



Beste mensen,

en nu is rood aan de beurt. Waren ze een maand geleden nog wat stoens, gesloten, hakerig, nu begint (eindelijk) het fraaie fruit en de balans naar voren te komen. Ze zijn er nog niet helemaal, maar het begin is er.

Het is wennen

Ik zal het maar heel eerlijk zeggen: ik moet nog een beetje wennen aan de stijl van de rode 2014. Toen ik ze vlak na botteling, half juni, proefde viel het me meteen op dat ze anders waren. Ruwe wijnen proeven, want dat zijn het in die fase van hun bestaan, is lastig: je zoekt naar aanknopingspunten als fruit, vulling, zuiverheid, concentratie, zuren, hoeveelheid en type tanninen, afwijkende aroma's, de onderlinge verhoudingen, verborgen indrukken etc. Je proeft als het ware een glas met losse onderdelen die het samen tot iets moois moeten gaan maken. Vergelijk het maar met een grote doos met velgen, spaken, naven, een frame, zadel, stuur, balhoofd, trappers, crancks, tandwielen, kabels, remmen, boutjes, banden, etc. Wat voor fiets wordt het en hoe zal die rijden als alles op z'n plek zit? De ingrediënten voor mooie wijnen waren royaal aanwezig, maar de verhoudingen waren iets anders dan andere jaren. Geen rare afwijkingen, behalve de gebruikelijke, nukkige knorrigheid van de recente botteling, met hier en daar een vleugje reductie, stalig zuurtje en krabberig stroefje.

Eleganter

Wat me opviel was dat de rode Domaine des Homs 2014 alle drie eleganter, frisser en wat lichter zijn dan voorgaande jaren. Toen waren ze vlak na botteling voller, rijker, krachtiger. De 2014's zijn even zuiver, hebben een even mooie mineralige, opwekkende stijl. De muziek staat wat minder hard, er zit iets minder bas in, de nadruk ligt iets meer op het midden en de hoge tonen. Zo ongeveer ervaar ik het. Ze zijn helder van stijl en zuiver, hebben pit en veel spanning en het zuivere en pure fruit komt nu eindelijk naar voren. Ze worden voortdurend een beetje voller, krijgen meer nuances, de smaakindrukken voegen zich steeds meer samen. Voorgaande jaren was het zaakje al geklaard in juli-augustus, nu dus pas schoorvoetend half september.

2014 lastig jaar, niet bij Homs

Zou het wat te maken hebben met de trend naar lichtere, minder massieve wijnen? Of is het karakter nu juist veroorzaakt door het wijnjaar 2014. Want dat was geen gemakkelijk jaar in sommige delen van de Languedoc: vochtige, koele zomer, hier en daar catastrofale regen, hagelbuien en bij sommige producenten veel schimmelziekten. Krapaan rijpe druiven, veel onzuiver fruit (beschimmeld, verrot), maar dit proef je meteen in een wijn: er is geen zuiver fruit, de wijnen smaken kaal en hard, veel groene, onrijpe nuances, weinig kleur.

Volgens Jean-Marc hebben ze in hun deel van de Minervois geluk gehad: redelijk weer, geen overstromingen zoals bij Montpellier, alleen 2 hectare Syrah-druiven (Paul) door hagelbuien aangetast, bovendien was september bij hun warm en droog. Proef je zijn rode wijnen uit 2014 dan kom je de bovengenoemde "2014-rampen" niet tegen, vooral het fraaie, zuivere fruit spreekt boekdelen, ook is de concentratie goed, de kleur iets minder donker, de smaak wat frisser. Naar mate ik ze vaker proef (en de flessen langer open staan) krijgen ze meer relief, nuanceringen, worden ze wat voller. Elke dag komt er nieuw fruit bij, het is allemaal wat minder gestoofd, wat eleganter, minder boers.

Minder warm

Ook ik verander gedurende de tijd mee met de wijnen, mijn verwachting van warme gestoofde wijnen werd niet helemaal waar gemaakt, ik proefde wijnen met minder zon, minder mest, minder boer, maar gaandeweg met meer elegantie en een ander soort fruit, helderder, pittiger, subtieler, minder inpakkend en verwarmend, maar mineraliger, fijnzinniger. Nog steeds Zuid-Frans, maar anders, misschien zelfs wel mooier.

Geen haast

Eigenlijk had ik nog een maandje willen wachten, liever twee, maar nu heb ik nog mooi even de tijd om in alle rust de rode wijnen van Domaine des Homs naar voren te halen en uitgebreid toe te lichten. Ze verdienen het want ze zijn fraai, al zijn ze er nog niet helemaal.

Met het naderen van de laatste maanden van het jaar staat er weer veel op stapel. Vandaar nu dus, een beetje vroeg, gun deze wijnen nog wat tijd als u ze nog iets jong vindt, voor velen van u bieden ze nu al veel genoegen en dat wordt alleen nog maar meer.

Tersande rouge 2014



Voor het eerst kost het me moeite om Grenache in deze wijn te herkennen. Hij is voor ca. 90% van deze druif gemaakt, samen met 10% Syrah. Bij Grenache denk ik altijd aan de warmte en gulle volheid van een zuidelijke Côtes du Rhône, rozijnig, kruidig. Alleen het prachtige en subtiele, heldere kersenfruit is voor mij herkenbaar Grenache, net als dat betoverende vleugje subtiliteit in de vorm van kersenfruit wat de luxere Grenache-Rhône wijnen kunnen hebben. Klasse dus, maar de warmte, rijkheid en dikte, die zitten er niet overheersend in, het is meer mineraal, elegant, maar ook krachtig met een pittig randje tannine en frisheid. Onmiskenbaar Zuid-Frans, maar dan van het elegantere type. Verteerbaar noemt men deze stijl in de gastronomie ook wel: plat gezegd kun je er wel een glaasje extra van drinken zonder dat je het gevoel krijgt teut te worden of vol (verzadigd) te raken. Pas maar op, want het alcoholgehalte is nog steeds echt zuidelijk (13,5%), weliswaar geen 14,5% wat gebruikelijk is tegenwoordig, maar toch nog stevig. Mooie wijn, krachtig, pittig, fris, pracht fruit, heeft lengte, serieus, niet zwaar.

Paul 2014



Ach ja, wie deze wijn kent en er liefhebber van is hoeft ik niet veel meer te vertellen. Behalve dan dat ie iets lichter, eleganter is dan voorgaande jaren, maar gezien de inleiding is dit overbodige informatie. Mooi rijk, mooi diep, mooi fruitig, met een klein rokerig tintje, iets aards, warme bosgrond, wat romig, vleugje vanille en caramel (geen houtrijping!) kruiden, frisheid, mineralen, goede hoeveelheid rijpe tanninen, mooi rond, maar ook ietsje pittig. Mooie gelaagdheid en lengte, beginnende klasse, en ja, het wordt allemaal nog mooier.

Gravières de Sancastel 2014



Eindelijk weer de topcuvée in huis (2010 was de laatste), mag van de producent pas in November worden verkocht, maar u mag hem ook eerder van me ontvangen, mits u me plechtig belooft deze wijn op z'n vroegst pas in de elfde maand te schenken. Dat hoeft ik de meeste van u niet als voorwaarde mee te geven, want hoewel hij nu al zijn pracht toont, is het doodzonde om hem nu al te drinken, u mist minstens de helft van het in potentie aanwezige genoegen. Leg deze wijn gerust een paar jaartjes in de kelder, wordt iedereen beter van. Stijl: luxe Paul, complexer, genuanceerder, verfijnder, met hout-impressies (niet teveel, mooi beschaafd), diepte en lengte, minder jong fruit, meer "terroir", maar dan wel van het mooiere type, niet dat modderige wat sommige wijnen hebben, maar meer kiezel, rozijn, ceder en een paddestoeltje.

Amandier Rosé 2014



Ik smokkel deze onweerstaanbare rosé er ook nog maar even bij want zeg nu zelf: er zit ook rood in. Heerlijk fris, rond, pittig, kruidig, haast een witte wijn met een beetje (op z'n Hamersma's) fluisterfruit, pracht balans, ja zo kan rosé ook zijn, niet snoepjes-fruitig of zoet, goedkoop of schreeuwerig, maar heerlijk vloeiend, sappig, en boeiend, deze verveelt nooit en past, ook tot mijn verbazing, bij bijna alles, van niets tot en met lichte vleesgerechten. Heel mooi en héél licht rood ;-).



[Domaine des Homs Tersande 2014](#) € 8,20 / fles
[Domaine des Homs Paul 2014](#) € 10,30 / fles
[Domaine des Homs Gravières de Sancastel 2014](#) € 15,50 / fles
[Domaine des Homs Amandier Rosé 2014](#) € 7,80 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

Zit "uw wijn" hier niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](#)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliebbende kennissen, vrienden of familie? stuur dan dit bericht dan naar ze door. Grote kans dat u ze er een groot plezier mee doet ! (mij natuurlijk ook)

Ik ben zo vrij geweest om u dit nieuws via e-mail te melden, in de toekomst zal ik ook andere nieuwe ontwikkelingen via deze weg versturen. Het is beslist niet mijn bedoeling om wie dan ook op te schepen met ongewenste post. Mocht u toekomstige mail niet op prijs stellen, stuur dan even een afmelding via onderstaande link (u hoeft verder niets in te vullen): [stop mail](#) dan haal ik onmiddellijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.