


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info>   
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>  
frisheid uit het zuiden

22 juni 2017 14:49

9 bijlagen, 210 KB



Beste wijnliefhebbers,

Op een dag als vandaag kun je je het amper voorstellen: frisheid uit het zuiden, en toch bestaat het echt! Ik heb volop frisheid voor u op voorraad. De zending is nog maar net binnen en het weer is er al helemaal klaar voor: droge wijnen uit de Loire.

### **Ongekende frisheid**

Wijnen met een ongekende frisheid en zuiverheid, wijnen met elegantie, pit en concentratie, wijnen met het meest opwekkende frisse fruit en minerale nuances. Wijnen met een uitgesproken karakter: "wij zijn Loire en niks anders".

Met de producent maakte u precies een jaar geleden in [de nieuwsbrief](#) al kennis: Chéreau-Carré uit de Muscadet-streek. Degelijk, heel Frans en eigenzinnig, hier is de commercie nog niet dominerend. Een tikje ouderwets aandoend familiebedrijf met de dochter in de zaak en vader op de achtergrond met z'n decennia lange ervaring. Niks gepoetst marketing personeel, gewoon zelf op internationale wijnbeurzen in de eigen stand met de eigen wijnen staan. Het echte werk, buffelen met z'n allen! Je merkt meteen dat wijn hun leven is, met elke vraag krijg je onmiddellijk alle essenties te horen, over de wijn, de wijnjaren, de onderlinge verschillen, je kijkt over de schouder mee in hun wereld, o zo leerzaam!

### **Nog steeds zo goed?**

Maar goed, het gaat om de wijnen. Vorig jaar was ik er helemaal weg van, het was natuurlijk maar de vraag of het dit jaar ook nog zo zou zijn. Gezien de kwaliteit en de stijl had ik niet zoveel twijfels, maar je weet het maar nooit. Het zou niet de eerste keer zijn dat je een import begint die het volgend jaar alweer stopt, je op een optimaal moment instapt en het jaar daarna meteen weer kunt uitstappen. Consistentie is ook een kwaliteit, niet elk bedrijf krijgt dat voor elkaar. Nu, bij Chéreau Carré is dat kennelijk geen probleem, ook dit jaar waren de wijnen weer erg mooi. Sommige nog iets mooier, andere ietsje minder. We praten over wijnbouw in een tamelijk noordelijke wijnstreek met marginale omstandigheden. Lukt het dan heb je iets heel bijzonders en moois, maar meestal is het alle zeilen bijzetten om een goede kwaliteit te realiseren.

### **Beetje vergeten**

Zo kocht ik een nieuwe rosé en een andere luxe witte. Frisheid en zuiverheid, daar draait het om bij Chéreau-Carré, wat zijn de wijnen weer mooi, zo authentiek en bijzonder. We waren eigenlijk al een beetje vergeten hoe mooi de beste Loire wijnen kunnen smaken en hoe ze ook alweer smaakten. Dat er naast Sancerre en Pouilly-Fumé nog een hele andere wereld aan witte Loires is. Vooral Muscadet zijn we uit het oog verloren, maar sinds vorig jaar is daar verandering in gekomen. De missie is nog niet voltooid, we gaan nog even verder: **herontdek de ultieme Franse Frisheid!**



### **Domaine de la Chesnaie Cabernet Sauvignon Rosé 2016**

De 2015 ook geproefd, maar toen net niet rijp genoeg bevonden, teveel groenige nuances, iets te dominant

zuur en te weinig fruit. Ik vond het al zo gewaagd: niet de in de Loire neergestreken, relatief vroegrijpende Cabernet Franc, maar het later rijpende broertje, de van oorsprong Bordeauxse Cabernet Sauvignon in Muscadet-wijngaarden. Komt daar ooit iets goeds van? Nou, in sommige jaren dus niet. In de 2016 valt wél alles op z'n plaats: heerlijk rood en wit fruit, frambozen, besjes, kersen, vrij veel minerale nuances, tikje groen en ziltig, intens fris en pittig, lichtvoetig, niet vol of rijk, maar elegant en vooral zuiver van stijl. Weer eens een wat andere stijl rosé, heel fris, droog en licht, energiek, bescheiden en beschaafd. Gewaagde druif in deze omgeving met een intrigerend resultaat.



### **Domaine de la Chesnaie Sauvignon-Blanc 2016**

Vorig jaar noemde ik de 2015 een "fluisterschoonheid" vanwege het beschaafde en op zachte toon uitende van z'n Sauvignon-Blanc karakter. Dat is nog wel een beetje zo, maar toch lijkt hij een pietsje uitbundiger, ook een tikje ronder, maar veel verschil zit er niet in. Het blijft een strakke, pittige, beeldschone en loepzuivere droge witte wijn. Heerlijk fris en perfect uitgebalanceerd, niks zwaars of gewichtigs, alleen maar plezier en genieten. Zo zichzelf en energiek, dit tref je alleen maar in de Loire, bovendien geeft de Muscadet-wijngaard deze Sauvignon iets extra mineraligs mee. Niet zo heftig als ander Loire Sauvignons (met buxus - lees katepis -), een subtielere versie met vlierbloesem, appel, vleugje groenig gras en een zuchtje minerale berglucht. Ik weet niet hoe ik het anders moet omschrijven.



### **Château l'Oiselinère de la Ramée 2016**

Ja, en dan proef je waarom de Melon de Bourgogne (kou bestendige variant van de Chardonnay) dé Muscadet-druif is. Alles klopt in deze wijn. Het ingetogen karakter van de Chardonnay met iets van wit fruit in de verte en een tikje kruidigheid, voegt zich naadloos in de indrukwekkende mineraliteit van de wijngaard. Ook hier weer bescheidenheid en beschaving, ultieme zuiverheid en frisheid, maar daaronder een verrassende diepte met talloze subtiele nuances van mineraliteit. Steentjes en kalk, geen perzikken, peren of meloen, geen vanille, caramel of honing, nee, deze wijn is specialist in ragfijne en intense mineraliteit, met een klein beetje fruit er naast, de omgekeerde wereld in het huidige wittewijnland. Daar moet het liefst vol, zacht rond en rijp zijn, niet te pittig, maar lekker mollig en soepel. Een wereld van verschil, een wereld van bijna vergeten impressies en een nieuwe wereld van combinaties met gerechten. Verbaasd hoe goed dit ingetogen, strakdroge type wijn blijft staan naast diverse gerechten, uiteraard met vis en schelp- en schaaldieren, maar zelfs met wit vlees en vegetarische. Haast hoeft je met een fles niet te hebben, ik dronk gisteren nog een glaasje uit de monsterfles die bijna drie weken open staat (in de koelkast met de kurk erop). Wel ietsje minder fruitig, maar verder nog geheel intact, mooi compact en intens. Verborgene kracht. Levensduur zit bij wijnen meestal in balans, het zijn net mensen.



### **Le Clos du Château l'Oiselinère 2013**

In de plaats van de Ceps Centenaires Compte Leloup 2012. De Compte Leloup 2013 toonde zich (nog?) niet helemaal op het niveau van de 2012. Geproefd naast de weliswaar iets duurder Le Clos du Château l'Oiselinère 2013 was voor mij de keus niet moeilijk. De Compte Leloup was prachtig, maar de speciale "Le Clos" is werkelijk fantastisch. Laat ik meteen heel duidelijk zijn: het gaat hier om Muscadet, altijd fris en strak van stijl, geen wulpsse weelde, geen vetheid en romigheid. Maar binnen het strakke en minerale Muscadet-spectrum hebben we hier te maken met een wijn die wel weelde heeft, klinkt onzinnig, maar ik

vind het ingetogen weelde (misschien wel de mooiste weelde), het hangt niet over de rand, het zit strak opgesloten in een elegante context. Hoe moet je nu zo'n wijn karakteriseren? Het meest effectieve is een vergelijking met iets bekends, in dit geval: Chablis. Ook strak en fris, ook relatief neutraal door het gebruik van de Chardonnay, ook mineraal, vertaling van de wijngaard. Zoiets, maar dan net ietsje frisser, strakker en kruidiger, fractie minder los, wat compacter, iets serieuzer misschien ook wel. Die stijl, met naast de strakheid een enorme gelaagdheid waarin weelde verstopt zit, laagje na laagje mineralen, kruiden, vleugje honing, nootjes, vuursteen, rokerigheid, boenwas, kreupelhout, eindeloos en prachtig. De overtreffende trap van de la Ramée 2016. Meer aardsheid, want nog oudere stokken (>80 jaar), betere, ommuurde unieke wijngaard met bijzonder rijk terroir. Duidelijk minder fruit, meer diepgang en weelde, meer klasse en ook belegener, drie jaar ouder en daardoor heel veel wijzer. Alleen drinken met volle aandacht, bij bijzondere gerechten met goede en dierbare familie en vrienden. Wie terroir en kwaliteit weet te waarderen taalt niet meer naar Chablis, want wat koop je daar nog voor € 15,40 ?



DOMAINE  
DE LA  
CHESNAIE



DOMAINE  
DE LA  
CHESNAIE



[Dom. de la Chesnaie Cabernet Sauvignon Rosé 2016](#) € 8,20 / fles

[Dom. de la Chesnaie Sauvignon-Blanc 2016](#) € 7,95 / fles

[Ch. l'Oiselinière de la Ramée 2016](#) € 7,80 / fles

[Le Clos du Château l'Oiselinière 2013](#) € 15,40 / fles

\* alle prijzen excl. [verzendkosten](#)

\* 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](http://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.