


**Van:** "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>  
**Onderwerp:** **nieuw: rode (eco) Bourgognes**  
**Datum:** 3 juni 2011 17:36:01 GMT+02:00  
**Aan:** "karel meesters" <karel@enoconsult.nl>  
 1 bijlage, 24,1 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

---

Geachte wijnliefhebber,

Al een beetje bekomen van de reis staan ze in het magazijn: de nieuwe (eco) Bourgognes van Alain en Isabel Hasard. Onder naam "Les Champs de l'Abbaye" maakt deze integere en eigenzinnige wijnproducent de mooiste rode wijnen. De witte ga ik binnenkort proeven, maar van de rode was ik zo onder de indruk dat ik daar meteen maar een zending van heb laten komen.

Bourgogne is een wereld apart. Wat een mijnenveld is dat! De enige zekerheid is de immer hoge prijs en veel te vaak de schrale zuurte van amper rijpe druiven, aangevuld met onzuivere impressies van onvoldoende hygiëne of pure hebzucht. Vooral tien, twintig jaar geleden was het erg. Wat een zoi en wat een prijzen, en hééééééél af en toe een adembenemend mooie wijn, ook duur natuurlijk, maar ja, wel uniek en heel bijzonder.

Het is de laatste jaren veel beter geworden, maar safe kopen in Bourgogne is er nog steeds niet bij. Veel vraag door de hoge reputatie, en wie houdt nou niet van Bourgogne in wijnkennerskringen? Ik dus. Deed mij maar Bordeaux (want dat was vroeger), nu er de klad zit in Bordeaux (wordt nog niet echt beter) vind ik het veel meer in Zuid-Frankrijk, ja, Paul en zo, écht mooi en tóch betaalbaar. Maar ja, nu is er ook Bourgogne voor mij: de prachtige wijnen van Hasard.

Bourgogne vergt een andere smaakbenadering dan bijvoorbeeld Bordeaux. Nog niet zo heel lang geleden was de wijnwereld verdeeld in Bordeaux- en Bourgogne drinkers.

Bordeaux (rood): straf, krachtig, intens en compact. Veel kleur, tannines, eikehout en heel veel kruidig fruit (zwartebessen, ceder, vanille).

Bourgogne (rood): wat ijl, meer finesse, vooral aroma's, aardsheid, animale nuances, minder krachtig, minder "mid-palate" hoger zuurgehalte.

Ik was (en ben nog steeds een beetje) Bordeaux-liefhebber. Ik miste altijd de kracht, de vulling en de duidelijkheid (fruit, kruiden) in Bourgogne, de finesse en elegantie en ook de dierlijke aardsheid konden dat niet compenseren. Maar dat is gaandeweg aan het veranderen. Steeds vaker proefde ik de laatste jaren Bourgognes die niet onrijp, dun en onzuiver waren, maar wijnen met rijpheid, mooie balans en een mysterieuze animale en aardse fruitigheid. Mooi van concentratie, maar tegelijkertijd ook opwekkend lichtvoetig, elegant. Maar ja, altijd kostbaar en daarmee meestal niet interessant genoeg (ongunstige prijs/kwaliteit verhouding).

Totdat ik dus de wijnen van Alain Hasard proefde. Ik was verkocht. Heb ik er klanten voor? ik weet het niet, wat ik wel weet is dat dit allemaal zeer bijzondere rode Bourgognes zijn en dat je maar heel zelden zoveel moois aan bourgogne krijgt voor zo'n (voor Bourgogne begrippen) lage prijs. Ze zijn daarnaast ook nog Eco-geproduceerd. Dat maakt het allemaal nóg aantrekkelijker.

Hier zijn ze dan, vol trots stel ik ze voor:



*Bourgogne rouge 2009: € 13,80*  
*Côtes Chalonnaise rouge "Clos des Roches" 2009: € 17,80*  
*Mercurey rouge "Les Marcoeurs" 2009: € 23,80*  
*Monthélie rouge "Les Sous Roches" 2009: € 24,80*

*Ter introductie heb ik een proefdoos van 6 flessen samengesteld:  
normaal € 111,80  
gedurende deze maand juni:  
slechts € 100,--  
(2x Bourgogne, 2x Chalonnaise, 1x Mercurey, 1x Monthélie)*

Lees vooral de achtergrondinformatie over:

[Bourgogne rouge 2009](#)

en van:

[Côtes Chalonnaise rouge 2009](#)

[Mercurey rouge 2009](#)

[Monthélie rouge 2009](#)

Zit "uw wijn" hier niet bij?

Ga dan naar: [degoedewijnen.html](#)

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

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters

[www.goedewijn.info](#)

tel.: 050-3123700

*p.s.: heeft u wijnliefbepende 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.

