

## 4 ROOD FRANKRIJK

Zekvinos

### FRANKRIJK

8,5

**C & G Paris, 2014**

*Douby*

druif: Gamay

regio: Morgon

prijs: **14,95 euro** Medium

Zonder sulfiet. Maar zonder jammig te worden. Aangename vlezige Morgon. Niet te nadrukkelijk de stoere cru spelend. Maar vriendelijker, sappig en dorstlessend. Paris. In dit geval geen lichtstad maar een lichtpunt in een streek die het de afgelopen jaren flink voor zijn kiezen heeft gekregen.

8,5

**C & G Paris, 2014**

*Terroir*

druif: Gamay

regio: Chiroubles

prijs: **12,95 euro** Medium

Het tegenovergestelde van de Chiroubles Vieilles Vignes van Paris. Een en al fruit en lichtzinnige kersjes en opgewekt sap. Minder serieus. Maar wel serieus lekker. Zonder sulfiet tot ons gekomen.

9-

**C & G Paris, 2013**

*Vieilles Vignes*

druif: Gamay

regio: Chiroubles

prijs: **17,95 euro** Medium

Ici Paris. Niet geurend naar de mengeling van Chanel, Dior en Issey Miyake maar naar de koeienstal van boer Pierre, het varken van Madame Louise en de kippenren van van Henri. Jazeker, stellig... Op zijn zachtst gezegd. Durven we dat nog te ruiken? Echte natuur? Uit de tijd dat koeien nog niet aan een melkquotum gekoppeld waren. Varkens nog niet in flats woonden. Kippen niet ploften. Wijn naar wijn rook. En bovendien zo smaakte. Gulle kersen, bronstige bramen, pronkende pruim. Eerlijk sap. Met zuren, een eerlijk mondgevoel. En heerlijk bij kip, varken en koe. (Ook geproefd van Paris: Chiroubles 2014 'Terroir'; zie aldaar.)

9

**Domaine de la Grand' Cour, 2014**

*Chapelle des Bois*

druif: Gamay

regio: Fleurie

prijs: **15,95 euro** B Licht

In de vorige editie van *DGH* noteerde ik dat men erin was geslaagd om in 2013, een slecht wijnjaar voor Beaujolais, goede wijn te maken. Toen besloot ik om een kaarsje te branden voor de wijnmaker van La Chapelle des Bois. Nu zetten we een hele kaarsenstandaard vol. Want 2014 was zo veel beter. Rijp, fris, blozend rood fruit. Mooie zuren, jubelkersjes, Trippelbes. Sappige, slanke, kokette stijl. Zet die standaard maar op tafel. En steek dan ook de oven aan en zet er een kip in.

9+

**Domaine de la Grand' Cour, 2014**

*Cuvée Vieilles Vignes*

*'Terroir Champagne'*

druif: Gamay

regio: Fleurie

prijs: **19,95 euro**

B Medium



Een pracht-Fleurie uit een van de mooiste cru's van Beaujolais. Een tuimelarij van zoete kersen, witte -en melkchocoladebrokjes uit de koelkast, een spatje zelfgemaakte bramenlikeur, paddestoeltjes op pantoffeltjes, de comeback van de psychedelische vloeistofdia (alweer gezien op de muziekfestivals?) in langzaam in elkaar overlopen kleuren rood, de zuren van rijpe aalbesjes op een Wedgwood-porseleinen treefje. En slechts 12 procent. Dus schenk nog eens in, en nog eens. Ik begin die vloeistofdia nu namelijk net te begrijpen. Geloof ik. De lekkerste Fleurie die ik proefde dit jaar. Champagne!

8,5

**Thierry et Pascale Matrot, 2011***En Créot 1er Cru*  
druif: Pinot Noir  
regio: Saint-Aubin  
prijs: **23,95 euro** Medium

Afgelopen kerst heb ik de lezers van *NRC* opgeroepen om alsjeblieft niet te zuinig te doen. Op de voorpagina had de krant kort daarvoor gekopt dat het economisch herstel in aantocht leek. En u weet: dan is dat ook zo. Kortom, een extra reden om die mooie fles open te trekken. 'Als u het nu niet doet, dan doet u het nooit,' moedigde ik mijn lezers aan. Ook omdat redacteur Maarten Schinkel in de subkop het volgende liet doorklinken: 'De Nederlandse economie heeft de wind mee, de vraag is voor hoe lang.' Daarom heb ik toen opgeroepen om ook niet te lang meer te wachten. Weliswaar accepteert zakenbank Goldman Sachs tegenwoordig ook kostbare flessen als onderpand maar zelf opdrinken strekt toch echt tot aanbeveling. Destijds luidde de vraag welke wijn het ging worden bij het recept van kerstham dat collega Vreugdenhil toen voorschotelde. En ik hield het op Pinot Noir. Temeer omdat dit rood mosterd aankan. Helemaal de mosterd die collega Vreugdenhil voor haar gerecht gebruikte, Dijon, de meest wijnvriendelijke soort. En welke Pinot Noir adviseerde ik? Deze. En die smaakt overigens het hele jaar door. Ook wanneer er geen kerstham in de buurt is. Verrukkelijke, frisse, slanke stijl met de nodige diepgang. Volbloed Bourgogne.

9-

**Thierry et Pascale Matrot, 2011**druif: Pinot Noir  
regio: Auxey-Duresses  
prijs: **23,95 euro** Medium

Fijnbesnaarde stijl van rood maken hebben de Matrots toch. Zie ook hun Monthélie. Ook hun Auxey is zo prettig, open en schoon op zijn fruit. Een verrukking.

8,5

**Thierry et Pascale Matrot, 2012**druif: Pinot Noir  
regio: Bourgogne  
prijs: **16,95 euro** Medium

2012. Jaar van hagel en narigheid. Veel boeren midscheeps geraakt. Matrot door het oog van de naald. Maakte elegante, zeer geslaagde Bourgogne. Heeft wat houtsteun gekregen maar het fruit kan het aan. Fris-kersig, viooltjes op de achterhand, mooie zuren. Bevalt deze? Probeer dan ook eens hun Saint-Aubin 1er Cru 'En Créot'.

9-

**Thierry et Pascale Matrot, 2011**druif: Pinot Noir  
regio: Monthélie  
prijs: **23,95 euro** Medium

Het rood uit Monthélie, de bovenbuurman van Volnay, wordt vaak als 'rustiek' omschreven. Associeer ik met de uitdragerij van Malle Pietje, Friese staartklokken en cilinderbureaus. En dat is alles wat deze Monthélie van Matrot niet is. Jeugdige, slank, elegant, met dartele zuren, très, très élégant.

## ITALIË

9+

**Altesino, 2010**druif: Sangiovese  
regio: Brunello di Montalcino  
prijs: **34,95 euro** Vol

In 2008 een beschaafde Brunello. Toeschietselijk vanwege het jaar. Het donkere fruit. Kersenlikeur. De fijne bitters. Van cacao. Gebrande koffieboontjes. Voortdurende zuren. Zwaargewicht met een aangename lichtvoetigheid. Wild van wild. 2010 een onregelmatig jaar voor Toscane. Maar juist weer heel goed voor Brunello. En voor heel goede Brunello-makers zelfs nog beter. Profiteren de Brunello-liefhebbers van. En wel dankzij zwarte bessen met Hoogglansschaduwpartijen, espresso-expressie, een snufje toffeetabak, bit-

## 6 ROOD ITALIË

### ZekVinos

terzure kers, vachtje-voor-de-open-haard-tannines en een enorm rijk en voldaan gevoel.

**8,5**

**Altesino, 2013**  
druif: Sangiovese  
regio: Rosso di Montalcino  
prijs: **14,95 euro** Vol

Prettige stijl van wijn maken heeft Elisabetta Gnudi Angelini. Haar Rosso di Montalcino prettig en niet te nadrukkelijk gemaakt. Rijp, fris rood fruit, discreet roostertoontje, mild, zacht contact met de aarde. Aldus 2011. Deze 2013 is iets frisser. Biedt wat meer zure kersen. Wat lichtzinniger daardoor.

**8,5**

**Altesino, 2013**  
*Rosso*  
druif: Cabernet, Merlot, Sangiovese  
regio: Toscana  
prijs: **9,95 euro** Vol

Proeffles beviel. Nog maar even verder doorgeproefd bij de saltimbocca alla romana die mevrouw Hamersma net uit haar pannetje had gehaald. Ging goed. Ging best. Beide smaakten beter. Niet te zwaar, vrij frivol. Verteerbaar rood. Lichte zuren. Vrolijke noot. Zacht, vriendelijk en vol leven. Licht koelen kan zomaar.

**9**

**Campo alla Sughera, 2012**  
*Adèò*  
druif: Cabernet Sauvignon, Merlot  
regio: Bolgheri  
prijs: **19,95 euro** Vol

Cabernet en merlot. Van een producent die rijk is geworden met bouwmaterialen. Vervolgens ging deze van oorsprong Duitse familie Knauff aan een wijnhuis en een reputatie bouwen. Beide goed gelukt. Met cabernet en merlot – in plaats van met cement en stuc – werd er een buitengewoon goede Bordeaux-blend gemaakt. Anders dan

Frans. Beduidend minder zoetsappig dan uit de Nieuwe Wereld. Onvervalste Italiaanse zuren. Prachtbitters. Gromdonker fruit. Schaduwwerking. En toch zo vrolijk stemmend. Kauf Knauff.

**9**

**Campo alla Sughera, 2009**  
*Arnione*  
druif: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
regio: Bolgheri  
prijs: **32,95 euro** Vol

De blend van cabernet en merlot (zie Adèò) heeft er voor de Arnione een klein beetje petit verdot bij gekregen. Zwartpaars fruit, dropbitters, laurier en diepdonker. 'Welkom terug'-wijn voor speleoloog die weken vast heeft gezeten op duizend meter diepte. Serveer er noest schouderbraadstuk bij, de machtige muis van het rund. De speleoloog in kwestie heeft zijn portie vleermuis onder tussen wel gehad.

**9-**

**Dirupi, 2011**  
druif: Nebbiolo  
regio: Valtellina Superiore  
prijs: **22,95 euro** Vol

De 2009 die ik vorig jaar beoordeelde: licht, baksteenkleurig. Deed in eerste instantie een belegen, ingedutte versie vermoeden. Maar dat bleek uiterlijke schijn. Fijn met nebbiolokracht. Baksteen bleek ingezet voor de bouw van een powerhouse. Met rijp, donker fruit, herfstinzet, schaduwen van een noordelijke zon. Deze 2011 minder nadrukkelijk en wat fijnbesnaarder.

**9**

**Dirupi, 2011**  
*Riserva*  
druif: Nebbiolo  
regio: Valtellina Superiore  
prijs: **39,95 euro** Vol

'Powerhouse met hardhouten kozijnen, eiken deuren en gewapend glas. Koel en donker, ondanks het feit dat binnen de verwarming

brandt.' Aldus de notitie voor de 2009. Dan deze 2011: de gordijnen zijn opgehangen, in de keuken staat een pappardelle met stracotto in de voorbereiding, het weekend staat voor de deur (vergeet niet open te doen) en de herfst maakt voorzichtig zijn entree. Bevalt mij beter dan het jaar 2009, hoewel dat als beter in de boeken staat.



**Mamete Prevostini, 2011**  
*Albareda*  
druif: Nebbiolo  
regio: Sforzato di Valtellina  
prijs: **37,95 euro** Vol

Valtellina op zijn Amarone's: gedroogde nebbiolo. Anderhalf jaar op fust. Jaartje op fles. Dan mag-ie de wijde wereld in. Om daar te trakteren op opmerkelijk ingetogen cassis, niet al te zoethout, truffel, rozemarijn, bittere choco met geroosterde nootjes en een opvallend kwieke afdrank. Grote wijn. Aldus de proefnotities voor 2009. De 2011 iets steviger, rijper, kruidiger. Trok genoeglijk op met hertenbiefstuk in portsaus, spruitjes en aardappelpuree. Het leven van een wijnschrijver met een vrouw die het koken niet kan laten is zo gek nog niet.



**Mamete Prevostini, 2013**  
*Botonero*  
druif: Nebbiolo  
regio: Valtellina Superiore  
prijs: **9,95 euro** Medium

Instapwijn van het fenomeen Mamete Prevostini. Nebbiolo zonder manisch-depressieve, zwaar-op-de-hand-neigingen. Doordrinkfactor: hoog. Blijheid: veel. Zo ook kersen, pruimen, zuren, bittertjes en viooltjes. Afkomstig uit het Terrazze Retiche di Sondrio. Licht en slank genoeg om hier ook mee op het terras te gaan zitten. Wel graag met een klein bordje pasta met vleessaus onder handbereik.



**Mamete Prevostini, 2011**  
*Corte di Cama*  
druif: Nebbiolo  
regio: Sforzato di Valtellina  
prijs: **29,95 euro** Vol

Mamete Prevostini weet niet van ophouden. Heeft een heel gamma. Nu weer deze Cama. Uit Sforzato, die de turbo op nebbiolo zet. Anders gezegd: de Amarone-uitvoering. Donker fruit. Bosvruchten. In de confiture-uitvoering. Het zoet. Maar ook de geurige, groene kruiden. De smeerbare tannines. De vijgen en dadels. De kast met handgemaakte leren schoenen.



**Mamete Prevostini, 2011**  
*Grumello*  
druif: Nebbiolo  
regio: Valtellina Superiore  
prijs: **14,95 euro** Vol

Grumello blijkt een geweldig lanceerplatform voor bitterzoetzure kersen, soepele houvast-tannines en koeltegebieden. Van een voorzichtige vrolijkheid. Olijke kleuter met een frons tussen zijn donkere wenkbrauwen.



**Mamete Prevostini, 2010**  
*Riserva*  
druif: Nebbiolo  
regio: Valtellina Superiore  
prijs: **23,95 euro** Vol

'De "gewone" Superiore twaalf maanden eiken. Riserva doet het niet voor minder dan het dubbele. Een goede wijnmaker zorgt er dan voor dat het hout niet de baas gaat spelen. En bij Mamete Prevostini verstaat deze zijn vak. Schaduwbarmen, bittere kersen, zalvende besjeszuren, veelvuldig bereiden paardenzadel en hout richting vermolming hebben mild specerijzoet gezelschap gekregen.' Proefnotitie die de 2009 betrof, een buitengewoon goed jaar in Piemonte, vooral voor nebbiolo. Het jaar 2010 kreeg het predicaat 'gewoon goed'. Maar daar wenste men zich bij Mamete Prevostini niet aan te houden: heel goed. Wellicht iets steviger.

## 8 ROOD ITALIË



**Mamete Prevostini, 2011**  
*Sassella 'San Lorenzo'*  
druif: Nebbiolo  
regio: Valtellina Superiore  
prijs: **24,95 euro** Vol

Welbeschouwd is Mamete Prevostini *the new kid on the block* in Lombardije. Maar wat goed is komt snel. Al maakt hij hier van nebbiolo slow wine. Is dan ook wijn om langzaam van te genieten. Doe ik sinds vorig jaar toen ik de eerste proefflessen van deze producent beoordeelde. Onder andere deze, die afkomstig uit de gemeente San Lorenzo. De 2010 was een wat lichter oogstjaar, 2011 is daarentegen weer wat nadrukkelijker. Toch is zwaar niet het juiste woord. Dit is rood van een transparante verteerbaarheid. Eindelijk ruik ik ook weer eens ouderwets de geur van potloodslijpsel. We moeten het al jaren ontberen nu we ons voorthaasten over de digitale snelweg. Even rustig zitten en ook verder genieten van de geur van viooltjes, een bloeiende rozenstruik, naast wat kamperfoelie. In de mond zure kersen, licht pruim, kastanje en kaneel. Laten we, nu we hier toch zitten, er wat te eten bij nemen. Suddervlees (de vaderlandse kijk op slowfood) met kapucijners bijvoorbeeld. Kalm, niet schrokken, kleine slokjes en vooral daarna niet meer die digitale snelweg op. Pak dat net geslepen potlood en schrijf op: Mamete Prevostini. Uitgummen niet toegestaan.



**Mamete Prevostini, 2011**  
*Sassella 'Sommarovina'*  
druif: Nebbiolo  
regio: Valtellina Superiore  
prijs: **19,95 euro** Vol

Sassella. Een van de vijf gemeenten die onder de DOCG Valtellina Superiore ressorteren. Eigenwijze fijnzinnigheid. Wat notiger dan de 2009 die ik vorig jaar proefde. Bovendien wat zachter, rijper, mildere zuren, zoeter, met choco-associaties en likeurspatjes. Wat dat laatste betreft: pas op voor uw overhemd.

## FRANKRIJK



**Château du Rouët, 2014**  
*Belle Poule*  
druif: Grenache, Syrah  
regio: Côtes de Provence  
prijs: **11,45 euro** Medium

Leunt wat meer op de syrah dan de Estérelle van dit domein. Levert ook wat meer op. Meer spanning. Meer sap. Meer wijn. Meer plezier. En is daarom zijn meerprijs meer dan waard.



**Château du Rouët, 2014**  
*Estérelle*  
druif: Carignan, Cinsault, Grenache  
regio: Côtes de Provence  
prijs: **7,95 euro** Medium

Kleine wijnboer. Rosés van formaat. Dit is de basis. Vorig jaar voor het eerst kennis mee gemaakt. Nieuwe oogst staat ook dit keer weer als een huis. Zacht, fijn en naar tijd geurend. Licht rood fruit, abrikozenvermoeden, fijne bittertjes. Misschien zelfs nog wel ietsjes beter dan vorig jaar. (Zie ook zijn hogere cuvées.)



**Château du Rouët, 2013**  
*Fréjus*  
druif: Grenache, Syrah, Tibouren  
regio: Côtes de Provence  
prijs: **13,95 euro** Medium

Grootste compliment dat je goede rosé kunt geven is dat-ie naar wijn begint te smaken. Gaat zeker op voor de je-van-het cuvée van Rouët. Handgeplukte druiven. Eiken gelagerd. Zorgt voor houvast en diepgang. Specerijen. Vanille-gezoete kersen, frambozen en gekonfijt fruit. Niet aperitiefslobberen. Is wijn. En daar ga je even voor zitten.

## FRANKRIJK

8,5

**Château Barbeiranne,** 2014  
*Tradition*  
druif: Rolle, Ugni Blanc  
regio: Côtes de Provence  
prijs: **9,95 euro** Medium

Van wijngaarden op het Massif des Maures. Toch nergens zwaar, vol of heftig. Zacht, licht kruidig en fijn-fris.

8,5

**Château de Chaintré,** 2013  
*Mâcon-Chaintré*  
druif: Chardonnay  
regio: Mâcon  
prijs: **9,95 euro** Medium

Het oogstjaar 2012 stond als slecht bekend in deze postcode. Rampzalige bloei. Hagel. Maar wie toch wist te oogsten, kreeg fraai fruit. 'Chapeau Chaintré!' schreef ik over deze uitvoering van Domaine Paquet. Het jaar 2013 kende wat minder beslommingen met de weergoden. Daarom neem ik weer mijn petje af. Schone, zuivere, verkwikkende witte Bourgogne. Koel wit fruit, een tropenzetje in de rug, fris de finale in. Prettige wijn zonder pretenties. Plus een prijskaartje om het te bewijzen.

8,5

**Domaine Laporte,** 2009  
*La Vigne de Beaussoppet*  
druif: Sauvignon Blanc  
regio: Pouilly-Fumé  
prijs: **17,95 euro** Medium

Beau Soppet. Vertaald: mooi hoog punt. Mooi hoog cijfer ook. Voor een Pouilly-Fumé uit een hoog aangeschreven jaar bovendien. Rokerig (fumé), stevig sappig, niet te frivol en nerveus. Serieuze Sauvignon. Rijk, krachtig, mooie bitters. Weliswaar al zes jaar oud maar nog springlevend.

8,5

**Domaine Laporte,** 2013  
*Le Grand Argentier*  
druif: Sauvignon Blanc  
regio: Menetou-Salon  
prijs: **13,95 euro** Medium

De 2012 fors geschouderd, gespierde grapefruit en vol sap. Ondanks het moeizaam zuchtende jaar mooi materiaal. De 2013 eleganter, frisser en fijnzinniger. Open deur wellicht: deze Laporte is wat beter dan die van het jaar daarvoor.

9-

**Domaine Laporte,** 2009  
*Le Grand Rochoy*  
druif: Sauvignon Blanc  
regio: Sancerre  
prijs: **19,95 euro** Medium

Lekkere Pouilly-Fumé van Laporte, waarvoor ik graag bij de deur sta om de proeffles in ontvangst te nemen. Ook deze Sancerre van hetzelfde domein en afkomstig van een perceeltje op de fameuze Monts Damnés mag er zijn. De jeugdige, wilde overmoed is er wat vanaf. En er blijft een serieus goede witte over. Krachtig en stevig. Flink doorhappen op koel en sappig wit fruit, bittertjes die de mond opschudden, snuf peper, relaxed met de vingers knippende zuren. Grote Grand.

8,5

**Domaine Laporte,** 2013  
*Le Rochoy*  
druif: Sauvignon Blanc  
regio: Sancerre  
prijs: **15,95 euro** Medium

Vorig oogstjaar krachtige grapefruit Sancerre. Strak wit fruit, witte peper, ketsende vuursteentjes, kletsende zuren. In 2013 houdt de droogte aan. Uitstekende wijn uit een jaar dat zich zelfs wat beter presenteert. Sans gêne Sancerre.

## 10 WIT FRANKRIJK

### Zekvinos

8,5

**Domaine Laporte, 2013**  
*Les Duchesses*  
druif: Sauvignon Blanc  
regio: Pouilly-Fumé  
prijs: **14,95 euro** Medium

Domaine Laporte maakt wit dat met de deur in huis valt. Direct, krachtig, kloek model. Niet van die dansschoentjes-Sauvignon Blanc. Vol in de kruisbessen. Natuurappel. Gul met de grapefruit-bitters. Steenslag. Spannend in het sap.

9

**Domaine les Vieux Murs, 2013**  
druif: Chardonnay  
regio: Pouilly-Fuissé  
prijs: **14,95 euro** Medium

Ha, die Engelsen kunnen het ook zo mooi verwoorden. In *Decanter*, het wijnblad ter plekke, hebben ze juist dit domein ook al in de smiezen getuige de notering die het kreeg in hun top-5 van Pouilly-Fuissés: 'Good complex aroma of new oak, slightly confected fruit and minerals. Well made, with lovely fruit and texture. It has a mineral base and oak complexity. A fine example which shows good quality.' Ziehier de proefnotities voor de 2011-oogst. En in goed Nederlands bevat de 2013 ook enorm. Dermate zelfs dat deze het heeft geschopt tot een van de huiswijnen van de familie Hamersma. En dan moet je van goeden huize komen. Rijpe frisheid, mineraal, geen laffe botertjes in de afdronk. En dan ook nog zo'n smakelijk prijskaartje. Ontdekking voor dit geld. Ik bestel nog een dozijntje. Wijnschrijvers spugen niet alles uit.

8,5

**Les Grands Crus Blancs, 2013**  
druif: Chardonnay  
regio: Pouilly-Vinzelles  
prijs: **10,95 euro** Medium

2013. Hagel- en dramajaar voor rood. Wit bleef buiten schot. En kijk aan: treffen we ook nog eens een koopje van een mini-coöperatie. Frisse stijl, zachte zuren, fijne bitters. Niet te wuft en te

nadrukkelijk. Sappig en ingetogen. Kleine grand cru blanc voor een dito prijs.

8+

**Ruhmann-Dirringer, 2013**  
*Pinot Blanc*  
druif: Pinot Blanc  
regio: Alsace  
prijs: **8,95 euro** Medium

Nieuw oogstjaar. Nog steeds dat retro Efteling-etiket. Biedt een door een niet al te talentvolle blik van een niet al te getalenteerde illustrator op de ook al niet al te eigentijdse wijnkelder van Ruhmann-Dillinger. Druivenpers van het soort dat al zeker een eeuw niet meer gebruikt wordt. Loop ietsjes verder en we belanden waarschijnlijk in handen van de boze toverheks. Laten we maar een glas nemen om ons moed in te drinken. 2013. Prettig fris jaar, met fijne zuren. Knapperig appelig, puntige peer, lekkere ronding, droog afdrinkend.

8,5

**Ruhmann-Dirringer, 2013**  
*Pinot Gris*  
druif: Pinot Gris  
regio: Alsace  
prijs: **9,95 euro** Vol

Ruhmann-Dirringer volg ik alweer een tijdje. En niet met tegenzin. Mooie, rijke wijnen. Voor diegenen die niet van al te magere types houden. Met afkeer naar de Parijse catwalks kijken. Ook op het bord wel een randje vet aan hun vlees blijven. Volmondig van kluiven aan een hele kip houden in plaats van met duidelijk dedain prikken in een bord met gemengde sla met gojibessen. Enfin, daar maakt Ruhmann-Dirringer zijn wijnen voor. Zoals deze Pinot Gris. Met de zoetheid van veel rond geel fruit, een zwiertje exotisch, ananas, gember, wat rokerigheid en toch elegant en fris richting finale. (Zie ook hun Grand Cru Frankstein.)

8,5

**Ruhmann-Dirringer,**  
2012  
*Pinot Gris 'Grand Cru  
Frankstein'*  
druif: Pinot Gris  
regio: Alsace  
prijs: **12,95 euro** Vol

Ook dit oogstjaar weer tussen droog en zoet. Rijpe peren, appelflap, passievrucht, gemberpeper en zoete specerijen. Het spatje meer zuren op zijn afdronk flatteren 'm.

8,5

**Ruhmann-Dirringer**  
*Poussière d'Étoiles*  
regio: Crémant d'Alsace  
prijs: **14,95 euro** M Droog

Gesoigneerde Elzasser. Nooit zo strak. Nooit zo op zijn zuren leunend als Champagne. Nooit zo kostbaar ook. Voor de helft van een matige of slechte belletjeswijn uit de buurt van Reims een heerlijke gulle Crémant uit de omgeving van Straatsburg. Veel rondingen en rijpheid. Wat peren en rijpe appel. Lekkere vulling en kracht. Rondom geslaagd.

8,5

**Thierry et Pascale  
Matrot,** 2011  
*Blagny 1er Cru*  
druif: Chardonnay  
regio: Meursault  
prijs: **49,95 euro** Medium

Meursault. Maar dan een grote jongen: Blagny 1er Cru. Net ten zuiden van Meursault, net boven Puligny. Ooit met name bekend om zijn rood. Dat bleek echter dermate knorrig en donker van aard dat slechts weinigen er fan van werden. Ook de wijnmakers zelf niet, die met onverkoopbare waar bleven zitten. Rood werd gerooid. Chardonnay werd geplant. En dat kleur bekennen wierp zijn vruchten af. Ook bij de Matrots. Die in het gulle jaar 2011 hun 1er Cru-druiven opvoedden met eerste kwaliteit eiken. Leverde een notige, toasty, truffelrijke wijn op. Vol geur- en smaakwendingen die de drinker meenemen langs pompelmoes,

een opvallende ziltigheid, citrus en een fijnzinnig marmeladebittertje.

9-

**Thierry et Pascale  
Matrot,** 2011  
*Fleurs de Coteaux 1er Cru*  
druif: Chardonnay  
regio: Saint-Aubin  
prijs: **26,95 euro** Medium

Ingedronken met hun basis-Bourgogne. Nu verder met de Saint-Aubin, de buurappellation van Puligny en Chassagne. Minder pretenties. Minder kostbaar ook. Maar wel flirtend met de geur van echte truffel. Niet van die miezerige olie, het laffe substituut. Luxe nootjes van de notenbar. Altijd een rare naam gevonden: notenbar. Enfin, liever naar een wijnbar. Nog zo'n glas bestellen. Er valt nog zo veel in te ontdekken. Ik vermoed stro, wat rijpe peer, perzik speelt zijn partje mee, citrus zweeft, amandel bittert wat zonder morren. Fris richting finale. Schoon afdrinken. En vooral ook opdrinken. 2011 was geen bewaarjaar.

8,5

**Thierry et Pascale  
Matrot,** 2012  
druif: Chardonnay  
regio: Bourgogne  
prijs: **13,95 euro** Medium

Heerlijk rood van Matrot. Smakelijk wit ook. Geel van geur en smaak. Gedroogde appel en droge, minerale afdronk. Presenteert zich pittig, niet te lobbij. Handje geroosterde nootjes. Prachtige opmaat naar hun luxe Saint-Aubin.

8,5

**Thierry et Pascale  
Matrot,** 2013  
druif: Chardonnay  
regio: Meursault  
prijs: **39,95 euro** Medium

Thierry en Pascale Matrot hangen voor deze 'eenvoudige' Meursault (zie ook hun Blagny 1er Cru) een lichte stijl aan. Voorzichtig in het hout. Eiken diende te wijken en maakte plaats voor



## 12 WIT FRANKRIJK

subtiel wit fruit, truffel in de verte en een roomfrisse afdronk. Associaties met kreeft dienen zich aan. Niet in het glas. Maar wel op het bord. Eentje uit de Aziatische school, lijkt mij. Citroengras en die zuren. Moet lukken.

9-

**Yves Boyer-Martenot,**  
2011  
*'En l'Ormeau'*  
druif: Chardonnay  
regio: Meursault  
prijs: **32,95 euro** Medium

Het oogstjaar 2011 was er eentje voor hebberds. Wijnboeren die wilden, konden forse hoeveelheden in de kelders leggen. Maar meer is niet altijd beter. Bij Boyer-Martenot weten ze dat. Dit is Meursault van oude stokken (anno 1924), nog slechts te verleiden tot het geven van kleine hoeveelheden. Maar dan weer wel van een rijke, maar niet overweldigende blanc. Romig zonder vet te worden. Notig zonder toasty te zijn. Gul maar niet overdadig. Ingetogen perzik. Discreet vanillezoet. Voorzichtig geprijsd bovendien.

9

**Yves Boyer-Martenot,**  
2011  
*'Les Narvaux'*  
druif: Chardonnay  
regio: Meursault  
prijs: **34,95 euro** Medium

Mooie Meursaults van Boyer-Martenot. Ook met deze Les Narvaux ('vallei') levert-ie een zeer fraai en bovendien betaalbaar exemplaar af. Niet te vette, wat de Amerikanen zo lekker vinden. Mild mollig en fris. Donzen dekbed, opengeslagen in een koele slaapkamer. Ingetogen notigheid, walnoot en amandel, licht geroosterd. Een kraakje links. Een kalkje rechts. Opwekkende zuren ook. En de vooruitzichten op een tarbot in een ouderwets romige saus is ook al zo veelbelovend.

## ITALIË

8+

**Mamete Prevostini,** 2014  
*Opera*  
druif: Chardonnay, Sauvignon Blanc  
regio: Terrazze Retiche di Sondrio  
prijs: **14,95 euro** Vol

Rood Valtellina. Ook niet heel bekend. Wit van dezelfde producent afkomstig uit een nog onbekendere IGT: Terrazze Retiche di Sondrio. De gebruikte druiven zijn daarentegen wel wereldberoemd: chardonnay en sauvignon blanc. Nu zie je dat setje overigens niet vaak samen in een blend. Maar ze hebben er het beste van gemaakt. Perzik ontmoet citrus. Mango grapefruit. Frissigheid verfrist romigheid. Droog maar niet te.