

CHAMPAGNE

1 CHAMPAGNE Bernard Gaucher RESERVE BRUT 75CL.

€ 19,34

Bernard Gaucher is een champagne-bouwer die vroeger al zijn druiven braafjes verkocht aan de bekende huizen zoals Moët et Chandon, Laurent Perrier en dergelijke. Rond 1985 besloot hij (zoals vele andere champagne-bouwers de laatste decennia) om ook het eigenlijke maken van Champagne zelf te doen en de vruchten van zijn arbeid te verkopen onder eigen naam in plaats van ze te laten verdwijnen in de grote massa. Vanzelfsprekend kwamen hier grote investeringen aan te pas, hij had immers geen gistkuipen, bottelmachine, kelders, etc. Ook klanten om zijn Champagne aan te verkopen had hij niet vermits hij voordien alleen druiven verkocht aan de bekende huizen. Hij wist dan ook van in het begin dat hij iets beters moest te bieden hebben dan al de anderen. Door zijn werkkraft en zeer moderne installaties (vermits hij toch alles moest kopen, had hij ineens het nieuwste op de markt) slaagt hij erin fantastische Champagne te maken! Bewijs van en beloning voor zijn prachtkwaliteit, is het krijgen van een 'COUP DE COEUR' in het vermaarde, jaarlijks verschijnende Franse wijn-naslagwerk 'GUIDE HACHETTE'!! Dit plaatst hem bij de allerbesten. Het doet ons veel plezier voor deze sympathieke champagnebouwer en zijn echtgenote. Schenk deze mooie feestdrink altijd goed gekoeld (kouder dan witte wijn) op zo' n 5 à 6 graden Celsius. Champagne kan U meteen drinken, hij wordt niet beter door bewaring, maar indien bewaard in een koele ruimte (liefst een kelder), blijft hij makkelijk 4 à 5 jaar goed. Maar zo lang zal hij wel niet blijven liggen zeker...



2 CHAMPAGNE BRUT Adam Jaeger 'Cuvée Tradition' Blanc de blancs

€ 22,44

Het merk 'Adam-Jaeger' bestaat pas sinds 1995 en is een samenvoeging van 2 kleine familiale champagnehuizen: het huis 'Adam' met 6 hectare in het plaatsje 'Berru' en reeds actief sinds 3 generaties, en het huis 'Jaeger' met 3 hectare in 'Reuil' en reeds actief sinds 4 generaties. Vandaag de dag is het 'Régis Adam' die aan het hoofd staat van dit relatief kleine Champagnehuis. De drie druiven van de Champagne-nestreek worden hier verbouwd: Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay. Het zijn vooral de Champagnes op basis van de Chardonnay druif die onze aandacht hebben getrokken door hun uitstekende kwaliteit! Gemaakt met uitsluitend 'Chardonnay' is deze 'Cuvée Tradition' een zeer fijne en expressieve 'Blanc de Blancs' met een neus van munt en nootjes. De levendige en zeer aangename smaak met indrukken van witte vruchten en een subtiele mineraligheid, is volledig in harmonie met het aroma. Drink deze hoogstaande Champagne als feestelijk aperitief of sprankelend begeleider van voor- en hoofdgerechten. Schenk hem best op ongeveer 6 à 7 graden.



WITTE WIJNEN

3 ITALIA, Friuli Grave D.O.C., Villa Chiopris 'Pinot Grigio' 2014

€ 9,05

De 'Pinot Grigio' van Villa Chiopris is een fijne en delicate droge witte wijn met een zeer aangename neus. De natuurlijke rondheid van deze druif verenigt zich uitstekend met de mineraalrijke ondergrond van Friuli. Buiten de uitzonderlijke bodemsamenstelling is ook het klimaat hier ideaal voor de wijnstok. In het oosten zijn er de heuvels, die de grens vormen met Slovenië, en in het noorden de alpen, die een ideale bescherming vormen. Daarenboven zorgt de nabijheid van de zee voor de nodige koelte in de zomer. Nergens in Italië kan men een witte wijn van dit niveau produceren; aangenaam fris, fruitig en rond van smaak. Dé ideale partner van uw fijne visgerechten en, door zijn lange en nadrukkelijke afdronk, ook geschikt bij stevigere maaltijden. Probeer deze 'Pinot Grigio' eens bij de Belgische Gandaham of Italiaanse Prosciutto di Parma. Ook heerlijk bij gegratineerde mosseltjes, forel met mierikswortel, gerookte paling en allerlei gebakken of gegrillde vis. Tevens mooie combinaties zijn gebakken of gegrilde kip, gerookte kalkoen, varkenshaasje, ravioli's met visvulling en zeker niet te vergeten allerlei oosterse gerechten. Zelfs kazen zoals Brie, Emmenthal, Caprice des Dieux of Mascarpone doen het prima bij deze knappe wijn. Schenk deze heerlijke Italiaan tussen zijn eerste en vierde jaar en dit op ongeveer 10 graden. Een aanrader!



4 TOURAINE 'Sauvignon' Domaine des Corbillières 2014

€ 8,14

In de Loire streek ligt rond de stad 'Tours' een wijndistrict dat teruggaat tot de Romeinse tijd. Het landschap is er aantrekkelijk en golvend, vlakker rond Tours zelf en heuvelachtiger in het achterland. De wijngaarden liggen er op zacht glooiende hellingen, meestal op het zuiden gericht. Een goedgemaakte 'Touraine Sauvignon' kan sommige Sancerres evenaren! Eén van de beste en meest toonaangevende domeinen van de streek is 'Domaine Des Corbillières'. Ze kregen reeds 5 maal de 'Coup de Coeur' in de gerenommeerde 'Guide Hachette des Vins' en enkele jaren geleden ook 90 op 100 van de geprezen en misprezen Amerikaanse wijngoeroe 'Robert Parker'! Het domein is reeds sinds 1923 in handen van de familie Barbou en is vandaag de dag 23 hectare groot, daarvan is 13 hectare beplant met 'Sauvignon Blanc'. Schenk hem tussen zijn eerste en derde jaar als aperitief of bij allerlei zeevruchten, forel, gepocheerde kabeljauw en zeker niet te versmaden bij asperges! Schenk deze heerlijke Loire op ongeveer 10 graden.



5 WINE OF ORIGIN SWARTLAND A Few Good Men 'Chardonnay' 2014

€ 9,14

Riebeeck Cellars, opgericht in 1941, is gelegen aan de westkust van de Cape provincie, in de pittoreske Riebeeck Vallei, tegen de helling van de majestueuse 'Kasteelberg'. Het heeft zijn wijngaarden in die vruchtbare vallei op de hellingen van de berg (tussen 60 en 300 meter hoog) waar het klimaat vergelijkbaar is met dat van de Middellandse Zee. Het is een heel interessant gebied met een zeer grote variatie aan bodems en klimaatzones. De wijnen met de naam 'A Few Good Men' zijn genoemd naar een Amerikaanse film uit 1992 van regisseur Rob Reiner. Het is een militair rechtbankdrama ... maar ook het vlaggenschip van Riebeeck Cellars. Enkel het beste is goed genoeg voor deze selectie! Door de omgekeerde seizoenen in vergelijking met Europa, wordt hier geoogst in maart, wanneer bij ons de lente theoretisch begint. Deze Chardonnay heeft een uitgebreid smaakpallet en een heel goed evenwicht tussen het aroma van de zeste van tropisch fruit en het volle en rijpe karakter van de Chardonnay (perzik en meloen). De gisting vond plaats in 50% Frans en 50% Amerikaanse vaten voor 6 maanden maar het hout blijft heel mooi op de achtergrond! Schenk deze wijn tussen zijn eerste en derde jaar bij allerlei visgerechten en schaal- en schelpdieren op 10 graden. Een knappe Chardonnay met een heel goede structuur en uitstekende balans!



6 POUILLY-FUISSE 'Vieilles Vignes' Domaine Thibert 2014

€ 19,82

De familie 'Thibert', de eigenaars en makers van verschillende uitmuntende witte Bourgognes, moeten we u al niet meer voorstellen: ze wonen met hun wijnen alle mogelijke prijzen en médailles, kregen al meermaals de 'Coup de Coeur' in de befaamde Franse wijngids 'Guide Hachette' en zullen ook in de toekomst nog veel van zich laten horen. Kwaliteit met grote K!



De appellatie 'Pouilly-Fuissé' wordt gevormd door vier gemeenten: Chaintré, Solutré, Vergisson en natuurlijk Fuissé. Het golvend, heuvelachtige gebied heeft een hoofdzakelijk kalkhoudende bodem waar vanzelfsprekend slechts één druif voor de witte wijn groeit: de Chardonnay. Drink deze klassewijn bij hoogstaande gerechten zoals zeetong, krab, kreeft, schol, heilbot of zelfs kalfsvlees. Deze 'Vieilles Vignes' is zoals de naam reeds doet vermoeden, afkomstig van de oudste stokken van het domein. U kan deze 'Vieilles Vignes' relatief jong drinken (al vanaf zijn derde jaar) en schenkt u best op 11 à 12 graden Celsius. Maximum bewaartijd tot zijn zevende jaar. Knappe wijn!

RODE WIJNEN

7 ITALIA, BARBERA D'ASTI D.O.C. 'Lavignone' Az. Pico Maccario 2014 € 11,14

Barbera d'Asti is een Italiaanse rode wijn uit Piemonte die in 1970 de DOC status kreeg en in 2008 werd opgewaardeerd naar de allerhoogste kwaliteitsnorm DOCG. Op het prachtige domein van de broers Pico en Vitaliano Maccario vonden we een uitstekend Barbera d'Asti! De twee broers, twintigers toen, erfden dit 70 hectare grote wijndomein halfweg de jaren negentig en zijn in 1997 met volle moed en heel veel enthousiasme begonnen aan hun werk als wijnmakers. Hun passie en nieuwe ideeën en methoden hebben van dit domein een voorbeeld gemaakt, prachtig om zien! In alles wat ze doen zijn ze enorm precies en doordacht en we hebben het al meer gezien: alleen zo kan men knappe wijnen maken!

De Barbera d'Asti die ze hier maken is niet verwonderlijk dan ook van zeer hoogstaande kwaliteit! Hij heeft een heel uitnodigende neus van zwart rijp fruit en veel kruidigheid. De smaak is genereus en gul en heeft veel diepgang en een lange finale op finesse en fruit. Een wijn die werkelijk iedereen zal bekoren, een pareltje! In december 2012 verkoos WINE SPECTATOR hem trouwens bij de beste 100 wijnen ter wereld onder de 18 dollar. Schenk deze prachtige wijn bij kalfsvlees, Chateaubriand, rundsvlees, lamsbout, allerlei wild en gevogelte, Parmaham of Prosciutti di San Daniele. Op zijn best tussen zijn tweede en zesde jaar op ongeveer 17 graden. Een absolute aanrader!



8 SPANJE, RIBERA DEL DUERO, Biberius Bodegas Comenge 2014 € 7,75

Ribera del Duero heeft als wijnappellatie de laatste jaren een zeer goede reputatie opgebouwd. Gelegen in 'Castilla-León, zo'n 200 kilometer ten Noorden van Madrid, geniet het van zeer warme zomerdagen (overdag temperaturen tot 40 graden) en frisse nachten (15 à 20 graden). Dit grote verschil tussen dag en nacht is een enorm voordeel voor de wijnstokken. Doordat die 's nachts kunnen 'rusten' verkrijgt men later fijnere wijnen met meer frisheid en finesse. Dit temperatuurverschil doet zich hier voor doordat de wijngaarden op een hoogte van 750 à 800 meter liggen. De meest gebruikte druif is de 'Tempranillo' die hier ook wel 'tinto del pais' of 'tinto fino' wordt genoemd. Deze 'Biberius' wordt gemaakt door 'Bodegas Comenge', een kleine familiale bodega die werd opgericht in 1999. Vader en zoon 'Comenge' nemen het wijn maken heel serieus, ze zijn maniaak tot in het kleinste detail.

Buiten hun 'eerste' en duurdere wijn die ze verkopen onder de naam 'Comenge', brengen ze nu voor de eerste maal deze Biberius (slechts 13.000 fl essen) op de markt. De naam is ontleend aan hoe de Romeinse keizer Nero werd genoemd door zijn soldaten toen hij in de eerste eeuw na Christus naar Castilla-León werd gestuurd en daar verliefd werd op de wijnen van de streek. Deze 'Biberius' is gemaakt met 90% Tempranillo en 10% Cabernet Sauvignon. Hij verbleef 5 maanden op gebruikte Franse eiken vaten. Verwacht geen Spaanse blockbuster, het is een lichtvoetige rode wijn die finesse en frisheid mooi combineert en waar het jong fruit domineert. Drink hem tussen zijn eerste en derde jaar bij allerlei lichte maaltijden en pastagerechten en dit fris op 15 à 16 graden.



9 MONTAGNE SAINT-EMILION Château de Maison Neuve 2012 € 9,98

Het 62 hectare grote 'Château de Maison Neuve' is reeds eigendom van dezelfde familie sinds de 16e eeuw! De 80% Merlot en 20% Cabernet Franc en Sauvignon groeien er op een plateau met een klei- en kalkhoudende bodem, zeer gunstig georiënteerd naar het zuidwesten. De familie Coudroy, onder leiding van de zeer ervaren Michel Coudroy, werkt hier zeer ernstig en traditioneel met modern materiaal en een perfecte technische beheersing. Het resultaat is een voorbeeldige Montagne Saint-Emilion die ondanks zijn rijkdom en kracht nooit hard of zwaar is. Door de rijping op eiken houten vaten van 1 of 2 oogsten, blijft de eiktoets mooi getemperd en discreet maar duidelijk aanwezig in de achtergrond. Heel mooi evenwicht voor deze knappe rode Bordeaux die nu al heel lekker is maar de komende jaren nog positief verder zal evolueren. Best drinkt u deze klassewijn tussen zijn 3e en 10e levensjaar bij bijvoorbeeld rundbiefstuk, lamszadel en allerlei wild en gevogelte. Een aanrader!



10 ITALIA, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Tenimenti Angelini 'Trerose' Santa Caterina 2012 € 15,16

Montepulciano is een prachtig middeleeuws stadje op een veertigtal kilometer ten zuiden van Siena. Vanaf de middeleeuwse muren heeft u een prachtig en tijdloos uitzicht over de glooiende wijngaarden en olijfgaarden. Het is één van de verleidelijkste plaatsen van heel Italië en loopt over van geschiedenis. Er zijn hier archeologische vondsten gedaan die bewijzen dat de plaatselijke wijncultuur tot in de Etruskische tijd is terug te voeren: al in de 8e eeuw voor Christus stond Montepulciano (van het Latijnse 'Mons Politianus) bekend om zijn uitstekende rode wijn! Na een lange geschiedenis met vele hoogtes en laagtes is het eigenlijk sinds 1980, toen Montepulciano de DOCG-status (Denominazioni di Origine Controllata e Garantita) kreeg, dat de kwaliteit er met sprongen op vooruit is gegaan. Het was eigenlijk de stimulans die de plaatselijke wijnmakers nodig hadden om hun zaken op een rij te krijgen.

Tenuta Trerose is eigendom van de familie 'Angelini', industriëlen die actief zijn in de farmaceutische sector. Ze kochten het 170 hectare (70 hectare is beplant met wijnstokken) grote 'Trerose' in 1994 en investeerden gigantische sommen (of wat had u gedacht) in nieuwe installaties en al wat nodig was om topkwaliteit te kunnen maken. De prachtige zestiende eeuwse villa is gelegen op een ideale plaats voor het maken van klassewijnen in deze regio en kijkt van op de heuveltop uit over de mooie wijngaarden. Indrukwekkend zijn ook de kelders waar hun rode klassewijn rustig rijpt in eiken vaten, er liggen er meer dan 100. Deze mooie Italiaan is gemaakt met 100% Prugnolo Gentile (is hier de traditionele naam voor Sangiovese), allemaal afkomstig van een uitzonderlijk gelegen heuvel met de mooie naam 'Santa Caterina'. Het is een vrij donker gekleurde wijn met een delicaat en, fruitig boeket, een frisse, wat kruidige smaak die zeer karaktervol overkomt en een klassevolle, aangename en lange afdronk. U drinkt hem best tussen zijn derde en achtste jaar op 17 à 18 graden bij stoofschotels of eenpansgerechten met rood vlees, wild zwijn, aubergines met Parmezaanse kaas of ossenstaart.



11 GIGONDAS Domaine Grand Romane 'Cuvée Prestige' 2012 € 16,66

'Domaine Grand Romane' is een typisch Frans wijndomein dat al verscheidene generaties eigendom is van de familie 'Amadiou'. Hun voortreffelijke wijnen zijn het resultaat van een zeer zorgvuldig doorgedreven selectie en vinificatie waar traditie, vernieuwing en respect voor de natuur hand in hand gaan. Het zijn geen industriële producten maar 'echte' wijnen die hun huidige hoge kwaliteitsniveau te danken hebben aan de van vader op zoon doorgegeven ontdekkingen en zeer specifieke kennis van de eigen wijngaarden tot in elk kleinste detail. 'Domaine Grand Romane' is 40 hectare groot en wordt vandaag geleid door Pierre en Claude Amadiou. De wijngaarden zijn gelegen op de Noordwestelijke flank van het massief 'Les Dentelles de Montmirail', niet ver van het schilderachtige dorpje dat Gigondas is. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit rotsgesteente van kalk en mergel daterend van de Jura- en de Krijtperiode, bedekt met grind- en kleilagen. Al de wijngaarden zijn vrij hoog (300 à 400 meter hoogte) en hellend gelegen wat de afwatering enorm ten goede komt zodat de druiven zich niet kunnen 'volzuigen' met water als er eens veel regen valt. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken van 'Domaine Grand Romane' is vrij hoog (40 à 50 jaar) wat de kwaliteit van de latere wijn enorm ten goede komt.

Deze Gigondas 'Cuvée Prestige' is de topwijn van 'Domaine Grand Romane'. Hij verbleef 15 maanden op nieuwe eiken vaten. De druivensamenstelling is 65% Grenache, 20% Mourvèdre en 15% Syrah. Het is een uitzonderlijke wijn die elk jaar met de grootste zorg wordt gemaakt. Met de regelmaat van een klok krijgt hij médailles en prijzen. Zo kreeg hij enkele jaren geleden van 'Wine Spectator' 90/100. Ze rekenden hem bij de beste 25 van de 350 geproefde wijnen waar ook veel duurdere bij waren. U kan deze wijn nu reeds drinken, hij is heerlijk vol, fruitig en kruidig. U mag hem natuurlijk ook nog wat bewaren, tot zijn zevende of achtste jaar zonder probleem, maar dat zal niet makkelijk zijn, hij is nu al veel te lekker! Schenk hem op 16 à 17 graden bij alle soorten wild, gebraden tam gevogelte en allerlei gebakken en gebraden mals rood vlees. Een absolute aanrader!

