

ZOMER, TIJD VOOR EXTRA BUBBELS!

Ter herinnering: alle wijnen worden blind geproefd en er wordt zowel een selectie gemaakt uit schuimwijnen van de Jura, Saumur, Touraine, Champagne, Luxemburg als andere streken en landen.

ARTHUR METZ CRÉMANT D'ALSACE - RÉSERVE DE L'ABBAYE BLANC DE NOIRS

Van zodra hij in het glas loopt, kan hij zijn rode basis van 100% pinot noir niet verbergen. Andere huizen hadden wellicht deze kleur iets meer willen verdoezelen, maar niet dit bedrijf dat voor openheid kiest. Na 24 maanden 'sur lattes' biedt hij de liefhebbers van fijne belletjes dat wat ze willen, terwijl de dikke mousse vrij snel verdwijnt. Ondanks zijn krachtige impressies van rood fruit (kers, aalbes, bosaardbei) aangevuld met een klein beetje wit fruit, is hij bijzonder fris. Zijn eerlijke smaakaanzet nodigt uit als aperitiefwijn en bezit een licht bittertje. In het midden is de smaak expressief met een finale die goed standhoudt, met daarin toetsen van gebrand.

Lijnbaars in zoutkorst, kabeljauw met pepers, kalfsfilet of gevogelte met roomsaus zijn geschikte tafelpartners voor deze wijn die daarbovenop een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding bezit, wat ook mooi meegenomen is. **€12.40**

CRÉMANT DU JURA DÉSIÉ PETIT - BRUT

De Jura, bekend om specialiteiten als vin jaune en vin de paille, bezit ook fraaie schuimwijnen. Deze op basis van 85% chardonnay en 15% pinot noir komt van een wijngaard op een hoogte tussen 200 en 400 meter. Hij charmeert van zodra hij in het glas komt: intens goud met groene schijn, afgedekt met een romige schuimlaag die vervolgens plaatsmaakt voor een schitterende pareling. De fijne en pittige belletjes vertrekken razendsnel; het lijkt wel de start van een marathon! De geur gaat richting impressies van witte bloemen, mandarijn, appel en Spaanse meloen. De smaakaanzet, delicaat en geraffineerd, wordt onderstreept door fijne zuren. Het klein bittertje wekt de eetlust op, waarmee dit meteen een fraaie aperitiefwijn is. Wie op zoek is naar uitdagende contrasten kan hem combineren met vergeten groenten of desserts op basis van witte chocolade. **€10.95**

CRÉMANT DU JURA - ROLET - CŒUR DE CHARDONNAY 2010

Het sap van de eerste persing, zacht geperst, en dat van de beste wijnstokken chardonnay van het domein wordt er voor deze uitzonderlijke cuvée geselecteerd. Even fijn als complex is hij. Helder en fonkelend goudgeel bij het uitschenken, afgewerkt met een genereuze en romige mousse. De geur doet denken aan witte perzik omwikkeld met impressies van broodkorst en echte boter. Wanneer de wijn in het glas iets warmer wordt, komen er aroma's van amandel en abrikoos opzetten. De smaakaanzet mag dan zacht zijn, toch wordt die perfect ondersteund door een mooie minerale frisheid. In het midden wordt hij nog frisser. De finale is eerder geraffineerd dan krachtig.

Deze crémant doet het uitstekend bij schaaldieren, oesters, gebakken zeetong en forel (ronduit heerlijk zelfs) **€16.61**

CAVA PROA

Afkomstig uit een mooie Catalaanse vallei en samengesteld uit de drie autochtone druivenrassen (xarello, macabeo en parellada), alle ongeveer in gelijke delen. Gevinifieerd volgens de traditionele methode onderging deze cava een kelderripping van 12 maand. De lichtgouden kleur met een hint van smaragd fonkelt en schittert in het glas, met aan de rand een fijne maar persistente kraag. De geur is generieus en complex. Toetsen van meloen, banaan, abrikoos, citrus en pepermunt komen subtiel tot uiting. De smaak is delicaat en breed, heerlijk, met een fijn bitter dat de eetlust opwekt. Door zijn lange finale met gekonfijte citroen doet hij het zowel goed bij voorgerechten als bij desserts op basis van citrus of in combinatie met sorbet. **€8.39**

CAVA MAS PERE 2010 MIG CAMI BRUT NATURE - GRAN RESERVA FLES N° 617

Deze Brut Nature is op basis van de drie bekende druivenrassen: xarello, macabeo en parellada - de twee eerste elk goed voor 40% en de laat-



ste voor 20%. De term Brut Nature staat hier voor minder dan 3 gram restsuiker en geen enkele toevoeging van suikers net voor de definitieve kurk wordt aangebracht, zonder dosage dus. De productie van deze cava is uiterst beperkt en hij geniet een kelderrijping van 30 maanden opdat zijn kwaliteiten volledig tot uiting zouden komen. Zijn lichtgouden kleur met groene toets is bijzonder uitnodigend. De geur is licht, elegant en geraffineerd, met impressies van appel, citrus, verse hazelnoot, brioche en gegrilde tonen. De soepele aanzet wordt onderstreept door romige en zachte belletjes. De smaak is mooi breed en de afdronk houdt meerdere seconden aan. Deze uitstekende cava is een prima aperitief maar doet het ook erg goed bij voorgerechten met eendenlever, gekaramelliseerde appel en rosé gebraden eendenborst. Halfharde kazen appreciëren dan weer zijn fijne zuren die het romige van de kazen counteren. Buiten hun interessant prijskaartje worden de flessen van deze beperkt geproduceerde cava ook genummerd. **€17.69**

CAVA GRAMONA ILLUSTROS GRAN RESERVA 2006

Licht goudgeel met een hint van smaragd voor deze cava op basis van 70% macabeo en 30% xarello - de kracht en fraaie aroma's van het eerste druivenras, de frisheid van het tweede. De wijn rustte 5 jaar 'sur lies', afgesloten met een kurk, waardoor hij bijzonder rijk overkomt. Het omschrijven van de geur kan makkelijk een halve pagina in beslag nemen, zo talrijk zijn de aroma's die voorbijkomen en constant veranderen. Zowel in de geur als in de smaak herkennen we een licht oxidatief karakter. De aanzet is fris en rechtlijnig (dosage van 3 gram) met fijne belletjes die op onze tong aangenaam openbarsten, breed van smaak in het midden. De persistente finale is complex, ook de afdronk is dat, met accenten

van toast, bloemen, boter, cappuccino en gebak. Josep Batlle kan fier zijn op dat wat er vandaag in zijn bedrijf wordt gemaakt, de stichter van Gramona.

Deze cava kan probleemloos op zich gedronken worden, maar combineert ook fantastisch met sint-jakobsmossel met pepers, kazen en zelfs jonge duif met oosterse specerijen. Een van de grootste cava's die ik ooit proefde. **€16.61**

Gérard Devos

Lijst van de verdelers

- **Arthur Metz** GCF* - Leymarie/De Vin en Vin/Place du Vin <http://fr.arthurmetz.com>
- **Domaine Désiré Petit** - Vitis Vin* - www.desirepetit.com/
- **Dom. Rolet** - Dulst* - www.rolet-arbois.com
- **Gramona** - Buena Vida* - www.gramona.com
- **Pereventura** - Wine* - Colruyt via Collishop - www.pereventura.com
- **Proa** - Dulst* - www.vallformosa.com/

ERRATUM

In ons artikel over "bubbles" (IVV van april) is een fout geslopen. De Cuvée de l'Ecusson van Bernard Massard die we daarin voorstelden is geen Crémant de Luxembourg, zoals we fout noteerden, maar een 'méthode traditionnelle'. Enkel de wijnen met een jaartal binnen dat gamma zijn Crémants de Luxembourg.
Mea culpa.

HL



Domaine de Tholomies
AOP Minervois la Livinière
IGP Pays d'Oc
65 ha



DOMAINE DE THOLOMIES

Le Domaine de Tholomies est situé à 30 km au Nord-Est de Carcassonne dans le Languedoc - Roussillon, sur la commune de La Livinière, niché sur les contreforts de la Montagne Noire. Une partie des vignes du domaine (15 hectares) sont situées sur la prestigieuse aire d'appellation Minervois La Livinière.

«Les vins du Domaine de Tholomies sont élaborés en accord avec la nature, c'est-à-dire en respectant la faune et la flore qui jouent un rôle capital dans la culture de la vigne.»

SOLANGE DREMIÈRE, MAÎTRE DE CHAIS

Minervois
LA LIVINIÈRE



CONTACT : ERIC HECKMANN, EMAIL : EHECKMANN@LGCF.FR
CROMBE (COURTRAI)-GOYENS NV (HASSELT/GENK)-ED SERVICES (BRABANT WALLON)

