

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

de wijnboer thuis

Beste wijnvrienden,

Haarlem, 23 november 2010

Laatst waren we weer eens in Parijs, na te lange tijd. Na de onvermijdelijke file in de randstad en op de verschillende *périphérique*'s, komen we pas ver na tweeën binnen in onze oude vertrouwde bistrot. Zonder morren worden we ontvangen en binnen drie minuten is de hele reis al geslaagd, ook al zijn de hoofdgerechten op één na op. De bediening is vriendelijk en kundig, een heerlijke hap uit de regionale keuken, volgens eeuwenoude gebruiken bereid met producten vers van de markt. Kom daar maar eens om.

Alom geroezemoes, leuke gesprekken, gelach. En....geen enkele keer de vraag: 'heeft het gesmaakt?'. Dat is hier nogal wieses.

Op schoolborden staan de wijnen gekalkt, de één nog lekkerder dan de ander, een wijnkaart is er niet. 'Dat zijn alleen de actiewijnen, maar er is nog veel meer', zegt Raquel, eigenaresse en kok. 'Hoe doen jullie dat dan?', vraag ik. 'Nou, ik zie direct wat mensen lekker vinden en dat trek ik dan voor ze open'... en ze demonstreert het meteen: ze stelt een paar vragen en zegt: 'ik heb wat jij lekker vindt', daalt de kelder in en komt terug met een fles. Op de juiste koele temperatuur. Eén en al fruit. Zij heeft gelijk, wat een heerlijkheid.

De dagen daarna herhaalt zich deze scène in allerlei bistrotts zoveel als onze maag toestaat. Heel inspirerend. We concluderen dat de nieuwe lichter wijnboeren, die schitterende, heerlijke natuurwijn maakt, zich snel uitbreidt. Op wijnbeurzen zien we dat ook, maar in Parijs is natuurwijn volop te krijgen en in het wild slobberen zegt nog meer dan het proeven in een onverwarmde grot.

Komt dit u bekend voor? Klopt, deze tekst stond in onze kerstbrief 2005. Maar toen we laatst weer in Parijs waren verging het ons precies zo. Behalve dat we nu nog veel meer heerlijke natuurwijnen proefden.

De verrassingswijn van Raquel was dit keer een verrukkelijke wijn uit de Ardèche, van domaine Les Deux Terres. U leest er verderop in deze brief over. En ook over een aantal succesnummers uit de voorbije jaren: les Filles de la Guinguette uit de Languedoc, Jonc Blanc uit Bergerac, de Bourgogne van Amiot en tenslotte de Côtes du Fôrez. Allemaal de nieuwste oogsten uiteraard.

Verder hebben we een nieuw adres in Fleurie, Julie Balagny, wijnmaker Yvon Métras. Zie onze website.

Maar nu terzake. De minimum afname is 12 flessen totaal. Om het u makkelijk te maken hebben we ook de Kerstdoos, 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: graag zorgen dat het totaal aantal flessen deelbaar is door 6.

U kunt uit dit aanbod tegen genoemde prijzen bestellen **tot en met zondag 5 december** a.s.. Dan dienen **bestellingen uiterlijk bij ons binnen** te zijn.

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 10 december tussen 19.30 en 21.30 en op zaterdag 11 december 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 **vergeten wijnen**.

Als u uw wijn bezorgd wilt hebben: in en vlakbij Amsterdam is dat, zonder uw tegenbericht, op zondag 12 december tussen ca. 12.00 en 14.00 uur. Bij klanten elders bezorgt de bode rond 9 december. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven.

Ik verheug me op uw bestelling.

Henk Struijs

Domaine Les Deux Terres - Ardèche

Niet lang na de eerste kennismaking bij Raquel in Parijs treffen we Manu Cunin en Vincent Fargier in hun boerderij in Villeneuve de Berg in het département Ardèche. Dit dorp bestaat eigenlijk alleen omdat het een pleisterplaats was op de route tussen de industriestad

Clermont Ferrand en Montélimar, de poort naar het zuiden. Deze weg, zeer bochtig, heuvelachtig, je wordt dwars door alle dorpjes gestuurd, is berucht bij chauffeurs. Tegen de tijd dat ze bij Villeneuve komen vanuit Clermont zijn ze het einde nabij, hongerig en dorstig.

Onze transporteur wilde hier dan ook pas na lang aandringen naar toe om wijn te halen.

Maar mooi is het er wel. En in Villeneuve konden de dorstigen zich laven, want daar zit sinds jaar en dag een grote wijncoöperatie



waarvan de meeste wijnboeren in dit uitgestrekte gebied lid zijn. Zoals in veel streken zijn de jongeren minder en minder tevreden met de dwang van de coöperatie, die alle belangen moet bundelen en dus nooit ver boven het gemiddelde uit kan komen.

Ook de eind twintigers Manu en Vincent weten wat lekker is, en hoe je dat maakt, maar konden daar bij hun oude baas niet mee uit de voeten. Uitgestapt dus en voor zichzelf begonnen.

En dit is hun materiaal: ca. 4 hectare wijngaard, op zo'n 500 meter hoogte, beschermd tegen de mistral en mooi op de zon, wijnstokken van gemiddeld 30 jaar. In 2008 maken ze hun eerste wijn, puur natuur, autochtone gisten, geen chemie, homeopathisch sulfiet. De 2009 is de eerste oogst waarmee ze de boer, ehh de markt opgaan. En die proefden wij toen daar in Parijs. En daarna op La Remise, de alternatieve beurs in Saumur, waar zich voor hun stalletje chaotische taferelen

voordeden door de uitbundige belangstelling. En daarna dus bij hen thuis. En nu bij u thuis.

We hebben de volgende cuvées, kom maar op met je kerstdiner: De rode *Zig-Zag 2009*, van syrah en grenache. Zig-zagt heen en weer tussen het boerse van de syrah en het weelderige en volle van de grenache. Zacht, vol, veel diepgang. Verrukkelijk.

De rode *Bric à Brac 2009* van puur syrah. Komt binnen als lekker boers, maar daarachter gaat een fluweelzachte en complexe wijn schuil met typische syrah smaak: aards, nat karton, framboos, kruiden. Jam jam...

De rode *La Croisee 2009*, van puur grenache. Grote concentratie van fruit en kruiden, ook al zo heerlijk zacht, dramatisch lekker.

De witte *l'Adret 2009*, van puur Viognier. De zonkant betekent de naam, en dat proef je: een mand vol bloemen en fruit, vol, vet en toch lenig. Er is maar weinig van, dus we zeggen niet dat ie lekker is.

Domaine Les Deux Terres – cuvée Zig-Zag 2009

€ 9,70

Bric à Brac 2009

€ 10,60

La Croisee 2009

€ 12,50

l'Adret 2009

€ 12,50

Domaine Pierre Amiot – Bourgogne

Een kerstaanbod zonder Bourgogne is als zuurkool zonder worst. Ja, noodgedwongen, als het geld op is voor lekker eten en drinken. Maar nu kan het toch wel weer?

Bourgogne, pinot-noir, je kunt er een heel leven mee toe. Maar het kost een half leven om een goeie betaalbare te vinden. Misschien zijn we wel overkritisch, juist omdat het zo lekker kán zijn.

Nu hebben we al jaren de wijnen van Domaine Amiot uit het dorp met de romantisch klinkende naam Morey Saint Denis. En hoe

langer we die wijn hebben, hoe lekkerder we hem vinden. De Amiots blazen niet hoog van de



toren, geen zelfverklaard sterren gedrag, ze maken gewoon zuivere en kenmerkende pinot-noir, jaar in jaar uit.

Op Domaine Amiot staat nu de 6e generatie wijnboeren aan het roer, de broers Jean-Louis, die de caves doet, en Didier, de baas in de wijngaard.

Ze hebben wijngaarden in de dorpen Gevrey Chambertin en

Morey Saint Denis, op de beste plekken van de Côtes de Nuits. Die in Morey liggen vlak onder de beroemde en onbetaalbare Clos du Tart. De wijnstokken zijn ongeveer 50 jaar oud.

De broers zijn een paar geleden overgegaan op de non-interventie benadering: laat de natuur zo veel

mogelijk zijn eigen gang gaan, voeg zo weinig mogelijk toe, haal er zo weinig mogelijk uit. Die aanpak begint nu zijn vruchten af te werpen. Ze kunnen zich meten met de groten in de Nuits. De Amiot's hebben niet helemaal de natuurstijl zoals bijvoorbeeld onze Beaujolais boeren, maar, menen wij, dat hoeft

ook niet altijd, als de wijnen maar meer dan lekker zijn. En dat zijn ze! Wij hebben de *Bourgogne Rouge* uit het zeer goede jaar 2009. Het is een rijke, rijpe en zachte wijn. Hij heeft een geur van puur en helder rood fruit en een tikkie boerenerf. Elegant, complex en lang. En gelukkig: geen spoorbaar hout.

Domaine Pierre Amiot – Bourgogne rouge 2009

€ 10,80

Domaine Jonc Blanc – Bergerac

In onze kerstbrief van vorig jaar stelden we u domaine Jonc Blanc voor. Uit de Bergerac streek, onze achtertuin. Ook de achtertuin van Bordeaux en gemaakt met de druivensoorten van dat gebied. Een soort Bordeaux dus maar dan lekker



en niet zo pretentief.

Groot succes. Vandaar nu op herhaling.

Jonc Blanc is van Isabelle Carles en Franck Pascal, die zichzelf vigneron-paysans noemen, boeren wijnboeren zeg maar. Het is een oud domein met een uitstekend terroir, op een heuvel met een kalkrijke ondergrond. De wijnstruiken zijn zeer dicht op elkaar geplant – concurrentie dwingt de wortels de diepte in, waar het lekkerste zit – en halfhoog

opgebonden – waardoor de druiven gelijkmatiger rijp worden.

De druivensoorten zijn merlot, malbec en cabernet sauvignon voor rood en rosé en semillion, sauvignon en muscadelle voor wit. Goede wijn begint in de wijngaard. Die is te herkennen aan gras, bloemen en planten tussen de wijnstruiken. Franck en Isabelle zaaien 's-winters zelfs graan om de nadelen van een monocultuur zoals alleen druiventeelt tegen te gaan. Ze laten hun wijn minstens 16 maanden rusten in grote houten vaten, zogenaamde Pièces Bourguignons van 500 liter, alvorens te bottelen. Ook de wijnen van Jonc Blanc worden gemaakt zonder chemie en met slechts mini sulfiet.

Wij hebben de volgende wijnen: *Le vin en Rose 2009*. Een echte winter rosé, veel kleur, er zijn rode wijnen die lichter zijn. Van merlot en cabernet sauvignon. Lijkt ook in de smaak eerder op rood dan op

zo'n fabrieksroseetje. Puur fruit, vol, krokant en verkwikkend, een stralende lach.

De rode *Les Sens du Fruit rouge 2009*, van merlot (70%) en cabernet sauvignon. Rijp fruit, rond en zijdezacht in de mond. Een verfrissende en gevaarlijke verleider.

De witte *Les Sens du Fruit blanc 2009*, van sauvignon (80%), sémillon en een paar druppels muscadelle, met de appellation Montravel. Dit is een wat andere versie dan de luxe uitvoering van vorig jaar. Met deze hoeft u niet te wachten op een chique diner, hij is meer voor iedere dag. Dat hebben we trouwens zelf letterlijk genomen want we hadden wat dozen naar onze vakantie-adres laten sturen deze zomer. En kijk eens hoe we blaken!

Elegant en zuiver, een bloemenmand, peer, venkel, citrus en, niet schrikken, drop.

Domaine Jonc-Blanc – Le Vin en Rose 2009

€ 7,60

Les Sens du Fruit Rouge 2009

€ 8,20

Les Sens du Fruit Blanc 2009

€ 8,20

Domaine des Marquises – Hérault

Deze wijn hadden we al eerder dit jaar. Omdat het zo'n groot succes is, mag ie meteen nog een keer opdraven. Van domaine des Marquises in het dorpje



Roquebrun, département Hérault. De wijnboer heet Jean-Jacques Mailhac. Van hem hebben we *Les filles de la Guinguette 2009*, 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 en mee in de fles zijn gestopt. Makkelijk, vrolijk, zuiver en fris en een leuke prijs voor deze kwaliteit. Hoe lekkerder de wijn, hoe minder tekst nodig, toch? Dansen maar...

Domaine des Marquises – Les filles de la Guinguette 2006

€ 6,50

Vignerons Foréziens - Côtes du Forez

Als je op zoek bent naar een wijn voor de dagelijkse dorst, maar toch van goede kwaliteit, kom je vroeg of laat uit bij de Côtes du Forez. U kent hem want we hebben hem al jaren. Maar toch, toen we laatst niets vermoedend een nieuwe bestelling deden, werden we kort daarop gebeld door een Nederlandse importeur: hij had nu de alleenimport. Tegen een prijsverhoging van circa 1 euro per fles. Ja, ja. Dan kunnen we wel ophouden natuurlijk en not only for the money. Hier zijn plezier en handelsprincipe in het geding! Maar we lieten het natuurlijk niet op ons zitten en vonden gelukkig een zijdeur. Weliswaar ook ten koste van een prijsverhoging, maar een kleine en we matsen u ook nog eens een keer. Maar of we deze

wijn in de toekomst nog kunnen voeren is twijfelachtig. Sla dus flink in is ons advies, zeker nu de 2009 bijzonder verrukkelijk is. De Forez is één van die onontgonnen gebieden die je in Frankrijk nog veel hebt. Het ligt in de lekkerbekken landstreek Auvergne, grofweg tussen Lyon en Clermont-Ferrand. Niet een hoek waar veel toeristen komen. Tegenwoordig loopt er een snelweg doorheen, zodat je het gebied nog makkelijker kan mijden. Ten onrechte, want het is er heerlijk rustig, met glooiende heuvels, bossen en beken. Er wordt allerlei lekkers gemaakt: worst, kaas, wijn. Het gebied heeft veel te danken aan de cave coopérative, die rond 1960 de tientallen scharrelboertjes groepeerde. In 2000 kwam de

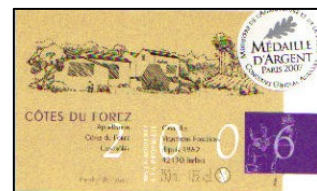
beloning: promotie naar de categorie van Appellation Controlée.

Van deze coöperatie, de Vignerons Foréziens, hebben we de Cuvée Tradition 2009.

Gemaakt van de gamay druif, net als in de Beaujolais. Daar kunnen ze nog een voorbeeld nemen aan deze

wijn: heerlijk helder, fris en fruitig, niet te

zwaar, een verrukkelijke vriendenwijn, perfect voor elke dag. En ter gelegenheid van deze kerstbrief even in de aanbieding!



Vignerons Foreziens 2009

van € 6,95 nu € 6,50

De Wijnvriend



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 Kerstdoos bestaat uit:

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

De prijs van de Kerstdoos is € 99,80

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 € 49,90 gehaald, of € 59,00 thuis bezorgd.

 Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 10 december (19.30-21.30)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 11 dec. (11.00-13.00)

Bestelt:Kerstdoos/dozen à € 99,80 of proefdoos

en/of

... fln domaine Les Deux Terres, Zig-Zag 2009 (r)	€ 9,70 per fles	*
... fln Bric à Brac 2009 (r)	€ 10,60	
... fln La Croisee 2009 (r)	€ 12,50	
... fln L'Adret 2009 (w)	€ 12,50	
... fln domaine Pierre Amiot, Bourgogne 2009 (r)	€ 10,80	*
... fln domaine Jonc-Blanc, Le Vin en Rose 2009 (rosé)	€ 7,60	
... fln Les Sens du Fruit rouge 2009 (r)	€ 8,20	*
... fln Les Sens du Fruit blanc 2009 (w)	€ 8,20	*
... fln dom. des Marquises, Les Filles de la Guinguette 2009 (r)	€ 6,50	*
... fln Côtes du Fôrez tradition 2009 (r)	van € 6,95 nu € 6,50	*

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 12 december tussen 12.00 en 15.00 uur

elders: per bode, ca. 9 dec. (**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 5 december** bij ons binnen te zijn):