee, dat lijkt Bordeaux met een vleugje Rhône. Maar naar Bordeaux smaakt ie gelukkig niet. Hij is gemaakt op de Beaujolais manier, met macération carbonique. Vol fruit dus. En hij heeft ook al zo'n originele smaak, tussen een

Beaujolais en een Rhône: fruit met body. Weelderig, zuiver en zacht. Ontzettend lekker... De *rode Le Petit Curieux 2008*, van cabernet franc, cabernet sauvignon en merlot. Ook dit nieuwsgierige aagje is een Bordeaux in druivensamenstelling maar in smaak niet. Hij lijkt eerder op een rode Loire: midden-lichte kleur, heerlijke geur van kersen en bessen, zuiver, zacht en weldadig in de mond.

Domaine Patrick Rols – La Crouzette Blanc 2008	€ 12,50
La Coquille 2009	€ 10,80
Le Petit Curieux 2008	€ 11,60

## Serge Batard – Domaine des Hautes Noëllles - Loire

Al vele jaren hebben we deze wijnen. Toen we eigenaar Serge Batard laatst belden om te bestellen, deed hij ons een leuk aanbod. Daar gingen we grif op in, de wijn is immers heel lekker. Het domein ligt in de streek waar ook de Muscadet vandaan komt. Het is één van de meest westelijk gelegen domeinen, nog een stuk ten westen van de stad Nantes. Zowat in zee.



Serge maakt zijn wijnen met de methode van 'lute raisonnée', het voorportaal van Bio. Zuiver dus. Wij hebben: *de rode Hého 2008*, met de appellation 'Vin de Pays du Jardin de France'. Uit de tuin van Frankrijk, en zo smaakt hij ook: fruitig en bloemig. Gemaakt van de druivensorten gamay (45%, voor het fruitige), grolleau (45% voor het pepertje) en cabernet (10%, voor de structuur).

Een sappige doordrinker voor de grote slok: veel fruit, iets kruiden en specerijen, zacht, rond, niet zwaar. En dat voor deze prijs!

Ook hebben we de *witte Gros Plant du Pays Nantais 2007*. Een specialiteit van de streek, gemaakt van de druivensoort gros plant, ook wel folle blanche genoemd, die alleen hier voorkomt. Frisse, bloemige wijn die op Muscadet lijkt, met een duidelijk aanwezig zuurtje en daarom vooral geschikt als begeleider van de maaltijd, minder als aperitief. Past met name heel goed bij alles uit de zee.

Domaine des Hautes Noëllles – Hého le rouge 2008	van € 6,90 nu € 5,90
Gros Plant 2007	van € 6,90 nu € 5,90

## August Abeil – Entraygues (Sud Ouest)

Vorig jaar om deze tijd begonnen we met de wijn van August Abeil. Erg lekker, dus een groot succes, dus al snel op. Lange tijd was ie ook bij de wijnboer uitverkocht,

maar nu hebben we de nieuwe jaargang, de 2009. Entraygues ligt op een uurtje rijden ten oosten van Conques, waar Patrick Rols woont, zie elders in deze brief. Ook Marcillac ligt

ongeveer zo ver, maar dan de andere kant uit. Allemaal verrukkelijke en originele wijnen, maar ze verschillen natuurlijk ook. Anders hoefden we ze ook niet alle drie te hebben, toch?

Entraygues ligt in een adembenemend landschap in het complete niets, ergens tussen Rodez en Aurillac. Het domein van Auguste heeft de fraaie naam: Les Terrasses du Haut-Mindic. Zeer toepasselijk, want de wijnstruiken staan op smalle terrassen in de vallei hoog boven de rivier de Lot. De hellingen zijn namelijk te steil om zo maar te beplanten. Die terrassen in dat ruige landschap,

met zijn vergezichten, de zacht kabbelende, kronkelende rivier, de stilte. Het is prachtig en zeer romantisch. De druivensoorten voor de rode *Terrasses du Haut Mindic 2009* zijn: fer servadou, (40%, bekend van de Marcillac), de cabernet franc



(40%) en de pinot-noir (20%). Apart, mag je wel zeggen. Hij is zacht, fruitig en romig, met een lekkere body en bite, middelzwaar. Hij lijkt wel wat op de Marcillac maar is, met name door de pinot-noir, iets minder rustiek en iets zachter. Maar de wiet is er! Originele, speelse en superlekkere vriendenwijn!

## August Abeil – Les Terrasses du Haut Mindic 2009

€ 8,70

## Yvon Métras – Fleurie (Beaujolais)

Nu komen we bij onze vaste waarden. De wijnen van Yvon Métras hebben we immers sinds jaar en dag. Ze zijn van uitzonderlijke klasse, misschien wel de allerlekkerste Beaujolais. Dat hebben ze elders ook ontdekt en Yvon kan zijn wijn dan ook verkopen als warme broodjes. Hij vertelde ons laatst dat hij 60.000 flessen zou



kunnen verkopen, maar hij heeft er gemiddeld maar 25.000. Probleem. Wat te doen? Om kort te gaan: Yvon heeft besloten niets af te doen aan de zeer hoge kwaliteit van zijn wijn, maar de prijs aan te passen. Marktwerving. Helaas. Daar moet wel bijgezegd worden dat 2009 hier een heel goed jaar is en de oogst zeer klein, ongeveer de helft van een normaal jaar. Klein maar zeer fijn dus. En daarom de prijs waard, menen we.

We hebben de *Beaujolais 2009*, één van de lekkerste die er is, elders heet dit Fleurie. Fruitig, fluwelig, niets zwaars, geeft enorm veel plezier, veel concentratie voor een 'gewone' Beaujolais. Voor de *Fleurie cuvée Printemps 2009* geldt hetzelfde maar dan nog een trapje hoger. Fluweel, kersen, iets aards, iets guls, grote klasse. Sla ruim in, zouden we zeggen, want of we kunnen doorgaan met Yvons wijnen, weten we niet.

## Yvon Métras – Beaujolais 2009

€ 12,90

## Fleurie Printemps 2009

€ 15,90

## Domaine Gramenon – Rhône

Ook de wijn van Gramenon voeren we al vele jaren. En we zijn er blij mee, want deze wijn is uniek en uitzonderlijk lekker. Ook hier geen gebrek aan succes en dus stijgende prijzen. Zoals Eric Pfifferling, van l'Anglore (zie elders in deze brief) in 2009 werd gekozen tot de beste wijnboer door zijn collega's, is Michèle Aubéry



dat in 2010 ('Omnivore Carnet de Vigne 2<sup>e</sup> cuvée'). We proefden de Gramenons 2009 laatst in februari met Michèle Aubéry, de eigenaresse. Overweldigende wijn maar toen nog erg gesloten en moeilijk te beoordelen. Gevraagd wat Michèle er zelf van vond, zei ze: de 2009's zijn dynamiet: heel rijp, veel concentratie, veel materie. Ook hier een heel goed jaar, 2009. Moeilijk om dat allemaal in een goede en lekkere balans te krijgen, zodat de

wijn krachtig is maar toch elegant. In juni proefden we opnieuw. Het zal u niet verbazen dat we vinden dat Michèle wonderwel geslaagd is. Vandaar ook dat we dit jaar de basiscuvée - nou ja, basis... - de Poignée de Raisins, ook weer hebben gekocht. Vorig jaar maakte hij op ons eerst niet zo'n indruk. Goed stom, want de keren dat we hem daarna proefden hadden we grote spijt. Dat zal ons niet weer gebeuren!

Wij hebben de *rode Poignée de Raisins 2009*. Inderdaad, een vuist vol druiven, in dit geval grenache met een paar druppels cinsault. Krachtig, dik fruit, bessen, kersen, tijm, laurier, lavendel, beetje bosgrond, beetje cacao. En dat in een meeslepend fluwelige en

elegante verpakking. Verrukkelijke Rhône.

Ietsje koel drinken. Bewaren kan zeker zo'n 7 jaar, maar dat lukt u toch niet.

De rode *l'Elementaire 2009*, de nieuwe naam voor de vroegere Le Gramenon. Lijkt op de Poignée,

maar dan van oudere stokken (+25 jaar) en met een vleugje houtrijping. Iets steviger, iets serieuzer, iets meer structuur (tanines), nog meer diepgang en karakter. Elementair? Hoezo...?

Domaine Gramenon – Poignée de Raisins 2009

€ 11,80

l'Elementaire 2009

€ 13,70

## Domaine l'Anglore – Rhône

Eric Pfifferling, de wijnboer van dit domein, werd in 2009 door zijn directe collega's gekozen tot de beste wijnboer. En terecht: zijn wijnen verbazen ieder jaar opnieuw. Zo lekker!

Nu hebben we de 2009 en ook hier is dit een klein maar zeer fijn jaar. De wijnen hebben buitengewoon veel smaak, zijn krachtig maar hebben niets vermoeiends, ze zijn digestief, opwekkend.



Er was wel één teleurstelling. Toen we op het punt stonden onze bestelling te laten halen, belde Eric ons: de Terre d'Ombre, de basiscuvée, was nog niet gebotteld, en de Pierre Chaude, de cuvée daarboven, had ie per ongeluk allemaal al verkocht... U ziet, geen administratief talent, zoals zoveel geniën.

We hopen de Terre d'Ombre later nog onder uw aandacht te kunnen brengen.

Nu bieden we aan: de *witte Sels d'Argent 2009*, van grenache blanc. Een volle, vette en zeer smaakvolle

wijn, een echte eetwijn, hoewel hij als aperitief ook best te hachelen is. Droog maar met de impressie van iets molligs. Een wijn met vele laagjes, iedere slok smaakt anders, ieder slok een belevenis.

Voorts hebben we de *Tavel 2009*, van voornamelijk grenache en cinsault. Heet een rosé te zijn, maar wel een donkere, er zijn rode wijnen die lichter zijn. Een fantastische wijn, zo smaakvol, intrigerend, zacht en weelderig. Misschien wel de lekkerste rosé die er is, meer zeg ik niet.

Domaine l'Anglore – Sels d'Argent blanc 2009

€ 12,70

Tavel 2009

€ 12,70

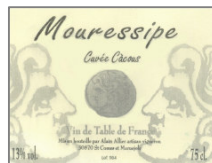
## Domaine Mouressipe – Rhône

Ook de wijn van Alain Allier, de wijnboer van Mouressipe, kent u al langer.

Zijn wijngaarden liggen in de Gard, niet ver van de stad Nîmes. In deze snoeihete streek is het geen sinecure subtiele, elegante wijn te maken. De ene keer is dat hier dan ook beter gelukt dan de andere.

Dat wispelturige is echter voorbij

sinds Alain een zogenaamde chambre froide heeft. Hierin worden de druiven na de oogst op 7 graden gebracht om heel langzaam te gaan gisten. Dat maakt de wijnen zacht, subtiel en fris,



ook al is de stijl van Mouressipe nog altijd ietsje boerser dan de verfijnde Anglore. We bieden de rode *Cuvée Cacous 2009* van grenache met een beetje syrah en chasselas. Ontzettend lekkere wijn met fruit, chocola, koffie, oregano. Vol en toch zacht, veel smaak. De beste Cacous tot nu toe.

Domaine Mouressipe – Cacous 2009

€ 9,90



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 streng 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 Jéjédoos bestaat uit:

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

De prijs van de Jéjédoos is € 104,40

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 € 52,20 gehaald, of € 60,00 thuis bezorgd.

 Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 27 augustus (**19.30-21.30**)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 28 augustus (**11.00-13.00**)

Bestelt: .....Jéjédoos/dozen à € 104,40 of .... proefdoos

en/of

... fln domaine Potron Minet, Pari Trouillas 2009 (r)	€ 9,90 per f les	*
... fln Roulé Boulé 2009 (r)	€ 11,80	
... fln domaine Patrick Rols, La Crouzette Blanc 2008 (w)	€ 12,50	
... fln La Coquille 2009 (r)	€ 10,80	
... fln Le Petit Curieux 2008 (r)	€ 11,60	
... fln Hautes Nouëlles, Hého le Rouge 2008 (r) van € <del>6,95</del> , nu	€ 5,95	*
... fln Gros Plant du Pays Nantais 2007 (w) van € <del>6,95</del> , nu	€ 5,95	*
... fln August Abeil, Les Terrasses du Haut Mindic 2009 (r)	€ 8,70	*
... fln Yvon Metras, Beaujolais 2009 (r)	€ 12,90	
... fln Fleurie Printemps 2009 (r)	€ 15,90	
... fln domaine Gramenon, Poignée de Raisins 2009 (r)	€ 11,80	*
... fln l'Elementaire 2009 (r)	€ 13,70	
... fln domaine l'Anglore, Sels d'Argent 2009 (w)	€ 12,70	
... fln Tavel 2009 (rosé)	€ 12,70	
... fln domaine Mouressipe, Cacus 2009 (r)	€ 9,90	*

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 29 augustus tussen 12.00 en 15.00 uur

elders: per bode, ca. 26 aug. (**N.B.:** tot. aantal flessen moet deelbaar zijn door 6).

Bezorgtarief: Amsterdam, Haarlem: € 10,00. Elders: tot 12 fln= € 11; 24= € 13,50; 36= € 15,50; 48= € 17,50

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 22 augustus** bij ons binnen te zijn):