

Aan: karel@winescout.info
de smaak van een oudere generatie

7 bijlagen, 160 KB



Beste mensen,

nu ik hem weer lees vind ik het eigenlijk wel een beetje een rare titel voor een nieuwsbrief: de smaak van een oudere generatie. Maar toch plopte die titel naar boven toen ik de luxere wijnen van Château de Cabriac proefde.

VERMENTINO

Vermentino

Ook viel de witte hiermee op z'n plaats. Want waarom vond ik die Vermentino zo vertrouwd en opwindend, maar ook zo totaal verschillend van de wijnen die ik de laatste jaren proefde? Het is de stijl die niet meer "in" is. Wie drinkt er tegenwoordig nog belegen witte wijnen? Het is nu allemaal fruit, mineralen en room, als er al geen vanille in zit van fust of snippers. Een mooie, belegen, houtgerijpte witte Rioja, heeft iemand dat nog voor de geest? Oude, belegen witte wijn, gáááap hoor ik velen al denken. Toch hebben die wijnen iets wat een jonge nooit heeft: een romige rijkdom die niet zwaar is, iets visceus, zonder vet, daarnaast complexe, kruidige nuances en tevens een type fruit dat niet vers is maar meer geconfijt, iets rozijniger zeg maar. Het minerale en de zuren zorgen voor het frame of gestel, de andere indrukken voor de aankleding, stoffering. Wijnen waar je even voor gaat zitten, die aandacht vragen en verdienen. Nu, dat heeft de Vermentino 2010 ook. Geen hout, dus dat kruidige en vanille zit er niet zo in, maar de rest klopt helemaal. Lang niet iedere witte wijn wordt beter van ouderen, bij de meeste is de sjeu er na een jaartje al ruim af.

Oudere generatie

Maar hoezo oudere generatie? ik zit ook al in de categorie waar de overheid extra stimuleringsgeld voor uittrekt om de laatste twaalf jaar van het werkende bestaan nog werkend te kunnen volbrengen. Toen ik de familie de Cibeins in maart tijdens de Prowein in Düsseldorf ontmoette, zag ik daar twee kranige, nou wat zullen ze zijn, eind zestigers, begin zeventigers staan, die naast het werk in de wijngaard, wijnkelder, verkoop een internationale beurs "doen". Geloof me er is niets vermoeiender dan een beurs "doen", of het nu achter de stand is of er voor. Ik ben altijd een beetje kapot na afloop, niet zo mijn ding beurzen maar wel héél erg nuttig.

Opvallend was dat er geen zoon, dochter of schoondochter de stand bevolkten. Geen vers bloed in aantocht denk je dan, maar misschien lopen hun eventuele kinderen of aangeleunden op dit moment stage in Australië of Zuid-Amerika. Ik weet het niet, ik zal ze het eens vragen. De Cibeins zijn een beetje zoals ik veel Fransen in dit vak ken: een beetje gereserveerd, zakelijk-vriendelijk zal ik maar zeggen, zelfs wat vormelijk en diplomatiek, anders dan "wij" Nederlanders. Ik ben open en duidelijk, wel vriendelijk en beschaafd, maar draai er niet omheen. Daar leer je van, want de reacties van de producenten geven je een aardige inkijk hoe het zal gaan als je ooit tot zaken komt.

Ik proefde het nieuwe jaar (2012) Vermentino, ook mooi, zelfde stijl, zelfde kwaliteit schat ik in, iets minder zacht en rond, minder diepte, minder geconfijt, belegen, frisser, pittiger, maar nog niet zo mooi als 2010.

Ook proefde ik een aantal andere wijnen waaronder de luxe rode Corbières "Prieuré Saint Martin" en de topwijn "Confidences".

Prieuré Saint Martin 2008

Mooi belegen, houtgerijpt (12 maanden), warm en gestoofd, met prachtig kruidig fruit, bessen en bramen, wat aards, kruiden, vanille, kracht, diepte, rijkdom en iets onverzettelijks, stoer, beetje ruig, maar opvallend zacht. Wat een ongeremde Corbières is dit, je leest het wel eens in boekjes (of op internet tegenwoordig) over het kenmerkende karakter van Corbières, hier is ie dan, warm en gestoofd, niet fijnzinnig zoals de [Languedoc St. Drézery van St. Jean de l'Arbousier](#) of helder en puur, mineraal fruitig, compact als de [Paul van Domaine des Homs](#). Ja, dit bracht me weer terug naar "vroeger" toen ik mijn eerste stappen in de wijnwereld zette, zo smaakte inderdaad luxe Corbières. Wijnen gemaakt door een oudere generatie dan ik, net als die van de De Cibeins.



Confidences 2006

Ik zou er wel een hoofdstuk over kunnen schrijven, lees de pagina op de site maar als u dat wilt. Waarom zou je een 36 maanden op fusten gerijpte wijn uit de Corbières kopen voor meer dan 20 euro. Zééér goede vraag. Ik zou het niet snel doen. Want daarvoor heb je ruim twee Paul's en daar ben ik verzot op, maar als je dan toch een geopende fles in de buurt hebt (Prowein) proef je hem toch maar even, al was het maar om je verwachtingen/vooroordelen te bevestigen. Nu dat gebeurde dus niet en daarom bied ik deze dure wijn aan. Vooral in deze wijn is de oude garde te proeven. Aards, heel belegen, chocolade, vanille, kruiden, rook, bosgrond, paddestoel, fruit, ja fruit, wat rozijnen, ceder, leer, beetje wierook, volle smaak, rond, veel tanninen, maar dan van het zachte type, heel veel lagen en nuances en een lange afdronk. Een wijn die eerst langzaam en saai begint en gaandeweg in het glas gedurende uren steeds meer loslaat, een verandering ondergaat, groeit en boeit (ja, zo plat en cliché is het echt). Het is niet alleen de wijn die tijdens het proeven gedurende de lange tijd verandert, volgens mij verandert de proever ook mee, raakt steeds meer gewend aan het belegen en oude in de wijn en ontdekt bij nadere beschouwing steeds meer dieptes en verborgen laagjes. Schatgraven in een andere tijd, want dat is het in deze wijn, deze stijl verkoopt niet, Parker vindt hem te oud, die heeft liever veel vers, gebrand eikehout dan een hap warme bosgrond naast het fruit. Avontuur, dat is deze wijn, als er iemand is die 36 maanden houtrijping een rampzalig idee vindt dan ben ik het wel, bij deze wijn en op deze manier draagt het bij aan de kwaliteit, een statement van een oudere generatie. 95% Carignan + 5% Grenache (anders mag ie geen Corbières heten) van oude stokken, een inferieure druif drie jaar lang laten liggen op hout, dan moet je wel durven, of wéten wat voor potentieel er in je druiven en wijngaarden zit, en dat kan de oudere generatie nog heel erg goed zo blijkt uit deze wijn. Heb maar vertrouwen, ja, het is Carignan en het is drie jaar hout rijping en het kost meer dan 20 euro, vandaar zijn naam: Confidences. Alleen gemaakt in, volgens de wijnmakers de allerbeste wijnjaren. Niet een wijn voor iedereen, u bent dus gewaarschuwd!



Gangbaar/modern

De andere wijnen, dat wil zeggen de "gangbare" zoals de Merlot 2012, Carignan 2011, Pinot Noir 2011 en "gewone" rode Corbières 2010 zijn modern gemaakt, daar is men wél meegegaan met de tijd, gelukkig zijn de De Cibeins nog eigengereid en koppig bij de luxere rode, ook héél Frans heb ik gemerkt.

Aanbieding Vermentino

Omdat men de Vermentino 2012 nog niet op fles had en de 2010 eerst op moest heb ik hem goedkoper gekregen, dat was een mooie meevaller, want door prijsverhogingen, iets duurder transport en een duidelijk verhoogde wijnaccijns is de reguliere prijs opgelopen tot € 7,40 Nu kan ik hem aanbieden voor slechts € 6,60 en dat is echt een koopje!

Ik voorspel dat we het er later nog wel eens over zullen hebben: "nee, dan die Vermentino, die was bijzonder mooi voor z'n prijs, zo'n zes en een halve euro, ongelooflijk"



Drie "oudere generatie" wijnen:

[Dom. de Cabriac Vermentino 2010](#) € 6,60 / fles
[Ch. de Cabriac Prieuré Saint Martin 2008](#) € 12,30 / fles
[Ch. de Cabriac Confidences 2006](#) € 21,50 / fles

Vier "moderne" wijnen:

[Dom. de Cabriac Merlot 2012](#) € 6,60 / fles
[Dom. de Cabriac Carignan 2011](#) € 6,75 / fles
[Dom. de Cabriac Pinot Noir 2011](#) € 7,50 / fles
[Ch. de Cabriac Corbières rouge Tradition 2010](#) € 6,90 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: [klik op de links](#)

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
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnlieffebbede 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.

