

Ruit&Rijst schenkt...

Beaujolais Blanc 2009



Rijst:

Ik houd van rood, maar zo vaak betrap ik me erop dat ik meer trek heb in wit. Ook als is 't echt herfst. Ik zoek dan wel naar warmer wit. Txakolina, Apremont en Aligoté verdwijnen uit mijn klimaatkastje. Frisse, ronde wijnen leg ik er in. Wijnen met roussanne, marsanne, rolle, pecorino (de druif, ja) boordevol sappige abrikoos en peer. Witte Côtes du Rhône bijvoorbeeld, of Côtes du Provence. Perfect bij hefst-eten. En, ook een aanrader voor nu: Beaujolais Blanc.

Ruit:

Wat leuk dat je over Beaujolais begint! Het is een gebied dat het moeilijk heeft en dat terwijl 2009 misschien wel het allerbeste jaar ooit was daar. Ik hou zo van Beaujolais, niet van de primeur en de cru's vind ik prima, goed, alles, maar waar ik echt van hou zijn de villages. Ja ik heb het over rood, ik wil zo alles over jouw witte weten, maar dit wil mijn hart uit ... Ik ken

geen rode (!) wijn die de lichtheid van het leven zo goed kan uitdrukken. De relatief hoge zuren geven die lichtheid een vorm en ja daar heb ik elke dag wel een keertje zin in. Okay terug naar jouw witte rakker. Ik dacht dat jij niet zo van de gewone chardonnay was?!

Rijst:

Sinds wanneer is chardonnay gewoon? Sinds er overal door iedereen wijn van wordt gemaakt. Tja, ze zijn niet allemaal speciaal, maar voor mij is het een boeiende druif, misschien wel de boeiendste. Mijn wijntop 3 bestaat uit 3 totaal verschillende witjes, met alle 3 chardonnay als basis. Hij boeit me omdat hij zo veel gezichten heeft. In de Beaujolais van Lavernette laat hij zijn slanke, frisse kant zien. Het huis maakt ook forsere Chardonnay's, maar hun Beaujolais Blanc is het witte voor elke dag.

Ruit:

Een witte voor elke dag? Kun je dat vorm geven :-)

Rijst:

Ik ben van de wijn, hè, en dat is me *drug* genoeg. Dit is een zuiver witte voor elke herfstdag. Fris genoeg als aperitief, maar doordat hij uit 2009 komt én malolactische gisting heeft gehad, zijn de zuren wel rond en romig. Vief genoeg om de wijn springlevend te houden, maar met het zachte zonnige randje waardoor je het er niet koud van krijgt. Zelfs niet als je hem in een waterig zonnetje buiten drinkt. En wat ik zeg: hij past bij zoveel herfstlekkers.

Ruit:

Ik snap je helemaal! Weet je waar ik zulke friszachte vini's lekker bij vind? Bij een spätzle met reepjes schil van een gezouten citroen en een mix van fijngehakte bonenkruid, salie, tijm en bladpeterselie en daarbij wat gewokte schelpdieren met lekker ruim roomboter.

Rijst:

En bij een tajine met paddenstoelen en paksoi, een ceasar salad, geroosterd visje met groene kruiden en gehakte hazelnoten, en bij pikante Indiase pompoensoep. Ach, zelfs bij die volkorenboterham met boerenbelegen en rucola. Het is een wonderwijn! De familie Boissieu van Lavernette werkt trouwens biologisch. Dat je het weet.

Château de Lavernette
Beaujolais-Blanc, € 8.95
www.egrapp.nl