

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>

Onderwerp: **Rozee en Vieon jee**

Datum: 24 juli 2012 13:53:32 GMT+02:00

Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>



4 bijlagen, 73,8 KB

Bewaar ▾

Diavoorstelling

Beste mensen,

Een weekje zomer dient zich aan en tegelijkertijd komt de nieuwe zending van Domaine des Homs binnen: Tersande rood, Paul rood, experimentele topcuvée (rood) allemaal nieuwe jaren, maar vooral vanwege het mooie weer: nieuwe Tersande rosé en Viognier, beide uiteraard uit 2011.



*bij volop zomer horen zon, warmte, dahlia's en droge rosé*

Ik zal het kort houden, u weet dat kost me enige moeite, maar vooruit, het is vakantie.

De rosé van Jean-Marc de Crozals koop ik nog maar een paar jaar, het was voor die tijd altijd een groffe wijn met te weinig fruit, geen elegantie en vrij veel bitters. Na de installatie van een koelfaciliteit werd het opeens een verdienstelijke en zeer drinkbare wijn. Wel een beetje aan de volle, rijke kant, echte eetwijn, als apéritief toch net iets te heftig (voor de meesten althans). Ik bestelde altijd maar een paar doosjes mee met de andere wijnen.



Dat is dit jaar drastisch veranderd, de zending bestaat nu voor een groot deel uit rosé. Nog nooit proefde ik van hem zo'n mooie en pittige rosé. Nog steeds stevig en krachtig, intens en ook rijk, niet heel uitbundig fruitig of bloemig, maar prachtig mineraal, fris, pittig en heel compact, zeer verfrissend, opwekkend, echt heerlijk! Serieus? ja in zekere zin wel want hij stuift niet het glas uit, vraagt om met aandacht gedronken te worden, heeft zelfs wat "stille dieptes" want bij elke keer proeven kom je net weer een ander vleugje aroma tegen. Subtiel? ja want in de aroma's is ie bescheiden en moet je het hebben van de nuances en de zuiverheid van de "toontjes", maar in de smaak is ie krachtig en stevig, daar dus weer niet zo. De balans is perfect, alles sluit naadloos op elkaar aan, houdt elkaar prachtig in evenwicht. Ja, dit is de mooiste rosé van Domaine des Homs ooit. "Natuurlijk" eco en ook nog beneden de zeven euro.



Voor de Viognier geldt in zekere zin hetzelfde als voor de rosé. Na de koeling werd het pas interessant. Jean-Marc zoekt nog een beetje zijn weg in het woud van het eikehout: hij experimenteert met diverse typen eikehouten vaten en met het percentage van de wijn dat hij er op laat vergisten en rijpen. In 2011 heeft hij het gedeelte "op hout" (een deel van de wijn rijpt op fust, een ander deel rijpt op tank) verminderd waardoor het eigen, frisse fruit in de 2011 iets beter tot zijn recht zou moeten komen vergeleken met de 2010.

Ik heb niet heel veel verschil geproefd, behalve dan dat de 2011 iets uitbundiger fruitig is dan de 2010 (in het zelfde stadium) en dat de wijn dit jaar "filmender" zeg maar iets vetter aandoet in de mond dan vorig jaar. De kruidigheid (nootmuskaat) is iets minder (komt van het hout), de wijn is iets minder serieus of ambitieus dan die uit 2010.

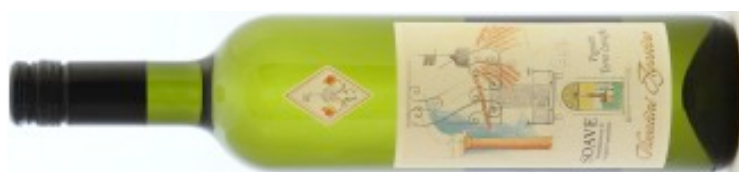
De Viognier van Jean-Marc heeft altijd wat tijd nodig om zich te ontwikkelen, de wijn was nog heel pril toen ik hem proefde en besloot te kopen, hij zal dus nog veranderen, welke kant op is altijd een verrassing, maar ja, dat is nu juist zo leuk aan dit vak. Een wederom bijzondere wijn voor nog geen tien euro, nog steeds eco.

De Chardonnay kocht ik dit jaar niet want ik was er niet weg van. Wat afwijkend, weinig definitie en vrij veel bitters op de afdronk. Niet geslaagd. Bij navraag bleek men een blend van Chardonnay plus 5% op eikehout gerijpte Muscat te hebben gemaakt. Dat was geen succes, heel eerlijk gaven ze zelf ook aan dat ze niet gelukkig waren met het resultaat. Een eenmalig experiment. Volgend jaar beter.

Over de rode van domaine des Homs later meer.

Vergeet u de heerlijke frisse (eco) Zillingers niet met dit fraaie weer? De ragfijne en expressieve droge Mucac is werkelijk heerlijk, net als de krachtige en pittige Grüner Veltliner!

Ook over de volle en relatief rijke Soave (met schroefdop) van Vicentini kan ik niet enthousiast genoeg zijn: wat een héerlijke wijn is dat, fris, zacht, zelfs complex, voor net beneden de acht euro!



[Domaine des Homs Tersande rosé \\*eco\\* 2011: € 6,80 / fles](#)

[Domaine des Homs Le Viognier \\*eco\\* 2011: € 9,95 / fles](#)

[Johannes Zillinger Grüner Veltliner Classic \\*eco\\* 2011: € 8,25 / fles](#)

[Johannes Zillinger Gelber Muskateller Sonnberg \\*eco\\* 2011: € 10,95 / fles](#)

[Agostino Vicentini Soave Terre Lunghe 2011: € 7,95 / fles](#)

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

*Zit "uw wijn" hier niet bij?*

Ga dan naar: [degoedewijnen.html](http://degoedewijnen.html)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](http://nieuws.html)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters

[www.goedewijn.info](http://www.goedewijn.info)

tel.: 050-3123700

*p.s.: heeft u wijnliefhebbende 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.