



Beste mensen,

Het lijkt al zo lang geleden dat alles opeens anders werd, zekerheden vervaagden, we over van alles moesten gaan nadenken, wat kan er nog wel, wat kan er niet, waar gaat het heen. Voor mij is er tot nu toe niet zo heel veel veranderd als eenpitter met een huiskantoor en een magazijn op beperkte afstand. Het internet functioneert, DPD brengt nog rond, de auto doet het nog, transporteurs rijden nog in Europa, wijnproducenten leveren nog en sturen monsters, klanten bestellen nog. Nee, ik mag me zeer gelukkig prijzen met zoals het tot nu toe gaat. Bij mij draait de zaak nog goed door, maar dat is helaas bij heel veel anderen niet het geval. In deze tijd is het zo ontzettend belangrijk dat we aan elkaar denken, elkaar steunen waar dat kan. De jongens van het Koffiestation breng ik onder uw aandacht omdat ze het verdienen en ik veel verwantschap met ze voel: wat zij doen met koffie doe ik met wijn. Nu vind ik het tijd om de twee Nederlandse wijnjournalisten die me het meest na aan het hart liggen te steunen: Onno Kleyn en Nicolaas Klei.

**Onno Kleyn**, aimabel mens met een indrukwekkende kennis van culinaire zaken. Wijn mag dan misschien niet zijn specialiteit zijn, altijd pikt hij feilloos de pareltjes onder de wijnen er uit. Geregeld stuur ik hem monsters toe en niet zelden krijg ik van hem de vraag of er van een bepaalde wijn nog voorraad is omdat hij daar een stukje over wil schrijven in Volkskrant Magazine. Het zijn altijd de wijnen waar ik zelf het meeste mee heb. Misschien is dit omdat we van ongeveer dezelfde generatie zijn, opgegroeid zijn in de zelfde wijntijd, dezelfde ontwikkelingen in de wijnwereld hebben kunnen ervaren: de toename in de technische kunde, het verdwijnen van de meeste wijnmaakfouten en daarmee ook het verdwijnen van veel karakteristieke (streek en druiveras) eigenschappen en vervolgens het weer herontdekken van deze uit het zicht geraakte unieke karakters. De dynamiek tussen eigenheid, kwaliteit en drinkbaarheid door de jaren heen. Ik weet het niet precies, maar kennelijk klikt het.

Datzelfde heb ik ook met **Nicolaas Klei**. Een heel ander mens, maar net zo aimabel. Nicolaas is helemaal wijn. Op een prettige manier, want hij heeft een grote liefde en waardering voor het product, maar ook een geweldig overzicht over de materie. En in de wijnwereld voor mij essentieel: een enorm relativerend vermogen. Want dat is wat Nicolaas en ook Onno zulke prettige wijn compagnons maakt. Een goed gemaakte, goedkope wijn verdient misschien nog wel meer waardering dan eentje afkomstig van een topwijngaard en waarin een vermogen aan moeite en techniek is geïnvesteerd. Geen gesnob of gewauwel met als basis reputatie en napraterij, maar een oprecht oordeel van een onafhankelijk iemand die onvoorstelbare hoeveelheden wijn met alle aandacht heeft doorgewerkt. Weten wat er te koop is, hoe het wereldje werkt en je niet gek laten maken door een mooi verhaal. De vloeistof onder de kurk moet je het verhaal vertellen en verder niemand. Nicolaas kan naar wijn luisteren als geen ander. De wijnmaker mag later vertellen waarom die wijn zo is geworden, maar dat is aanvullende informatie en geeft een verklaring voor het reeds opgebouwde plaatje. Weer van nut voor je verdere wijnproeven.

### Koop een boek

Mag ik het zo stellen: dankzij onder andere deze twee wijn(eet)schrijvers, is een aanzienlijk deel van u, mijn wijnen op het spoor gekomen. Zou u als waardering hiervoor eens willen kijken of tussen de vele boeken van hun hand er niet iets heel erg moois en passends voor u bij zit? Bij aanschaf verhoogt u het geniet-niveau van u en uw omgeving aanzienlijk: met de heerlijkste, zelf bereide gerechten uit Onno's vele prachtige kookboeken, of uw, door Nicolaas' boeken aangescherpte en verdiepte wijnselectie vermogen, met als resultaat, nog lekkerder en passender wijnen bij al dat lekkere eten, door de toename van kennis en inzichten in wijn en de wereld daaromheen. Het is voor deze twee schrijvers een klein extra'tje ter compensatie van het wegvallen van inkomsten uit opdrachten en afgelaste cursussen.

<https://www.onnokleyn.nl/winkel/>

<https://www.libris.nl/zoek?q=nicolaas+Klei&b=>

### Loire

Leuk die actie voor die twee schrijvers, hoe welgemeend ook, maar eigenlijk bent u hier voor de wijn, althans daar ga ik maar van uit. Eind voorjaar / begin zomer: tijd voor iets frissigs. De nieuwe aanvoer Loire wijnen is al weer even binnen, de nieuwe Nahe-wijnen hebben de vrachtwagen nog een beetje in de benen. Daar wacht ik nog even mee om over te schrijven.

### Jong drinken

Voor wit geldt: zo jong mogelijk drinken, dat is een solide regel, toch is die niet in beton gegoten om maar eens een kwalificatie van onze Minister-president te bezigen. Toegegeven ik zat ook zo in de race toen ik zag dat in de exportlijst van Chéreau-Carré zowel de Sauvignon-Blanc als de Muscadet (de la Ramée) beide nog van 2018 stammen. Ik had 2019 willen proeven, maar dat ging niet werd me gemeld, beide zaten nog in de tank. Met een "het is niet anders" instelling ben ik maar gaan proeven en ik moet zeggen dat beide wijnen een ander verhaal vertelden dan verwacht. De Sauvignon vond ik mooier, rijker, complexer dan een jaar geleden, de Muscadet had zelfs gewonnen in body, nuances, balans en rijkdom. Ja, weer die

ervaring waar je vaak heel veel aan hebt maar je soms toch kan beperken.

### Experiment

De monsters heb ik zoals gebruikelijk weer teruggezet in de koelkast en met tussenpozen geproefd, gisteren nog voor het laatst. De Sauvignon was al een tijdje op, die zakte na een week of twee na openen door de hoeven (net als de droge rosé 2019), maar de twee Muscadets (de la Ramée en de ook in deze nieuwsbrief vermelde Comte Leloup) stonden nog fier overeind, schrik niet: maar liefst 7 weken en dan toch nog goed, fris, energiek, zuiver en niet geoxideerd. Sommige wijnen kunnen dat, lang overleven. Zo heb ik ooit eens een Pouilly-Fumé (Loire) drie maanden na opening in de koelkast gehad die nog goed was, vergeleken met een pas geopende fles was ie wel duidelijk minder verfijnd en dertel, maar afkeuren hoefde je hem niet met zijn rijkere vulling en meer aardse nuances.

IJzersterk zijn ze die klassieke, goedgemaakte Muscadets die langdurig op hun Lie (gistbezinksel) hebben gerijpt. Chéreau Carré is een producent die dat maar weer eens bewijst. Onbegrijpelijk (maar heel prettig) dat dit bedrijf niet beter bekend is. Genoeg algemeen geschrijf, op naar de wijnen.



### Domaine de la Chesnaie Cabernet-Sauvignon Rosé 2019

Welke halve zool haalt het in z'n hoofd om uitgerekend in het koelste en natste wijngebied van Frankrijk de laatrijpende, rijk van stugge tanninen voorziene Bordeaux-druif Cabernet Sauvignon aan te planten. Ik had het niet gedurfd, maar gelukkig is er wel zo iemand geweest. Elders in de Loire maakt men van deze druif zeer indrukwekkende rode wijnen, dankzij de klimaatverandering neemt het aantal drinkbare wijnjaren toe, maar dat is in een heel klein en zeer bevoorrecht gebiedje met de naam Saumur-Champigny. De eerste twee jaar heb ik deze wijn maar overgeslagen (alleen proeven was al ruim voldoende), maar sinds een aantal jaren koop ik wel van deze bijzondere droge rosé. De 2019 is nog wat jong en zoetig-fruitig, maar daar begint al wat meer reliëf in te komen, meer kruidigheid, meer mineraliteit, een pepertje. Mooie strakke en vrij intense droge rosé, fris als een Sauvignon en ingetogen als een Muscadet, mooie compacte kern met enige lengte, rijper en ronder dan vorige jaren (= relatief), maar het blijft allemaal strak, pittig en elegant. Probeer maar eens een flesje van deze rosé bij gerechten waar je een Muscadet of Sauvignon zou schenken.



### Domaine de la Chesnaie Sauvignon-Blanc 2018

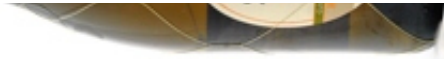
Afkomstig uit het Muscadet gebied, daardoor heel mineraal en pittig, door z'n jaartje rijping is ie voller en complexer geworden: iets meer fruit dan bloemen. Heerlijk verfrissend, energiek en zoals alle wijnen van Chéreau Carré loepzuiver van stijl. Veel Sauvignon-Blancs in deze prijs categorie missen diepte en intensiteit, zijn alleen maar fris en groen, vegetaal van stijl. Deze heeft intensiteit, iets diepte, kracht en nuances met een kenmerkend, maar niet overdadig Sauvignon-Blanc karakter. Geen schreeuw-wijn, wel eentje met precies voldoende volume en beschaafd taalgebruik.



### Château l'Oiselinière de la Ramée 2018

Een hele mondvol voor zo'n strakke wijn. Strak is ie zeker, maar vol en intens ook. Bij nadere beschouwing zit er mooi fruit in, beetje gist nog, veel mineralen en ook een vleugje kruiden. Pittig, zuiver, energiek, wat kan ik er nog meer van zeggen. Velen kennen deze wijn al, hij doet het altijd goed, bescheiden in aroma's en daardoor niet opdringerig en verstorend voor het gerecht. Een dienende wijn die een groot compliment verdient, zo zuiver, zo typerend voor de streek en gelukkig ook zo betaalbaar. Onderschatte klasse.





### Château Le Chasseloir "Comte Leloup" 2016

Ik vraag me af of ik nog wel zo vitaal ben als ik over de honderd ben. De kans lijkt me erg klein. Toch lukt het de meer dan een eeuw oude druivestokken op Château Le Chasseloir om een zeer intense en vitale, krachtige wijn voort te brengen. Toegegeven, een deel van de ronde compactheid en frisheid komt van de heel erg lange rijping op gist (sùr Lie), maar de geweldige diepte, lengte en mineraliteit worden door de hoogbejaarde stokken uit de diepe, koele ondergrond van de wijngaard naar boven gehaald. Je proeft dat het misschien geen topwijngaard is, maar het resultaat is werkelijk indrukwekkend. Strak, pittig, intens, lang en diep, meer mineraal-Muscadet krijg je haast niet. En dat voor nog geen dertien euro!

Is 2016 niet al een beetje oud voor een witte Loirewijn? Ja, meestal wel, maar voor deze niet. Een jaar geleden was ie nog niet lekker, veel te strak en stalig, geen land mee te bezeilen, net een twee jaar oude klassieke Bordeaux van 50 jaar geleden, vreselijk, maar op termijn fantastisch.

[Domaine de la Chesnaie Cabernet-Sauvignon Rosé 2019](#) € 8,90

[Domaine de la Chesnaie Sauvignon-Blanc 2018](#) € 8,70

[Château l'Oiselinière "de la Ramée" 2018](#) € 8,50

[Château le Chasseloir "Comte Leloup" 2016](#) € 12,70

\* alle prijzen excl. verzendkosten

\* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



**P.S.:**

***In tijden van Corona zijn het vooral de kleine zelfstandigen die uw steun verdienen, doe uzelf een groot genoeg en bestel de lekkerste, bijzondere koffie***

***bij de gedreven koffiejongens van Koffiestation***

Horeca was hun grootste afnemer, die is nu helemaal stilgevallen, gelukkig leveren ze ook aan particulieren, ook aan U?

*Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?*

In deze tijd van markt-erosie door verkoopgiganten als Amazon, Bol, etc. zijn er gelukkig ook nog kleine, niet primair door winst gedreven collega-ondernemers. Zoals de Groningse micro-branderij [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over. In een wijnverzendoos passen wel een paar half pondjes van hun koffie tussen de flessen.

De koffie kan dan gratis\* mee.

Bent u toe aan wijn en koffie? [geef uw koffiebestelling door](#) aan Koffiestation, (en meld mij dat ook even), dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzendoos kan doen.

\* u betaalt wél de koffie aan Koffiestation, maar zonder verzendkosten.

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

Volg de ontwikkelingen op [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 onmiddelijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.