Wijn Nieuws Vrienden van Foncalieu Waalre 2022 

Waalre, augustus 2022

Dit jaar konden wij na twee covid jaren weer op onze gebruikelijke wijnreis naar de Languedoc. Tussentijds hadden we diverse malen contact met onze leveranciers Foncalieu en Martinolles, vond er een wijnproefsessie plaats in Waalre om de wijnen voor de nieuwe wijnlijst 2022 uit te testen, en gebruikten we het contact om nog eens deze zomer een tussentijdse wijnactie te gaan organiseren.

Maar er speelde meer gezien huidige turbulente tijden. Tijdens de covid pandemie raakte de logistieke keten al enigszins ontregeld door verschuivingen in de vraag naar wijn en de aanlevering van de zogenaamde “dry goods” zoals flessen, kurken, capsules, etiketten, karton en pallets. Na de Russische invasie van Oekraïne werd de logistieke keten nog verder verstoord en raakten werkvoorraden structureel in onbalans. Het gevolg is dat er tekorten zijn ontstaan, levertijden lang en onzeker worden en bovenal dat de prijzen voor de “dry goods” sterk stijgen, mede door inmiddels de fors hogere energieprijzen. Het wordt steeds lastiger om de wijnproductie efficiënt te plannen en kosten in de hand te houden. Daarom heeft Foncalieu o.a. moeten besluiten om het bottelproces drastisch aan te passen. Dat treft met name een aantal van onze huiswijnen in dozen van 12 flessen (Les Amis de Foncalieu wit en rood, Les Fleurs de Pins rosé en de rode Boriettes Merlot en Métairie Syrah), die speciaal voor ons werden samengesteld. Die series zijn nu te klein en onze bekende huiswijnen moeten het in ons nieuwe aanbod dus ontgelden, zij het dat we een alternatief voor al deze huiswijnen hebben gevonden.

Ons aanbod voor 2022 bestaat voor een groot deel uit wijn gemaakt van de oogst van 2021. En met deze oogst was ook het nodige aan de hand. In april van dat jaar was er sprake van voorjaarsvorst waardoor met name de vroeg uitlopende druivenrassen zoals Chardonnay maar ook Viognier, Sauvignon, Picpoul de Pinet, ernstig werden geraakt. Blauwe rassen liepen minder schade op, maar ook daar was in de Languedoc Roussillon de oogst beduidend minder dan in voorgaande jaren. Over heel Frankrijk is de wijnopbrengst ruim 30% lager. Door deze lagere oogst in combinatie met de problemen bij de wijnproductie (zie bijv. de prijsstijging voor de “dry goods”) hebben we helaas niet kunnen vermijden dat er zich dit jaar prijsstijgingen voordoen in ons aanbod.

Bij de witte wijnen hebben we voor de Les Amis als vervanger een smakelijke eenvoudige huiswijn kunnen selecteren La Bastille Ugni Blanc/Colombard 2021 (nr.1). Bij de rosé wijnen vonden we voor de Les Fleurs de Pins een goed passende huiswijn met dezelfde assemblage, de Perle du Sud Grenache/Syrah rosé 2021 (nr 12). Bij de rode wijnen hebben we voor de Les Amis een alternatieve lekker smakende eenvoudige huiswijn gevonden, de La Bastille Carignan/Merlot 2021 (nr.15). Tenslotte kozen we als vervanger voor de rode Boriettes Merlot en Métairie Syrah resp. de Montagne Noire Merlot 2020 (nr.17) en de L'Or du Sud Syrah 2021 (nr18), wijnen die qua smaakprofiel goed overeenkomen met de Boriettes en Métairie. Al deze vervangende wijnen worden overigens in dozen van 6 flessen geleverd en niet als hun voorgangers van 12 flessen! Overigens wordt vanaf dit jaar de Fitou Prestige (nr.19) ook alleen nog maar in dozen van 6 flessen aangeboden.

Nieuw in het programma is dat u onderaan de lijst naast de al vele jaren aangeboden Les Cardounettes rouge 2020 bio (nr.37), ook aantreft de Les Cardounettes blanc 2021 bio (nr.45) en de Les Cardounettes rosé 2021 bio (nr.46), zodat u een bio wijn uit zowel wit, rosé als rood kunt bestellen. Tenslotte is het gelukt na een aantal jaren de Chat. Martinolles Crémant Grande Reserve blanc weer terug in het programma te krijgen (nr.44, treft u aan bij de lijst van mousserende wijnen). Deze wordt per fles aangeboden.

Bijgaand vindt u de wijnbestellijst 2022. Evenals in de voorgaande jaren treft u, naast de standaardlijst, een *‘specials wijnlijst’* aanwaarin ook de 3 bio wijnen zijn opgenomen.

Wij bieden u met onze website [www.vadegawijn.nl](http://www.vadegawijn.nl) uitvoerige informatie over de wijnen van de wijnbestellijst 2022. Ook treft u op deze website de bestellijst in Excel en deze wijnbrief in PDF aan. Toegang tot het deel van de website met de prijzen en de bestellijst verkrijgt u met het wachtwoord **bijna1september. NB: Gezien de problemen dit jaar bij onze leveranciers in de logistieke keten en daarmee bij het gereedmaken van onze bestelling is de uiterste besteldatum een week eerder dan u gewend was (zie de laatste pagina).**

Naast deze website gebruiken wij de ‘oude’ website [www.vadega.nl](http://www.vadega.nl) voor tussentijdse wijnacties zoals de a.s. zomeractie waarover wij u separaat zullen informeren.

**De *standaard lijst,* om te beginnen *de witte wijnen*:**

De ‘La Bastille Ugni Blanc/Colombard’ (nr.1) van het jaar 2021 (vervanger van de Les Amis blanc) is gemaakt uit de druiven Ugni Blanc en Colombard. De kleur is geel met groene tinten. De wijn heeft in de neus een krachtig geur aroma van wit fruit (perzik, citrus, grapefruit) en een vleugje pioenroos. Is fris en smakelijk in de mond. Lekker als aperitief of bij salades, magere vis, gevogelte en schaaldieren. Serveert u deze gekoeld op 8 graden Celsius.

De ‘Chardonnay’ van Foncalieu (nr.2) van 2021 is, ondanks de nachtvorst in april, door het mooie weer in de zomermaanden van 2021 op geheel natuurlijke wijze gerijpt. Ook dit jaar heeft deze wijn weer een prima fris aroma. Dit is al jaren de meest bestelde witte wijn van onze wijnlijst. Wordt in dozen van 12 flessen geleverd.

De ‘Réserve Saint Jacques Sauvignon Oc IGP Blanc 2021’ (nr.3) heeft opnieuw een frisse smaak, in balans met een neus van een “fruit” aroma van citrusvruchten en tropisch fruit, met een vleugje tropische notensmaak wat een lekkere droge sauvignon oplevert. Goed te drinken bij vele gerechten als salades, vis en schelpdieren, maar bijvoorbeeld ook op het terras. Wordt in deze lijst aangeboden in dozen van 12 flessen.

De ‘Chardonnay Cuvée de Brieu’ (nr.4) van het jaar 2021 is van oudsher onze chardonnay met een frisse smaak en een heel licht eikenhout aroma. Deze wijn heeft een mooie gouden kleur met een groene hint, een fijne neus met een overdadig bouquet van witte bloemen (acacia, meidoorn) en een prettige lange afdronk. Wordt in dozen van 12 flessen geleverd.

De ‘Ensédune Muscat sec’ van het jaar 2021 (nr.5) is een wijn waarop wij al jaren veel positieve reacties krijgen, gemaakt uit 100% Muscat petit grain, en die fruitig en fris van smaak is. De wijn is gemakkelijk te drinken en smaakt perfect bij zeevruchten, asperges en vis maar ook bij kaas. De wijn dient koel (10 °C) geserveerd te worden.

De ‘Chardonnay Martinolles’ 2021 (nr.6) van Domaine de Martinolles is een topkwaliteit chardonnay. Deze wijn heeft door het goede zomerweer van 2021 een prima rijping ondergaan, met als resultaat prettige aromatische, fruitige en frisse smaak. De wijn heeft “body”, de smaak blijft lang in de mond en de wijn is goed te drinken bij een groot aantal gerechten.

De `Le Versant Viognier’ 2021 (nr.7), uit 100% viognier, is een van oorsprong uit Frankrijk afkomstig ras. Hoewel enigszins in vergetelheid geraakt is deze wijn bezig aan een stevige opmars, ook bij ons. Le Versant levert kwaliteitswijnen (zie ook nr. 21, 30, 31 en 35), waarbij het verschil t.o.v. de rode wijn is dat de witte en rosé wijnen van druiven van wijnstokken op de noordzijde van de heuvel gemaakt zijn. De smaak is vol en fruitig met een neus van abrikoos, rijpe perzik en exotisch fruit, iets minder vol als de chardonnay wijnen wat deze wijn bij velen geliefd maakt. Laat zich uitstekend combineren met bijvoorbeeld wit vlees, salades en zeevruchten. De Le Versant wijnen worden geleverd in fraaie bourgogneflessen met schroefdop en zijn allemaal vegan, d.w.z. bij de filtering wordt geen product met dierlijke oorsprong zoals gelatine gebruikt.

De ‘Dom Brial Muscat de Rivesaltes’ (nr.8) van het jaar 2021 is een AOC witte dessertwijn, is opvallend zacht en zoet van smaak en tegelijkertijd heerlijk fris. De Muscat de Rivesaltes is heerlijk bij fruit, kaas en desserts, maar in Frankrijk wordt deze ook veel als aperitief gedronken.

**De *mousserende* wijnen:**De ‘Château Martinolles Blanquette de Limoux’ (nr.9) is een mousserende AOC-wijn, geproduceerd uit grotendeels Mauzac (90%), en Chardonnay (10%). Deze brut (ook al staat dat niet op het etiket) is van opvallend hoge kwaliteit, fruitig en fris van smaak en gemakkelijk te drinken.

De ‘Château Martinolles Crémant de Limoux Blanc’ (nr.10) is een mousserende topkwaliteit AOC wijn, samengesteld uit   
Chardonnay (60%), Chenin blanc (20%), Mauzac (10%) en Pinot noir (10%). Het is meer een champagne blend maar dan met een   
Languedoc stijl. De wijn onderscheidt zich door de bijzondere frisse, fruitige en complexe smaak.

De ‘Château Martinolles Crémant de Limoux Rosé’ (nr.11), is samengesteld uit Chardonnay (70%), Chenin blanc (20%) en Pinot noir (10%). De kleur is rosé met een prettig vleugje framboos. Deze AOC wijn heeft een heerlijk aroma en is elegant van smaak.

De ‘Château Martinolles Grande Réserve Crémant de Limoux’ 2019 (nr.44), bestaande uit Chardonnay (60%), Chenin blanc (20%), Mauzac (10%) en Pinot noir (10%), geselecteerd uit de beste delen van de Martinolles wijngaarden. De basiswijnen hebben afwijkend van de standaardmethode voor 10% een eerste fermentatie ondergaan op Frans eiken en daarna op fles een tweede fermentatie gedurende 24 maanden (standaard is 18 maanden). Deze AOC topcuvée van Martinolles die we na een onderbreking weer kunnen aanbieden kenmerkt zich door prachtig primair fruit, verkwikkende frisheid met fijne belletjes en in de finale proeft u tonen van brioche. Kan per fles worden besteld.

**De *rosé* wijnen:**

De ‘Perle du Sud’ (nr.12) van 2021, vervanger van de La Fleur des Pins, is een prachtige rosé is gemaakt uit een blend van Grenache (60%) en Syrah (40%) druiven. Deze twee druiven soorten vullen elkaar prima aan, het fruitige karakter en de mooie lichte kleur komt van de Grenache druif en de kracht zit vooral in de Syrah druif. In de geur zit veel rood jong fruit zoals aardbeien en frambozen en licht een hint van anijs. De smaak is fris, zacht en erg toegankelijk. De afdronk is mild droog en erg aangenaam. Met deze rosé wordt de concurrentie aangegaan met de veel duurdere Prôvence rosé wijnen. Een ideale wijn voor een zomerse dag. Gekoeld schenken bij 8-10 °C.

De ‘Puy Chéri AOP Minervois Rosé 2021’ (nr.13). Het betreft een 100% Syrah rosé uit de kelder van de "Celliers du Nouveau Monde" in Puichéric gelegen 20km ten oosten van Carcassonne. De wijn heeft een lichte kersenroze kleur en een intense neus van rood fruit (frambozen, kersen). Een expressief ronde smaak en zeer fruitig in de mond. Te schenken bij pittige gerechten (kruiden, knoflook), salades, vleeswaren, gegrild vlees, bbq. De wijn dient koel geserveerd te worden (ca. 10 °C).

De ‘Ensédune Cabernet Franc Coteaux d’Ensérune IGP Rosé’ 2021 (nr.14) bestaat uit 100% cabernet franc, een druivenras dat zijn oorsprong heeft in de Bordeaux regio, nu veel voorkomend in de Loire streek. Na het plukken van de druiven (op de koelste momenten van de dag) het resultaat van directe persing**.** De druiven worden vergist op lage temperatuur die de laatste dagen op gecontroleerde wijze wordt verhoogd om het fruitige karakter van de Cabernet Franc naar boven te halen. Het is een rosé met een bouquet van frambozen, rode bessen, is fris op de tong en bezit een goede neus. De wijn heeft een zeer geconcentreerde smaak, levendig en fris en met een lange afdronk. Deze is goed te combineren bij gerechten als pasta’s, vis, schelpdieren, vegetarisch eten en zachte kaas.

**De *rode* wijnen:**

De ‘La Bastille Carignan/Merlot rouge’, vervanger van de Les Amis rouge, (nr.15) van het jaar 2021 is een blend van Carignan en Merlot. Een minder klassieke blend van een heerlijke druivencombinatie die je steeds meer ziet.  De Merlot geeft een zachte afdronk en met soepel fruit, de Carignan (die groeit aan oude wijnstokken) maakt het net wat pittiger en kruidiger. Een heerlijke soepel drinkende rode wijn voor alledag. Deze wijn heeft een buitengewoon goede prijs-/ kwaliteitverhouding en is al snel goed op dronk.

De ‘Cabernet Sauvignon Foncalieu’ 2021 (nr.16) is al jaren onze meest verkochte wijn. Door toepassing van pre-fermentatie bij lage temperatuur (net als bij witte wijnen) heeft deze wijn al van zichzelf een laag tanninegehalte en is dus al snel na aflevering te drinken. De wijn van het jaar 2021 heeft een bijzonder goede aromatische smaak met veel fruit. Het is een IGP Pays d’Oc die het niveau van menige appellation overtreft. Geadviseerd wordt om de wijn vóór 2024 te drinken.

De ‘Montagne Noire Merlot rouge’ 2020 (nr.17), vervanger van de Boriettes Merlot’, komt qua smaakprofiel goed overeen met zijn voorganger. Heeft daardoor eveneens opvallend weinig tannine en is daardoor direct op dronk. De wijn van 2020 is soepel en gemakkelijk te drinken, bezit een fruitige smaak en een goede balans tussen fruit en tannine. Zeer geschikt bij rood vlees, barbecue en grill. Geadviseerd wordt de wijn binnen 2 jaar te drinken. Te serveren bij ca. 16°C.

De ‘L'Or du Sud Syrah rouge’ (nr.18) van 2021, vervanger van de Métairie du Bois Syrah komt eveneens qua smaakprofiel goed overeen met de voorganger. Deze Syrah is heeft een diep rode kleur en is goed geconcentreerd met een hoog aroma van rood fruit en specerijen. Laat zich wat langer bewaren. Deze wijn heeft zachte tannines, waardoor de wijn makkelijk   
drinkbaar is en vrij universeel toepasbaar is bij diverse gerechten (bijvoorbeeld eend, pizza en pasta). Te serveren bij ca. 16°C.

De ‘Cuvée Prestige Fitou Rouge’, opnieuw van het jaar 2019 (nr.19), en een bijzonder goede kwaliteit AOC Cuvée, bestaande uit een blend op basis van Syrah, vieux Carignan en Grenache noir, wat de wijn authentieke Fitou-eigenschappen geeft. De wijn is krachtig, wat kruidig en door diepe ronde en rijpe tannines toch zacht en elegant van smaak. Wordt nu geleverd in dozen van 6 flessen.

De ‘Château Cazaux’ (nr. 20) opnieuw van het jaar 2018 is een AOC wijn afkomstig uit de Cabardès. Het is een blend van Merlot (30%), Cabernet sauvignon (30%) en Syrah (40%). De Cabardès is het meest westelijke gebied van de Languedoc, waar de wind meestal uit de Atlantische hoek komt. Dit is het enige gebied in de Languedoc waar Merlot en Cabernet sauvignon als appellation wijnen zijn toegestaan. De wijn wordt op traditionele wijze bereid, heeft een donkere, robijnrode kleur, met een rijk aroma van frambozen, zwarte bessen en een vleugje kruiden en bezit een lange afdronk. De wijn kan nog ca. 2 jaar worden bewaard.

De ‘Le Versant Merlot’ (nr.21) is een zachte, op eikenhout gerijpte, Merlot van het jaar 2021. Deze wijn heeft tijdens de rijping een hoog aromatisch potentieel gekregen. Letterlijk betekent bij een rode wijn ‘le versant’ overigens ‘zonkant van de heuvel’, wat voor de rode wijnen de beste situering voor een wijngaard is en aromatische elegante wijnen oplevert met een goede rijpheid.

De ‘Trésor Cathare IGP Cité de Carcassonne’ (nr.22) is opnieuw van het jaar 2019, uit 100% Cabernet sauvignon. De legende luidt dat de Catharen een kostbare schat verborgen hielden nabij de Cité van Carcassonne. Als hommage aan de historie van Occitane introduceert Foncalieu deze wijn, een elegante cuvée met een krachtig aroma van zwart fruit, peper en cacao en met noten van bloemen. Deze wijn laat zich goed combineren met regionale gerechten als cassoulet of taureau.

De ‘Cuvée Michel Cazevieilles St Chinian AOP St. Chinian Rouge’ (nr.23) opnieuw van het jaar 2018 is een blend van Grenache (15%) en Syrah (85%) met een robijnrode kleur. Deze wijn is voor 20% gedurende 1 jaar gelagerd op eiken. De neus wordt gedomineerd door de intensiteit van rood fruit, versterkt door kruidige complexe tonen. Deze wijn heeft een rijke en lange afdronk en is goed te drinken bij gegrild rood vlees, wild en kazen. Deze vintage 2018 kan nog t/m 2024 worden bewaard.

De ‘Latoque Réserve’ van het jaar 2020 (nr.24). De Latoque is afkomstig van wijnstokken op een terroir van leisteen, zand en kiezels. Het is een assemblage van 70% Cabernet sauvignon, 20% Syrah en 10% Malbec en is 6 maanden gerijpt in roestvrij stalen vaten. Deze wijn heeft een donkere robijnrode kleur en aroma’s van bosbessenjam, zwarte peper en cacao. De smaak verrast met een volle en zachte textuur met zachte chocolade nuances. De wijn heeft een lange afdronk met rijpe bessen tonen. Ideaal bij de mediterrane keuken, gegrild rood vlees, kruidige gerechten. Te serveren bij 13-18 °C en levert pas na 2026 in op kwaliteit.

De ‘Château Rivière Réserve AOP Minervois Rouge’ van opnieuw 2018 (nr.25) is een AOC Minervois. De wijngaarden van Château Rivière zijn gelegen bij de uitlopers van de Montagne Noir op kalksteen-/kleiterrassen en genieten van een zonnig klimaat dat bevorderlijk is voor een evenwichtige rijping van de druiven. De wijn bestaat uit 80 % Syrah en 20 % Grenache noir van oude wijnstokken. Deze wijn heeft een expressief, fris en fruitig bouquet van rode bessen, vruchtengelei en verse vijgen. De wijn heeft een heerlijk volle smaak in de mond. Bijvoorbeeld te serveren bij rundvlees en coq au vin en de wijn kan nog zeker 5 jaar worden bewaard.

De ‘La Vigie Cru Boutenac AOP Corbières Boutenac’ opnieuw van het jaar 2018 (nr.26) verving in 2021 de Château Grand Moulin. We kregen goede recensies over de La Vigie. Het terroir op ca 270m boven zeeniveau in het kleine dorpje Boutenac is bijzonder met een mediterraan klimaat en steenachtige bodems, wat een optimale rijpheid en een lange levensduur van de wijnstokken mogelijk maakt. De wijn is een assemblage van Carignan, Grenache, Syrah en Mourvèdre en is 12 maanden gelagerd in eiken vaten. Deze Cru Boutenac heeft een prachtige rode robijnrode kleur. Zijn neus toont aroma's van rijp zwart fruit, pruimen, tapenade afkomstig van een garrigue en kruiden. Deze wijn heeft een geconcentreerde smaak, fijne tannines en de afdronk is lang en aromatisch. Te serveren bij geroosterd vlees, stoofschotels of een kaasplankje op een temperatuur van ca. 17 °C.

**De *specials lijst,* om te beginnen *de witte wijnen*:**

De ‘Cuvée Clavery Vermentino-Viognier Oc IGP Blanc (nr. 27) is van 2021. De Clavery wijngaard, gelegen in het hart van de Languedoc-Rousillon, levert deze excellente blend uit 60% Vermentino en 40% Viognier, een in Nederland relatief onbekende maar een steeds meer in opkomst rakende witte blend. De wijn heeft een frisse en fruitige neus met noten van perzik, peer, limoen en eucalyptus. Te drinken als aperitief, maar ook bij visgerechten, schelpdieren en garnalen.

De vorig jaar nieuwe ‘Combe Rouge Picpoul de Pinet AOC Picpoul de Pinet’ Blanc (nr. 28) is van 2020. Bij onze proefsessie stelden we vast dat de vintage 2020 nog prima op smaak is. De op het zuiden gerichte wijngaarden van Combe Rouge liggen omgeven door garrigues en prachtige dennenbossen. Het landschap van kleine valleien (combes) en rode aarde (rouge) heeft de naam van deze cuvée geïnspireerd. Gelegen naast het Thau-bekken, tussen zee en aarde, profiteert het terroir van de Picpoul de Pinet van uitzonderlijk veel zon en een sterke invloed van de wind. De wijn is uit 100% Piquepoul Blanc. Heeft een mooie lichtgele kleur, briljant en kristallijn. De neus is discreet en elegant, gekenmerkt door gastronomische aroma's van wit vruchtvlees en een vleugje verse amandel. Fris en peperig, een aangename en verkwikkende smaak met een goede aromatische lengte. Te serveren bij gegrilde vis, oesters, mediterrane gerechten, tapas en aperitief.

De ‘Caractère Unique’ 2019 (nr.29) is een blend uit Grenache blanc, Marsanne en Vermentino. Ook hiervan stelden we vast dat de 2019 vintage nog goed op dronk is. De wijn is afkomstig van een wijngaard gelegen op een plateau met kiezelstenen en rode klei ten zuidoosten van de Saint-Chinian appellation, op 200 meter boven zeeniveau. Elke druivensoort is afzonderlijk gevinificeerd, de Marsanne en Vermentino in 400-liter Franse eikenvaten. De Grenache onderging een alcoholische fermentatie in roestvrij stalen vaten. Deze wijn heeft een complex boeket van wit fruit , is intensief en zacht in de mond met een lange pittige en frisse afdronk. Te serveren bij 12 °C en ideaal te drinken bij vis, gevogelte, kaas of schelpdieren.

De `Le Versant Sauvignon’ 2021 (nr.30) is een excellente Sauvignon die bewezen heeft nog lang op dronk te zijn. De Versant Sauvignon wijnstokken bevinden zich in het zonnige heuvelachtige gebied ten noorden van het dorp Puichéric, met een mergelachtige bodem die vocht goed vasthoudt en daardoor een ideale plaats is voor een wijngaard. Na de alcoholische fermentatie in roestvrijstalen vaten onderging de wijn 4 maanden rijping. De wijn heeft een helder lichtgele kleur met groene tinten en een intense neus met frisse aroma’s van limoen, kiwi, buxus en rijpe aroma’s van peer en passievrucht. Daarnaast is sprake van een levendige mond, met tonen van citrusfruit en zwarte bessen. Te drinken als aperitief, maar ook bij gerechten als gegrilde vis, calamares, wit vlees, sushi, asperges en geitenkaas. Te serveren bij 10 ° C en voor liefhebbers van Sauvignon een aanrader!

De `Le Versant Chardonnay’ 2021 (nr.31) is een schitterende top Chardonnay met een heldere geel/gouden tint. De wijn heeft een neus van peer, perzik, honing, room en een vleugje vanille. Door een iets kortere lagering op eiken zijn de houtnuances een   
fractie minder en is de wijn frisser in de mond. Ideaal te drinken als aperitief en bij visgerechten.

De `Château Martinolles Limoux Vieilles Vignes’ 2021 (nr.32) is een echte cru uit de Languedoc, kreeg al vele jaren zeer enthousiaste reacties en spreekt vooral de liefhebbers van een volle en romige Chardonnay, als aanvulling op de Chardonnay van Martinolles (nr. 6), aan. De wijn is gedurende 9 maanden op eiken gelagerd, heeft een prachtige gouden kleur en een intense en complexe neus van brioche, noten en ananas, met een opmerkelijk lange afdronk. De wijn heeft karakter en is geschikt om bij vele gelegenheden te schenken.

De bijzondere `Domaine Haut Gléon Blanc Vallee Du Paradis’ 2020 (nr.33) is een blend van 60% Chardonnay en 40% Roussanne. Deze wijn heeft een fris, expressief bouquet met noten van citrus en wit fruit. Ideaal als aperitief en bijvoorbeeld bij salades, tapas, koude soepen en kaas. Haut Gléon staat bekend om het perfect beheersen van de frisheid, demonstreert andermaal het kwalitatieve potentieel van deze regio met eigen microklimaat waardoor frisse en levendige wijnen kunnen worden ontwikkeld. Zie voor meer info over Haut Gléon: [www.hautGleon.com](http://www.hautgleon.com). Overigens wordt deze *Domaine* Haut Gléon Blanc wijn geleverd in een standaard fles. De *Château* Haut Gléon wijnen (nr.42 en 43) en de Domaine Haut Gléon Gris rosé (nr.36) houden wel hun   
kenmerkende / unieke fles.

**De *rosé* wijnen:**

De ‘Les Amours d’Haut-Gléon’ rosé (nr.34) van het jaar 2021. Foncalieu introduceerde in 2018 een nieuwe reeks wijnen,   
waaronder ‘Les Amours d’Haut-Gléon’ IGP Pays d’Oc, om de Haut-Gléon wijnen voor een ieder toegankelijk te maken. Uit het assortiment ‘Les Amours d’Haut-Gléon’ kozen we de rosé, een blend van Grenache, Syrah en Malbec, een licht roze wijn met fruitige aardbeien- en citrusaroma’s. Een ideale wijn als aperitief en bij zomerse maaltijden. De fles is heel bijzonder doordat erop met zeefdruk engelen zijn afgebeeld,

De `Le Versant Rosé Grenache’ 2021 (nr.35) is een aanvulling op de voorgaande rosé wijnen, maar met de kwaliteit van de Versant-wijnen (nr. 7, 21, 30, 31) een aanrader. Deze wijn is gemaakt uit 100% Grenache noir, heeft een lichtroze kleur met zalmtinten en een heerlijk gebalanceerde neus met hints van rood fruit (aardbei, framboos) en rode bloemen. De wijn heeft mooie, langdurige aroma's met een vleugje verse munt, en is ook buiten de zomerperiode goed drinkbaar als aperitief of bijvoorbeeld bij salades, vis, kaas en rood fruit desserts. Te serveren bij 10 °C.

De ‘Domaine Haut Gléon Gris rosé’ 2021 (nr.36) wordt weer geleverd in een fraaie witte ‘bouteille givrée’ van het kenmerkende   
Ht. Gléon design. Het is een blend bestaande uit 45% Cabernet sauvignon, 20% Pinot, 20% Merlot en 15% Marselan. Deze Vallée du Paradis heeft een mooie roze zalmkleur, met aroma's van appel en gember en is zowel geschikt als aperitief wijn of bij de maaltijd. Te serveren op 10 °C.

**De *rode* wijnen:**

Zie voor de bio wijn ‘Les Cardounettes Rouge bio’ 2020 (nr.37) het laatste deel van de wijnbrief onder het kopje ‘Bio wijnen’.

De ‘Le Pigeonnier Veille Vignes AOC Cotes du Rhone’ (nr. 38) is opnieuw van 2020. Het is een blend uit Grenache en Syrah. Le Pigeonnier is een wijn geproduceerd in het dorp Richerenches, aan de linkeroever van de Rhône in de Enclave des Papes-regio.   
Richerenches is algemeen bekend als truffelland. Deze regio is Europa's meest vruchtbare bron van truffels. De terroir bestaat uit rode kleiheuvels met verschillende concentraties kiezelstenen in de bovengrond. De wijn heeft een complex boeket van verse fruit en een vleugje violet, en is ideaal te drinken bij wild en pluimvee, zachte kaas en chocolade desserts. Te serveren bij  
kamertemperatuur tussen 15-17 °C.

De ‘Domaine Martinolles Pinot Noir’ (nr.39) van opnieuw van 2020. Door de gunstige ligging van de Martinolles wijngaarden, met doorgaans koele nachten, voelt de Pinot noir druif zich hier helemaal thuis. In combinatie met de recente investeringen in de vinificatie van deze wijn, ondersteund door de gunstige weersomstandigheden in de zomer van 2020, is deze van opmerkelijk goede kwaliteit. Deze wijn heeft een framboosrode kleur, is rond van smaak met zachte tannines, veel rood fruit en een lange afdronk. Te drinken bij paté, gegrild gevogelte, kalfsvlees, klein wild en schimmelkaas. Om koel te serveren (15 °C) en binnen 5 jaar drinken.

De ‘Château Capendu Rouge’ AOP Corbières is weer uit 2019 (nr. 40). In 2021 nam het moederbedrijf van Martinolles de wijngaarden van dit ons uit de jaren 80 en 90 bekende château over en maakte van deze wijn een hoog kwalitatieve AOP Corbières. De wijn is een assemblage uit 45% Carignan, 35% Grenache en 20% Syrah. Is 6 maanden gelagerd in eikenhouten vaten, heeft een kleur van intens granaat met robijnrode hints en op de neus geuren van kruiden en rood fruit. De smaak is soepel met fijne fruitige tonen genuanceerd door een vleugje vanille. Het is een evenwichtige wijn met een lange afdronk en smaakt het beste bij rood vlees, stoofvlees, wild en kazen (op ca. 15-16°C). Een aanrader om uit te proberen.

De `Château Martinolles Limoux Rouge le Garriguet’ van 2020 (nr.41) is een mooie, exclusieve wijn van Martinolles. Het betreft hier een blend van Merlot, Cabernet sauvignon en Syrah en is gedurende 8 maanden gelagerd op eiken. De weersomstandigheden in 2020 hebben bijgedragen aan een bijzonder goede rijping. Deze prachtige wijn heeft een dieprode kleur en paarse tinten, een elegante neus en smaakt rond op de tong met zachte tannines. Te serveren bij rood vlees, wild, kazen, maar ook bij chocoladecake.

De `Château Haut Gléon Corbières’ (nr. 42) van 2018. Het is een wijn van allure in een exclusieve designfles, getest door intimi en volgens hen vergelijkbaar met de (onbetaalbare) wijnen uit de Bordeaux! Gemaakt uit Grenache en Syrah en gedurende 12 maanden op eiken gelagerd. De wijn heeft een dieprode kleur en een complex bouquet van zwart fruit en een vleugje milde kruiden, is vol en rond op de tong met zachte tannines en een lange afdronk. Goed te drinken bij risotto, eend, vlees   
geserveerd in saus, maar ook bij kaas. Kan 10-12 jaar worden bewaard.

Vervolgens, eveneens van Château Haut Gléon, de dessertwijn `Charthagène Réserve Rouge’ (nr. 43) in een 75 cl fles met het fraai design en bestaande uit 70% Syrah en 30% Grenache noir. Perfect te drinken bij zoete gerechten, meloen, foie gras, kazen en een chocoladedessert. Ideaal voor bijzondere gelegenheden maar ook om cadeau te geven. Deze ‘Charthagène Réserve Rouge’ is per fles te bestellen.

**De 3 Cardounettes *bio* wijnen:**

De wijngaarden van Cardounettes liggen in de buurt van Béziers op klei-kalksteenbodems, waar de druiven in een 100% biologische cultuur worden geteeld zonder gebruik van kunstmest, giftige onkruidverdelgers (pesticiden en herbiciden) en chemische insecticiden en fungiciden. Voor de houdbaarheid wordt bij de verwerking ietwat sulfiet toegepast, veel minder dan de door de EU toegelaten grens (de flessen zijn is voorzien van het EU bio-logo).

De nieuwe biowijn ‘Les Cardounettes Blanc’ 2021 (nr. 45) bestaat uit 100% Chardonnay. Heeft een lichtgele kleur met gouden tinten. De neus onthult aroma's van bloemen en perzik ne is fris en fruitig in de mond. Om van te genieten als aperitief of bij Mediterrane gerechten. Gekoeld serveren bij 10-12°C.

De nieuwe biowijn ‘Les Cardounettes rose’ 2021 (nr.46) is uit 100% Syrah. Heeft een lichtroze kleur, de neus onthult aroma’s van rood klein fruit als frambozen, smaakt in de mond fris en aromatisch. Kan bij vele gelegenheden worden geserveerd, als aperitief, maar ook bijv. bij zomer schotels, salades en verse vis. Gekoeld serveren bij 8°C.

De biowijn ‘Les Cardounettes Rouge’ 2020 (nr.37) is een blend van 100% Cabernet-sauvignon en maakt al langer deel uit van ons programma. De wijn heeft een neus van zwart fruit en specerijen (peper), met hints van vanille en rijp fruit en met een frisse, soepele smaak met lichte tannines. Te drinken bij rood vlees of kaas, maar ook bij gegrild vlees, tapas of mediterrane stoof-schotels.

***Bestellen/afleveren:***Zoals altijd, zijn alle prijzen en de vermelde jaargangen op de bijgevoegd wijnbestellijst onder enig voorbehoud en inclusief 21% BTW. Wij sturen u de wijnbrief, met bijgevoegd de bestellijst in digitale, zelfrekenende vorm, per e-mail toe als u daar eerder om heeft verzocht. Mocht u dat nog niet hebben gedaan, of als wij bij u een foutmelding krijgen bij het versturen de e-mail, dan sturen wij de stukken op traditionele wijze via reguliere post naar u toe. U kunt uw bestelling doorgeven door retournering van de   
ingevulde geprinte lijst per reguliere post of door het digitaal per e-mail retourneren van de ingevulde bestellijst (als bijlage bij uw e-mail). De wijnbestellijst vindt u tevens op onze website [www.vadegawijn.nl](http://www.vadegawijn.nl). Op het moment dat u uw bestelling digitaal   
doorgeeft, dan ontvangt u van ons spoedig een bevestigingsmail. Mocht u na enkele dagen nog geen e-mail van ons hebben   
ontvangen, belt u ons dan even. Wilt u er bij het bestellen trouwens op letten dat veel dozen niet per 12 flessen, maar per   
6 flessen worden geleverd?

De levering vindt dit jaar op de gebruikelijke dagen plaats, te weten op:

* *donderdag 10 november 2022 tussen 13.00 uur en 17.00 uur.*
* *vrijdag 11 november 2022 tussen 14.00 uur en 18.00 uur.*
* *zaterdag 12 november 2022 tussen 10.00 uur en 13.00 uur.*

Wilt u deze data alvast in uw agenda reserveren? Het afleveradres zal naar alle waarschijnlijkheid dit jaar hetzelfde zijn als in 2021, namelijk bij Kroom Auto’s, gelegen aan Petunialaan 22, 5582 HA Waalre.

U ontvangt, net als in 2021, ter bevestiging van uw bestelling begin oktober 2022 de factuur, waarbij wij ook het afleveradres aan u bevestigen. Wij vragen u om s.v.p. met betalen te wachten totdat u een factuur van ons heeft mogen ontvangen.   
  
Graag zien wij uw bestelling per post of email uiterlijk **donderdag 1 september a.s.** tegemoet. Direct daarna starten Foncalieu en Martinolles met het gereedmaken van de bestellingen, dus het vriendelijke verzoek om uw bestellijst tijdig te retourneren. Bestellingen die te laat binnenkomen, kunnen wij helaas niet meer verwerken.

Goede vrienden of bekenden kunt u deze wijnbrief doorsturen, of stuur ons zijn/haar post- of emailadres door. Dan zullen wij desbetreffende persoon een wijnbrief toezenden.

Met vriendelijke groeten,

Vrienden van Foncalieu Waalre

Freek en Ria Smit

Hutdijk 58, 5583XK Waalre  
Tel: 06-20199755

Email: [foncalieu@vadega.nl](mailto:foncalieu@vadega.nl)

Bijlage: wijnbestellijst