

Eten & drinken

Vragen en suggesties:
etendrinken@nieuwsblad.be
of Plaza/Eten&drinken,
Gossetlaan 28,
1702 Groot-Bijgaarden

Alain Bloeykens



'Kleine' bordeaux groot in het glas

Bordeaux is te duur, hoor je vaak zeggen. Onzin. Dat geldt misschien voor de topkastelen uit de Médoc of Saint-Emilion maar niet voor de overgrote meerderheid van de andere bordeauxappellations. Een mooi voorbeeld zijn de Côtes de Bordeaux en dan vooral uit het excellente jaar 2005. Nog nooit werd daar zo lekkere wijn gemaakt tegen best interessante prijzen. Een aanrader voor wie zich niet louter op grote namen blindstaart. *Alain Bloeykens*



© if

Château Nardou 2005

Bordeaux Côtes de Francs. Bij Cooreman in Groot-Bijgaarden, 02-466.72.17, 10,82 euro.

★★★☆☆



Bordeaux Côtes de Francs is een van de kleinste herkomstbenamingen uit de ganse regio. Het strekt zich uit ten noordoosten van Saint-Emilion en is nauwelijks 400 ha groot. Hier wordt vooral rode wijn gemaakt (80 procent van de productie) van overwegend merlot, aangevuld met cabernet sauvignon en franc. De naam Côtes de Francs wordt een curiositeit want vanaf de jaargang 2007 gaat de regio samen met de collega's uit Castillon, Blaye en Premières Côtes en worden alle wijnen als *Côtes de Bordeaux* gebotteld.

90 % merlot en gelijke delen cabernet sauvignon en franc zorgen voor een mooie dieprode kleur die nauwelijks geëvolueerd is. De neus bulkt van het rode fruit met aanvullende toetsen van toast en vanille die mooi geïntegreerd zijn. De 12 maand houtlagering geeft de wijn veel volume zonder echt te storen; het fruit blijft mooi krokant en de tannines zijn zijdezacht in de vrij lange finale. Een wijn die vandaag heel mooi tot zijn recht komt.

› **Schenkttemperatuur:** 16-18°C

- › **Lekker bij:** lamskoteletjes op de grill.
- › **Bewaren:** heeft nog 1 à 2 jaar reserve.

© foto's kma

Château Goubau 2005

Bordeaux Côtes de Castillon. Bij Van Eccelpoel in Herentals, 014-21.26.93 en Vinesse in Temse, 03-711.32.22, 14,95 euro.

★★★☆☆



De buur van de Bordeaux Côtes de Francs is met zijn negen gemeenten en 2.800 hectaren wijngaarden rond Castillon-la-Bataille een stuk groter. Zo'n 400 wijnbouwers zijn hier aan de slag en die maken uitsluitend rode wijn, opnieuw met overwegend merlotdriven in de blend.

Château Goubau is in handen van het echtpaar Stéphane en Bea Goubau-Goossens en die laatste is een rasechte Belgische. Hun fraaie wijngaarden liggen op een uitgestrekt kalk- en mergelplateau op zo'n 100 meter hoogte, een van de hoogst gelegen wijncultures van de hele bordeauxregio. Een bijzonder vlotte maar toch pittige wijn (90 % merlot) met een mooie kersenrode kleur. Klein rood fruit (bosaardbei en framboos) in de neus, aangevuld met licht kruidige toetsen (peper) en zoethout. Stevig en elegant in de mond, goed rijp fruit, geïntegreerde tannines, uitstekende vulling en opnieuw die opmerkelijke frisheid in finale. Een wijn die nooit verveelt en constant verandert in het glas.

Ook de basis cuvée 'La Source' is een aanrader, 9,95 euro.

› **Schenkttemperatuur:** 16°C

- › **Lekker bij:** kalkoenbrochette en gebraden kip.
- › **Bewaren:** vandaag op dronk.

Château de Lestiac 2005

Cuvée Prestige, Premières Côtes de Bordeaux. Bij Cora, 7,50 euro.

★★★☆☆



Door zijn centrale ligging nabij de stad Bordeaux werden de wijnen van de Premières Côtes de Bordeaux als allereerste naar Engeland verscheept, waar ze door het hof gretig gedronken werden. Vandaag geniet de regio, die zich uitstrekt ten zuidwesten van de Entre-Deux-Mers langs de Garonne, ietwat minder prestige.

Jammer want ook hier worden (vooral) prima rode wijnen gemaakt met opnieuw de merlotdruf in een hoofdrol.

Château de Lestiac is een vrij kleinschalig bedrijf met 22 hectare wijngaarden binnen de gelijknamige gemeente. De wijn bestaat uit 70 % merlot en 30 % cabernet sauvignon die gedurende 12 maanden op eikenhouten vaten rijpt werd. De kleur is diep kersenrood en mooi briljant. Rood maar ook zwart fruit in de neus, nadrukkelijke toetsen van toast en humus. Goed stevig in de mond, vrij robuuste maar rijpe tannines, toegedekt door het fruit en opnieuw roosteraroma's in finale. Voor wie van een wat steviger exemplaar houdt.

› **Schenkttemperatuur:** 18°C

- › **Lekker bij:** gegrild en stevig gekruid rood vlees.
- › **Bewaren:** heeft nog een jaartje reserve.

Château La Rame 2005

Premières Côtes de Bordeaux. Bij De Wijnmakelaarsunie in Diepenbeek, 011-23.06.10, 7,91 euro.

★★★★



Een schitterend bedrijf met 40 ha glooiende wijngaarden die zich uitstrekken binnen het kloppende hart van de gemeente Sainte-Croix-du-Mont. Dan denkt u misschien aan zoete witte wijn en die wordt hier uiteraard ook gemaakt, maar de specialiteit van La Rame is in de eerste plaats rood.

Dat 70 % van de productie geëxporteerd wordt, verwondert ons geenszins want ook wij willen maar al te graag een paar flesjes van deze uitstekende wijn in onze kelder! Diepe robijnrode kleur met paarse toetsen, heel elegant in de neus met aroma's van rijpe kers, aardbei, viooltjes, kruiden en heel discreet hout. Krachtig maar tegelijkertijd zijdezacht in de mond, het fruit vermengt zich magistraal met de goed rijpe tannines terwijl de lange afdronk doet denken aan krokant fruit en een excellente frisheid. Uitstekende verhouding prijs/kwaliteit!

Momenteel doet de jaargang 2006 zijn intrede op de markt en ook die is bijzonder fraai geslaagd.

› **Schenkttemperatuur:** 18°C

- › **Lekker bij:** gebraden duif en lam.
- › **Bewaren:** kan zeker nog twee jaar worden weggelegd.

Wijnboek

366 dagen wijn
Guido Francque en Fabian
Scheys, BMP, ca. 200 blz.,
17,5 euro.

★★★☆☆



De auteurs gaan ervan uit dat wijnliefhebbers

elke dag een ander glaasje wijn lusten. Ze selecteerden 366 wijnen onder de 7,5 euro, koppelen daar de juiste dag van ontkurken aan en geven praktische tips over schenkttemperatuur, passende gerechten en bewaarpotentieel. Het geheel is luchtig geschreven, de besprekingen zijn humoristisch en tot de essentie beperkt. Handig zijn de praktische weetjes die je vertellen hoe je het best wijnglazen wast, wijnvlekken verwijdert of wijn decanteert. (abl)

Superwijn 2008
Matt Skinner, Kosmos,
192 blz., 9,95 euro.

★★★☆☆



De populaire Australische auteur duikt vaak op in de kookprogramma's van Jamie

Oliver. In deze gids selecteert hij zijn 100 favoriete wijnen. Een mooie selectie, met uiteraard veel wereldwijn. Ook Spanje en Italië zijn goed aanwezig, maar Frankrijk lijkt dan weer grotendeels vergeten. De besprekingen zijn luchtig en humoristisch, met heel wat achtergrondinformatie over het geselecteerde wijnhuis. Jammer genoeg uitsluitend wijnen afkomstig van Nederlandse importeurs maar wie zoekt via het internet al snel ook de Belgische invoerder. (abl)

Het wijnsurvivalboek
Ilja Gort, Tirion, 176 blz.,
9,95 euro.

★★★☆☆



Ilja Gort is een excentrieke kasteel-eigenaar en wijnboer. In zijn eigenzinnige, niet te evenaren stijl vertelt hij op een luchtige

manier tal van anekdotes waarbij hij menig wijnfabeltje durft te doorprikken. Daarnaast verschaft hij een resem 'wijnboerentips' om indruk te maken op je tafelgenoten. Echt nieuw vinden we die tips niet en of je er indruk zult mee maken durven we ook te betwijfelen, maar feit is dat dit boekje wel heel wat leesplezier verschaft. (abl)

Onze sterren

★★★★

★★★☆☆

★★☆☆☆

★☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

UITSTEKEND

ZEER GOED

GOED

ZWAK

SLECHT