

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 maart 2011

Hier is ons voorjaarsaanbod 2011.

Het overkomt ons telkens weer. Midden in januari zijn de eerste wijnbeurzen. Het is koud, er ligt sneeuw, het vriest. Weer voor winterwijn. En oh lala, wat zijn ze weer lekker, de wijnen 'van de zuid', de Rhônes, Languedocs, Roussillons. Dus we reserveren van alles.

Maar dan wordt het maart. De eerste lauwwarme dagen, een zwoele bui, ineens krijg je onweerstaanbare trek in zo'n heerlijke frisse voorjaarswijn. Even omschakelen. Naar de Loire en zo. Die vindt u in deze wijnbrief. De winterwijnen komen dan later wel...

Helaas blijft de prijsontwikkeling een zorg, waar we niets aan kunnen doen. Het is opvallend dat nieuwe wijnboeren nogal eens hogere prijzen vragen dan de collega's die al jaren reputatie hebben. Nou maken die jonkies ook wel fantastische wijn. De wetenschap en het vakmanschap schreiden duidelijk voort, ironisch genoeg vaak wel aan de hand van de oudjes.

Wat ook speelt: veel tegenslag met de oogsten 2009 en 2010: hagel, ziektes etcetera. En daar hebben natuurboeren meer last van dan hun gifmengende collega's. Hier en daar is het volume maar 30% van normaal. Als je ziet hoeveel werk het is om natuurwijn te maken, kan die wijn ook niet goedkoop zijn. Alles met de hand en alles gericht op zo weinig mogelijk, maar wel zo goed mogelijke druiven. Op unieke wijnen die je nog steeds maar mondjesmaat vindt in Nederland. Hartstochtelijk lekker, digestief, gezond, verlichtend en ontspannend. Er kan geen medicijn tegenop.

Van die wijnen hebben we weer flessen vol. Veel gulzig vrolijke gamays en vriendelijke cabernets, van nieuwe en oude leveranciers. Weer een nieuwe leverancier uit de zuidelijke Rhône, Clos des Grillons, en een nieuwe witte wijn van ons vertrouwde Belle Mare.

Terzake. De minimum afname is 12 flessen totaal. Om het u makkelijk te maken hebben we ook de lentedoos, 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 10 april** a.s.. Dan dienen **bestellingen uiterlijk bij ons binnen** te zijn.

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 15 april tussen 19.30 en 21.30 en op zaterdag 16 april 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 17 april tussen ca. 12.00 en 14.00 uur. Bij klanten elders bezorgt de bode rond 14 april. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven.

Ik verheug me op uw bestelling.

Henk Struijs

Clos des Grillons – Côtes du Rhône

Handig die wijnbeurzen. Iedereen die er toe doet is er. Maar die mooie tochten van boer naar boer, die schitterende, bedwelmende landschappen, eindigend in de cave van een wijnboer, uitlopend in lunch of diner en overgoten met het lekkerste uit de kelder. Die schieten er nu vaak bij in met al die handigheid.

Toen we ons dat realiseerden stapten we onmiddellijk in onze geleende cabrio en gingen naar Nicolas Renaud, wijnboer in het dromerige dorp Rochefort du Gard, bij Nîmes, van Clos des Grillons (van de krekels).

Een jaar eerder maakten we kennis met zijn verrukkelijke wijn, maar we visten achter het net. Alles uitverkocht. Juste comme ça. Dus nu we de 2010's proefden, hebben we niet gewacht met bestellen.

Nicolas is pas begonnen als wijnboer. Voorheen was hij leraar geschiedenis op een middelbare school. Maar het wijnvirus kreeg hem dermate in zijn macht dat hij een nieuw leven begon. Hij ging in de leer bij één van de beste domeinen in het nabije Châteauneuf-du-Pape, La Vieille Julienne, terwijl hij parttime lessen volgde op de wijnuniversiteit in Suze La Rousse. Ondertussen pachtte hij wijngaarden in de zuidelijke Rhônestreek, in totaal 30

lapjes van bij elkaar 15 hectare. Een palet aan grondsoorten: zand, löss, rode klei, mergel, keien.

Druivensoort vooral grenache, gemiddelde leeftijd van de

wijnstokken ca. 40 jaar en 2/3 van de stokken is 60 jaar en ouder. Dat alleen al maakt dit domein en zijn druiven uniek, want die ouderdom drukt

zich natuurlijk uit in complexiteit, diepgang en dimensie waar de jonkies niet aan kunnen tippen.

In 2007 had Nicolas zijn eerste oogst. Eerst bracht hij nog ongeveer de helft naar de coopérative, maar vanaf 2009 vinifieert hij alles zelf.

Hij maakt zijn wijn op de natuurlijke manier: biologische druiven, druifeigen gisten, geen sulfiet, alleen bij het bottelen een homeopathische hoeveelheid van 15

milligram per liter, een speldenknopje. Geen andere toevoegingen. Puur druivensap.

Al is het project van Nicolas nog jong, de ambitie is er niet minder om. Dit domein kan zich weldra meten met domeinen als Gramenon, Anglore, Foulards Rouges. Sla dus flink in, is ons advies.

Wij hebben de volgende wijnen: *Le Clos des Grillons rosé 2010*, van de druivensoorten grenache noir (70%) en grenache blanc, van



wijnstokken van gemiddeld 60 jaar oud. Helderroze van kleur, een krachtige en toch subtiele smaak van anijs, peer, zoethout en klein rood fruit, zeer zuiver en fris. Lees ik net dat rosé uit is, hoe kan dat nou, als er rosé als deze bestaat!

Le Clos des Grillons Blanc 2010.

Van 70% grenache blanc en de rest bourboulenc, ugni blanc en

clairette. Een allegaartje van het mooiste dat het zuiden te bieden heeft, weelderig en verfrissend, met een geur van venkel, abrikoos en perzik en dat niet uit blik. Móóiii...

Le Clos des Grillons rouge 2010.

Van half grenache en cinsault en van wijnstokken van gemiddeld 60 respectievelijk 30 jaar oud. Stevige

wijn maar ook fruitig en verkwikkend met diepgang en body. Geur van venkel, drop, aardbei. Geweldig lekker. Een wat forsere wijn tussen alle elegante gamays uit deze wijnbrief.

Terres Blanches 2009, van gelijke delen grenache en carignan van gemiddeld 60 jaar oude stokken.

Veel diepgang en dimensie, aards, met zwarte bes, kersen, framboos. Kan nog jaren mee. Karaferen kan geen kwaad, een uurtje vooraf, om hem los te maken.

Op Youtube staat trouwens een filmpje over dit domein, zie <http://www.youtube.com/watch?v=8T5bQPUFoeU>.

Clos des Grillons - Rosé 2010

€ 8,20

Blanc 2010

€ 8,95

Rouge 2010

€ 8,95

Terres Blanches 2009

€ 11,80

Laurent Lebled – Touraine

Zoals gezegd zijn wijnbeurzen een handige manier om nieuwe contacten op te doen: je kan in één keer iedereen ontmoeten. Maar nog veel beter zijn de tips van mensen die het kunnen weten. En wie weten

het nou beter dan die geweldige, in natuurwijn gespecialiseerde, bistrotts in Parijs? Die stellen daar echt iets voor, geen in bioblabla verpakte marketing.

Een parijsofile klant tipte ons over een heerlijke nieuwe wijn, de Ça c'est Bon van Laurent Lebled uit de Touraine. Deze smoes grepen we met beide handen aan en dus zaten we op een goede ochtend, na amper

3 uur Thalys, midden in het Walhalla. Je zou na één of twee goede maaltijden eigenlijk direct weer terug kunnen, dan ben je nog diezelfde avond voldaan weer thuis. Maar ach, nu we er toch waren plakten we er nog maar een paar dagen aan vast. Op zoek naar genoemde wijn. Al bij de eerste gelegenheid stond hij op de kaart, of eigenlijk op het schoolbord, en sindsdien proefden we hem verschillende keren. Conclusie: er is geen woord teveel aan gezegd: *ça c'est bon!*, dat is lekker zeg! Natuurlijk gemaakt, zuiver en zonder sulfiet. En dit gulzig makende sap is ook nog eens getooid met een etiket



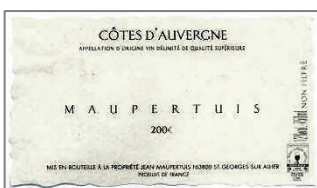
zoals dat momenteel erg hip is in Frankrijk. Kwestie van smaak... Laurent Lebled woont vlak bij het stadje Saumur, op loopafstand van Bourgueil, waar de Bretons wonen (zie elders in deze brief). Laurent had voorheen een wijnbistrot in Parijs. Maar als het maar even kon was hij te vinden bij wijnboeren, om te helpen bij het wijnmaken. Na verloop van tijd had hij alles wel eens gezien en besloot hij voor zichzelf te beginnen. Hij kocht druiven bij biologisch werkende wijnboeren in de Touraine en maakte daar wijn van in de cave van een bevriende wijnboer. De 2010 is Laurents eerste wijn. Dit is wat wij proefden in de *Ça c'est bon 2010* van puur gamay: de fles werd een paar meter verderop ontkurk en er kwam ons direct een heerlijke geur van vers fruit tegemoet. Eenmaal in het glas

springt de geur het glas uit, de rode vruchten struikelen over elkaar heen. De geur heeft ook iets romigs, doet denken aan Fleurie en Morgon, al is dat een andere klasse. In de smaak lijkt hij eerst vrij licht, maar hij vult zich al snel en het laatste glas, dat wij na een uur of 4 dronken (even tussendoor iets anders gedronken natuurlijk...) was werkelijk verrukkelijk, een boeket, een fruitschaal, aardbei, framboos, bes. Toen proefden we ook hoe geconcentreerd deze wijn is, hoe hij minuten lang blijft talmen in je mond. Niet als 'een mond vol' maar gewichtloos. Heerlijk. We hebben ook de cuvée '*On est su'l sable*' 2010, van puur cabernet franc. Deze heeft wat meer body, is iets serieuzer, al is dat relatief want ook dit is een zeer vrolijk makende en zeer zuivere wijn met paprika, frambozen en een snuffje peper.

Laurent Lebled - <i>Ça c'est bon 2010</i> (gamay)	€ 11,95
<i>On est su'l sable 2010</i> (cabernet-franc)	€ 12,60

Jean Maupertuis - Auvergne

De wijn van Jean Maupertuis uit de Auvergne hadden we in 2006 ook al. Je kan niet alles hebben dus raakte Jean wat op de achtergrond in de stroom van alle andere heerlijke wijn. Maar toen we laatst een vergeten fles opentrokken, een 2005, allemachtig wat lekker, was Jean meteen helemaal terug. Ik weet nog goed hoe we hem jaren geleden opzochten in het gehucht Saint-Georges-sur-Allier. In de verte de oude vulkanen van de Puy de Dôme. Het was winter en ijzig koud, er lag sneeuw, het is hier op 500 meter hoogte. Steile straatjes, glibberen, niets verraadt waar Jeans huis is. Jean was de verlegenheid zelf, wist niet goed wat hij aan moest met die vreemde bezoekers van ver.



Gelukkig was zijn wijn erg lekker, verlichtend en ontspannend, en ja, dan breekt het ijs vanzelf. Sindsdien zijn we Jean vaak tegengekomen op natuurbuurzen. Vriendelijk is hij nog steeds, maar de verlegenheid is-ie wel voorbij. Uit dat nietige gehucht van 'm levert hij nu aan Japan, China, Canada, Amerika... en Holland. Jean komt ook al uit een heel ander vak, informatica. Voor de grap nam hij in 1993 met een vriend een wijngaardje over van een oudje dat er mee stopte. Maar wel stokken van 60 jaar en ouder die nog nooit chemie hadden gezien. Van het één kwam het ander en zo kwam Jean in contact met Marcel Lapierre in Morgon. Die had in het weekend een soort kroeg waar van heinde en ver liefhebbers van natuurwijn, toen nog in de kinderschoenen, naar toe kwamen. Voor les, lol, lekker eten en drinken en contacten. Enfin, Jean

raakte in de ban, hij verliet zijn baan en ging naar de wijnschool in Macon. Hij werd wijnboer, eerst bij het beroemde & beruchte domaine Peyra, later voor zichzelf. Jean's wijngaard is 3,5 hectare klein, de jongste stokken zijn geplant in 1970, maar de meeste tussen 1940 en 1960. Moet je nagaan, jonge stokken van 40 jaar oud... In deze streek kan het 's-zomers flink heet zijn, maar de nachten zijn koel, ook al door de hogere ligging van de wijngaarden. Hierdoor duurt de rijping wat langer en is het suikergehalte wat minder hoog, zodat de wijnen eleganter blijven, met 12 tot 12,5 % alcohol, niet van die alcoholbommen dus. Natuurlijk gemaakt, zonder chemie, autochtone gisten, geen sulfiet. Wij bieden de rode côtes d' Auvergne *cuvée Pierres Noires 2010*. Van de gamay druif, u weet

wel, die dondersteen uit de Beaujolais. Mooie kersenkleur, fruitig, aardbei en bessen, een pietsie peper en natte bosgrond plus

een lekker bittertje. De vulkaangrond doet zich gelden. Vrij licht, soepel, toch vol smaak, zonder enige zwaarheid. Niet groots

gelukkig, wel meeslepend. Smaakt altijd en bij alles.

Jean Maupertuis – Les Pierres Noires 2010

€ 9,95

Christian Venier

Een jaar geleden nieuw in onze collectie, de natuurwijn van Christian Venier uit het dorpje Candé-sur-Beuvron in de Touraine, Loirestreek. Toen hadden we zijn 2007. Die maakte al vrij snel een wat oude indruk, vooral door zijn vrij lichte, iets bruinige kleur. Maar in geur en smaak was hij niettemin heel vief. Een bekende Nederlandse wijnschrijver schreef over deze wijn dan ook, vrij vertaald: ‘verrukkelijke wijn, al zullen

sommige liefhebbers van ‘indrukwekkende’ wijnen hem wel zuur en dun vinden, dus doe mij maar 4 dozen’...

Dezelfde schrijver had het trouwens ook over ‘een geur van voorjaar en jeugdzonden’. En wie wil dat nou niet?

Nu is er de 2009, die we nog net op tijd van geheel uitverkocht konden redden.



De *Hauts de Madon* 2009, van 80% pinot-noir en 20% gamay. Donkerder van kleur dan de 2007, maar 2009 is dan ook een uitstekend jaar in de Loire. Een fijne smaak van verse druiven, frambozen en aalbes. Aards en boers in de beste zin van het woord. Ooo wat verlangen we naar een warme voorjaarsdag, en dan een gekoeld glas van deze wijn...

Christian Venier – Les Hauts de Madon 2009

€ 9,95

Cathérine en Pierre Breton - Bourgueil

Cathérine en Pierre Breton. Na een afwezigheid van een jaar of 6 hadden we hun wijn in het vorige lente-aanbod. Sindsdien zijn we er weer helemaal gek van. Gemaakt van de cabernet-franc druif, die in het Loire gebied tot zijn mooiste daden komt. Staat bekend als streng, gereserveerd, intellectueel. Voor wijn met zo'n reputatie zijn de wijnen van de Bretons een wonder van toegankelijkheid en expressiviteit.

De Breton's waren bij de eersten, buiten de Beaujolais, die het virus van de zwaveloze bende opliepen. We waren eigenlijk van plan om pas weer in het najaar met de Bretons door te gaan. Tot ik Pierre

laatst tegenkwam op La Remise in Montpellier. Hij was er ook als bezoeker maar had wel een paar flessen bij zich die ik beslist moest proeven.

Eén daarvan is een ‘Clairet’ uit 2010, met de naam Avis de Vin Fort, een woordspeling op ‘stormwaarschuwing’.

Vraag niet naar de diepere achtergrond, dat is een lang verhaal.

Een wijn tussen rosé en rood in. Lichtróód zegt Pierre, want met rosé wil hij niet gezien worden. En die Clairet was wel zó verdraaid lekker! Gemaakt op de Beaujolais manier, met macération carbonique



(gisting van hele druiven onder een koolzuur deken, om het maximum aan fruitig aan de druiven te onttrekken), dus één en al kers, aardbei, framboos. Maar het blijft wel cabernet franc, dus er is ook diepgang en karakter. Uniek, fris en zuiver. Een snoepje, maar dan lekker. Koel drinken.

Voorts hebben we de Trinch 2010, ook van puur cabernet-franc. Een middengewicht met een krachtige ondertoon. Heel fruitig, de geur gaat van zwarte bessen via viooltjes en rozen naar tomaat en paprika. De smaak is mondvullend en toch zacht. Proost!

Cathérine en Pierre Breton – Clairet 2010

€ 10,95

Trinch 2010

€ 10,95

Philippe Balivet - Cerdon

Al jaren hebben we een Cerdon in ons assortiment. Die leveren we aan een grote groep verslaafde liefhebbers. Maar we ontdekten dat we hem eigenlijk nog nooit ordentelijk aan u hebben voorgesteld.

Welnu, bij deze dan.

Cerdon is een lekkere lichte rosé belletjeswijn, gemaakt van de vrolijke gamay druif. Hij komt uit de streek Bugey, aan de voet van de Alpen. De uitzichten zijn er



adembenemd, de lucht is knisperend en zuiver.

Cerdon is schaars, er is maar een handjevol producenten, en bovendien weten steeds meer mensen hoe lekker hij is. Dus is hij vaak op, bij de wijnboer en bij ons. Maar nu is hij er weer, de Cerdon van Philippe Balivet, de lekkerste die er is.

Philippe heeft het vakmanschap doorgekregen van zijn vader, die de wijn uit Cerdon een jaar of 25 geleden weer tot leven wekte nadat die zo'n 100 jaar niet was gemaakt. Eindelijk weer eens gulzig genieten zonder de prietpraat van de Champagne.

Heerlijke geur van aardbeien, tintelend, rosé, klein zoetje, fris, knisperend en licht, hij heeft maar **8% alcohol**.

Smaakt altijd, maar met name als apéritief. Ook na de maaltijd, de Cerdon verlicht en verkwikt.

We hebben ook een beetje van de *récolte Cécile 2010*, waarin naast gamay, 20% van het sap van de druivensoort poulsard is toegevoegd. Dat geeft hem vleugels: iets meer body, weelderiger, dat blijft niet bij nippen...

Philippe Balivet – Cerdon 2010

€ 13,20

Cerdon récolte Céline 2010

€ 14,50

Domaine Belle Mare - Picpoul de Pinet

En tenslotte nog een echte zomerwijn, de Picpoul de Pinet, van de Picpoul druif, van onze vertrouwde leverancier aan de Middellandse Zee. Picpoul de Pinet is één van de grootste appellations voor witte wijn in de Languedoc. De wijnen variëren van bocht tot verrukkelijk. Zoals deze, die komt

van een wijngaard aan de oever van het Bassin de Thau, waar de temperatuur wordt getemperd door de zee. Die invloed is in dit hete gebied heel belangrijk. Dit



is een heerlijke frisse wijn. Hij lijkt op onze Muscadet. Je ruikt de zee. Aromatisch, met een geur van allerlei geel en wit fruit en een snufje venkel. Hij gaat heel goed als aperitief of als begeleider van zeevruchten.

Domaine Belle Mare – Picpoul de Pinet 2010

€ 6,50





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 handjevol wijnboeren die uitblinken. 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 Lentendoos bestaat uit:

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

De prijs van de Lentendoos is € 112,50

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 € 56,25 gehaald, of € 65,00 thuis bezorgd.

✂ Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 15 april (**19.30-21.30**)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 16 april (**11.00-13.00**)

Bestelt:Lentendoos/dozen à € 112,50 of proefdoos

en/of

... fln Clos des Grillons Rosé 2010 (rosé)	€ 8,20 per fles	
... fln Grillons Blanc 2010 (w)	€ 8,95	*
... fln Grillons Rouge 2010 (r)	€ 8,95	*
... fln Terres Blanches 2009 (r)	€ 11,80	
... fln Laurent Lebled, Ça c'est bon 2010 (r)	€ 11,95	*
... fln On est su'l sable 2010 (r)	€ 12,60	
... fln Jean Maupertuis – Les Pierres Noires 2010 (r)	€ 9,95	*
... fln Christian Venier – Les Hauts de Madon 2009 (r)	€ 9,95	*
... fln Cathérine en Pierre Breton – Clairet 2010 (r)	€ 10,95	
... fln Trinch 2010 (r)	€ 10,95	
... fln Philippe Balivet – Cerdon 2010 (rosé belletjes)	€ 13,20	
... fln Cerdon récolte Céline 2010 (rosé belletjes)	€ 14,50	
... fln Domaine Belle Mare – Picpoul de Pinet 2010 (w)	€ 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 haalt, is de bezorging als volgt:

rond Amsterdam: op zondag 17 april tussen ca. 12.00 en 14.00 uur

elders: per bode, ca. 14 april (**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 10 april** bij ons binnen te zijn):