

december
2015

€ 8,95

foodies

het fyne van eten

EXTRA DIK!
100+
RECEPTEN

Red velvet crêpetaart



the big Christmas issue

Alle ingrediënten voor een geweldige kerst





“Onze wijnen
moeten als
danseressen zijn,
licht en elegant.”





Vrolijke wijn

Bij kerst denken we aan eten, en bij eten denken we aan wijn. Zo traditioneel zijn we wel. Maar nu nog een bijzondere kerstwijn vinden. Voor wie niet zomaar een flesje La Romanée-Conti uit de kelder kan trekken (zoek maar op), of voor wie niet terug wil vallen op – hoe lekker ook – de zoveelste bordeaux, gingen wij op zoek naar een verrassende kerstwijn. Dus hop in de auto, en rijden maar!

Tekst: Joachim Hilhorst Foto's: Willem van Santen

Met een paar mannen van de redactie op zoek naar een kerstwijn uit de Beaujolais. Al tijdens loop ik met het idee voor deze wijntrip rond, en dit weekend is het dan zover. De gelukkige mannen zijn foodieskok Willem, fungerend als fotograaf, en natuurlijk ikzelf. We zijn onderweg naar het prachtige Château de Lavernette. Het chateau ligt in de Beaujolais, een streek die veelal bekend is van de beaujolais primeur, de limonade-achtige wijn

die vanaf eind november in de winkels ligt. Heel fruitig, en eigenlijk nauwelijks wijn. Gelukkig worden er ook andere wijnen gemaakt in de regio. In de auto heb ik nog wat tijd om me in te lezen – Willem rijdt. Ik leer nog snel wat over de typische druif van de regio (gamay) en het terroir van de streek (veel graniet in de bodem). We hebben afgesproken met Anke de Boissieu, een geboren Tilburgse die in de jaren zeventig trouwde met Bertrand de Boissieu. Het

jonge echtpaar vestigde zich op het chateau dat sinds het einde van de 16e eeuw in handen van de familie is. De ontvangst op het chateau is allert hartelijkst. Na een kop thee krijgen we een kleine rondleiding. Anke vertelt ons dat midden op het erf de grens ligt tussen de Beaujolais en de Bourgogne. Aan de ene kant kijken we uit over de chardonnay-stokken waar de weelderige witte pouilly fuissé wordt gemaakt, een hoog aangeschreven witte



In een weekend op-en-neer rijden naar de Beaujolais, zonder een centje pijn. En dat allemaal dankzij de ontzettend fijne Peugeot 508 SW RXH die we mochten lenen van Peugeot Nederland. Alleen al voor de stoelen hadden we de auto graag willen houden, maar we hebben hem toch maar teruggebracht.

De Beaujolais

De Beaujolais strekt zich ten zuiden van Macon een ruime 50 kilometer uit in de richting van Lyon. De streek is vooral bekend van de rode wijnen, die vrijwel allemaal van de gamay-druif worden gemaakt. In de Beaujolais wordt ook een klein beetje witte wijn gemaakt, meestal chardonnay. Beroemd en berucht is de streek vanwege de beaujolais primeur of nouveau. Die wijn overspoelt vanaf de jaren zeventig in het late najaar de markt. Het bezorgde de regio geen goede naam. Maar slechts de helft van de jaarlijkse productie is beaujolais nouveau. De rest is onderverdeeld in een typisch Frans waarderingsysteem. De meest eenvoudige wijnen heten simpelweg beaujolais. Dan zijn er een paar dorpen waar de makers de AOC Beaujolais-Villages op de fles mogen zetten. (AOC staat voor Appellation d'Origine Contrôlée, een keurmerk dat garandeert dat een product uit een bepaalde regio afkomstig is.)

En tenslotte zijn er nog tien dorpen die hun naam als appellation op de fles mogen gebruiken: Brouilly, Côte de Brouilly, Morgon, Régnié, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéas en St.-Amour. Deze cru's bevinden zich allemaal in het noordelijke, meer heuvelachtige deel van de Beaujolais.

bourgogne. En aan de andere kant zien we de gamay van de Beaujolais. Terwijl we tussen tientallen jaren oude gamay-ranken lopen vertelt Anke over de prachtige geschiedenis van het chateau en de familie. Over de voorvader van Bertrand bijvoorbeeld, die met Napoleon naar Rusland trok en gewond terugkwam. Hij wilde per se zijn paarden kunnen zien vanuit zijn kamer en liet daarom de stallen verplaatsen naar de voorkant van het chateau. In die stallen staan overigens ook nu nog de prachtige granieten drinkbakken voor de paarden. Gelukkig had ik me goed ingelezen. Als we weer terugkomen op het erf druppelt ook de rest van de familie binnen. Xavier, de zoon van Bertrand en Anke woont vlak naast het chateau. Terwijl we met hem kennismaken, komt zijn vrouw Kerrie net aangereden met hun twee kinderen: Basile en Zoë. Het is een internationaal gezelschap

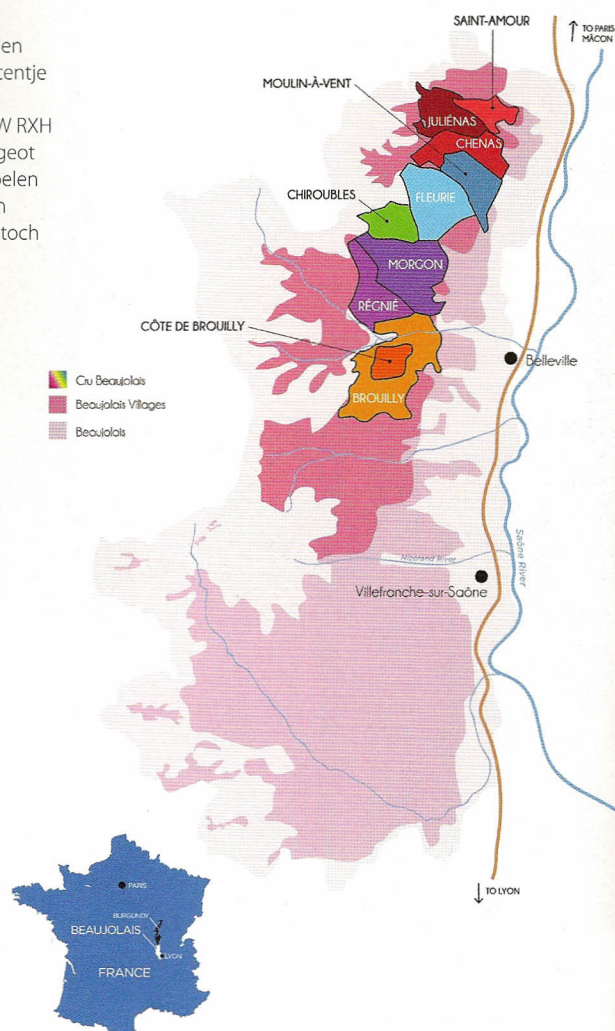
op het chateau: Kerrie is Amerikaanse. Ze neemt ons mee voor nog een rondje langs de druivenstokken. De oogst is al weken achter de rug, maar hier en daar hangt er nog een verloren tros aan de stokken. Terwijl ik af en toe een trosje heerlijk rijpe druiven eet, vertelt Kerrie dat Xavier en zij sinds enkele jaren biodynamisch werken. Ze laat zien wat voor effect het op de grond heeft, hoe gezond de planten erbij staan. We moeten toegeven, de stokken zien er prachtig uit en het loopt heerlijk, over het onkruid dat tussen de druiven groeit. Het ziet er natuurlijk uit.

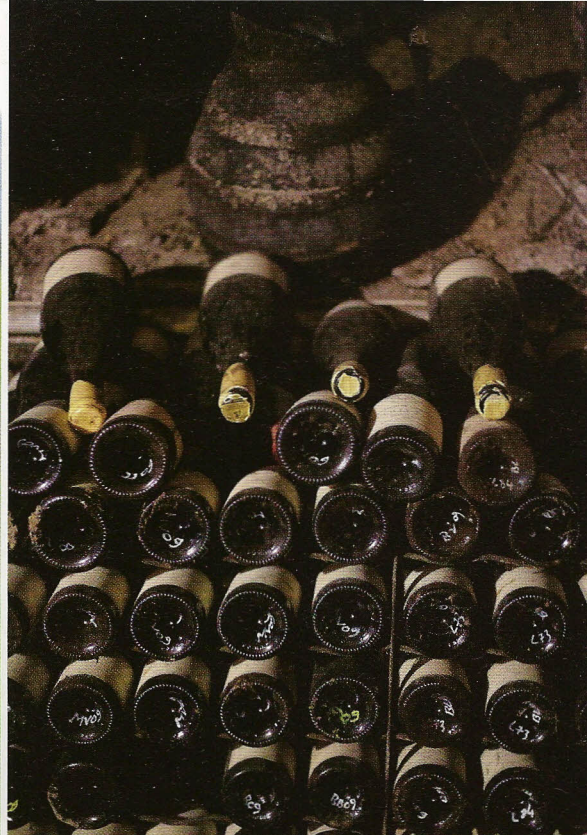
Het was de bedoeling dat we mee zouden werken op het bedrijf, maar regen gooit roet in het eten. In plaats daarvan neemt Xavier ons mee naar de kelder. We lopen tussen de vaten door waar de wijnen rustig liggen te gisten. Bij een vat waar 2014 op staat, houdt Xavier stil en haalt de stop eraf. Ik hou mijn oor bij

de opening en inderdaad, het borrelt er vrolijk op los. Xavier laat me het verschil proeven tussen nieuwe en oude vaten. De wijn uit de nieuwe vaten heeft een sterke, bijna overheersende geur van geroosterd brood, of vanille. Bij de wijn uit de oudere vaten is het hout veel subtieler aanwezig. Het verschil bestaat alleen in de kelder, tegen de tijd dat de wijn rijp is om te bottelen, worden alle vaten weer gemengd tot een uitgebalanceerde wijn. We staan als het ware in de kraamkamer.

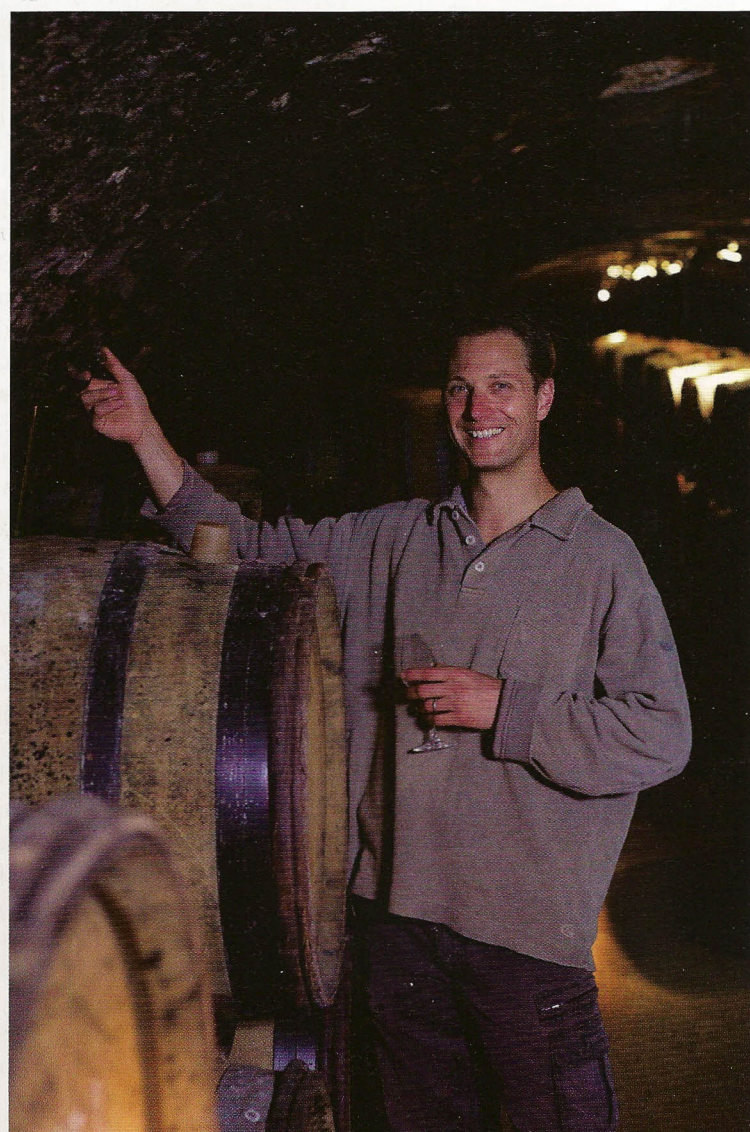
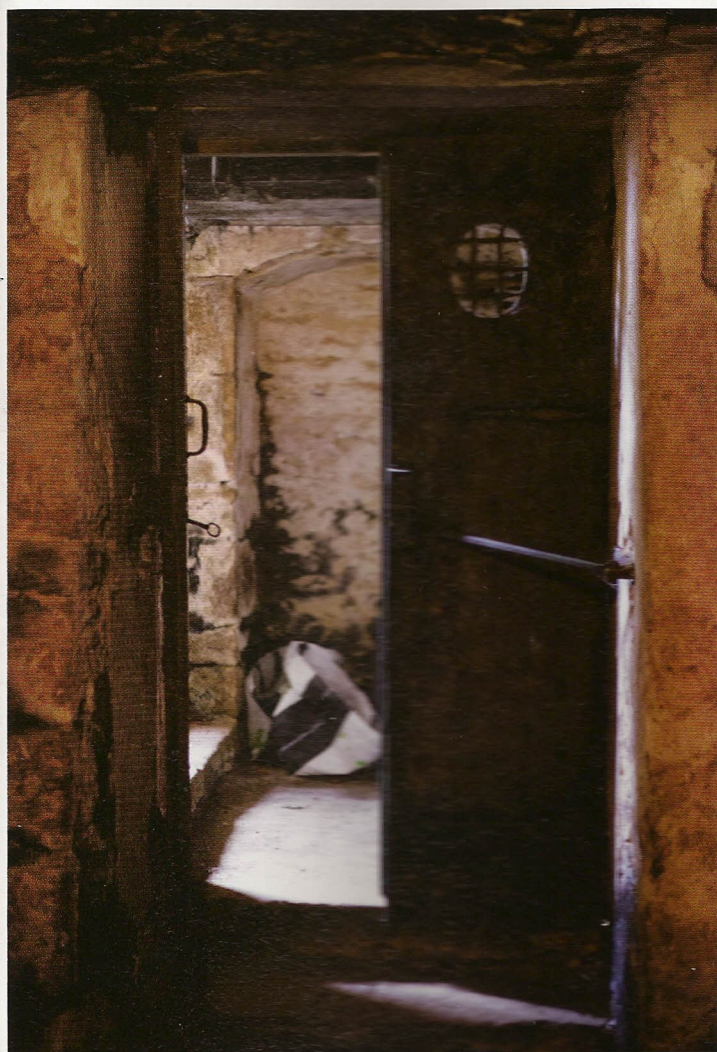
Even daarvoor hebben we geproefd van de jongste wijnen, dit najaar geoogst, die deels nog in stalen tanks staan te gisten. Het ziet eruit als ongefilterd appelsap. Het smaakt ook een beetje zo, maar dan van druiven. En iets onstuimiger, met een beetje alcohol en wat koolzuur erin. Lekker wel. Als de kelder de kraamkamer van de wijn is, dan moet dit de couveuse zijn – voor de premature wijn.

BEAUJOLAIS WINE REGION





“Als de
wijn rijp
is om te
bottelen,
worden alle
vaten ge-
mengd tot
een uitge-
balanceerde
wijn.”





“Dan begint het echte werk: we gaan aan tafel. De wijnen worden in hoog tempo opengetrokken.”

Dan begint het echte werk: we gaan aan tafel. Het is de bedoeling dat we een goed beeld krijgen van de Beaujolais, de wijnen worden in hoog tempo opengetrokken. In twee dagen krijgen we alle cru's van de Beaujolais te proeven. Het is een feest – het eten, de wijnen, maar vooral het gezelschap. Op beide avonden heeft Anke enkele van de *Etoiles en Beaujolais* uitgenodigd, een samenwerking van diverse vrouwelijke wijnmakers in de regio. Alle cru's zijn erin vertegenwoordigd; ook Anke is erbij aangesloten. De voorzitter, Joëlle de Lescure van Domaine de la Bouronnière in Fleurie, is op de eerste avond aangeschoven. Naast haar wijnen heeft ze ook een zelfgemaakte tonijnmousse meegenomen. De toon is gezet: het gesprek gaat over eten en wijn. De tweede avond is speciaal voor ons de eetkamer opgetuigd. De geschiedenis van het chateau is er voelbaar. Aan de muur allerlei geschilderde portretten – allemaal voorvaders van Bertrand en Xavier. Aan tafel zitten ook Céline Méziat van Domaine du Petit Puits in Chiroubles en Cécile Roux van Domaine de la Plaigne uit Régnié, de jongste cru in de Beaujolais. We drinken

die avond hun heerlijke *Cuvée de Vieilles Vignes* (Chiroubles) en de *Cuvée d'Excellence* uit Régnié. Het pièce de résistance van de avond is een prachtig vleesgerecht, geserveerd in een saus gemaakt van de most: alles wat er overblijft van de druiven na het persen. Het is een gerecht dat traditioneel op de laatste dag van de pluk wordt gegeten. Naast de most gaat er ook nog jonge wijn in de saus, die is er niet eerder dan op de laatste avond van de pluk. We drinken er de *Beaujolais-Leynes Jadis* bij. En dat maakt voor ons de avond rond: we hebben onze kerstwijnen gevonden. Een soepele en fruitige wijn, met ruim voldoende body. Eigenlijk geldt het voor alle wijnen die we drinken: ze zijn stevig genoeg om aandacht voor zichzelf op te eisen, zonder dat ze het eten overheersen. Eerder op de dag heeft Kerrie me verteld dat haar wijnen als danseressen moeten zijn: licht en elegant. Wat ons betreft is de missie geslaagd. De volgende dag laden we een doos in onze Peugeot en rijden we terug naar Nederland.

lavernette.com
etoilesenbeaujolais.com

De kerstwijnen van het chateau: Chateau de Lavernette Beaujolais-Leynes Jadis. Onder andere verkrijgbaar bij terroirwijn.nl en pieksman.nl voor 19,85 euro. Ook de meeste andere wijnen zijn daar te koop (bijvoorbeeld de ook al heerlijke en schappelijk geprijsde Beaujolais-Villages (12,30 euro)).

