



Waalre, augustus 2023

Dit jaar zou het 40ste jaar zijn, dat Ria en ik samen voor de wijn naar de Languedoc zouden afreizen. Door het overlijden van mijn lieve Ria in februari jl. ben ik helaas in mei jl. voor het eerst alleen richting Zuid-Frankrijk gereden. Gelukkig wel in goed gezelschap van mijn neef Edo Meerloo, met wie ik al jarenlang samenwerk in Vrienden van Foncalieu-verband. Samen hebben wij leveranciers Foncalieu en Martinolles bezocht voor de wijnproefsessie, om de wijnen voor de nieuwe wijnlijst 2023 door te spreken en uit te testen. Tevens hebben wij dit bezoek gebruikt om een tussentijdse zomer-wijnactie voor te bereiden.

Momenteel zijn er, net als vorig jaar, nog steeds problemen met de aanvoer van grondstoffen, de zogenaamde 'dry goods', zoals flessen, verpakkingen, capsules en zo meer. Foncalieu houdt nu noodgedwongen extra voorraden aan om een stabiele productie te kunnen garanderen. Dit gaat echter wel ten koste van de flexibiliteit. Vorig jaar besloot Foncalieu het bottelproces drastisch aan te passen, met als gevolg dat een aantal van de huiswijnen in dozen van 12 flessen (Les Amis de Foncalieu wit en rood, Les Fleurs de Pins rosé en de rode Boriottes Merlot en Métairie Syrah) zijn vervangen door een alternatief voor deze huiswijnen. Zie hiervoor de beschrijvingen onder de nrs. 1, 12, 15, 17 en 18 hieronder.

Verder viel op dat duurzaamheid een groot thema is voor Foncalieu. Het grootste deel van de totale productie heeft een agro-milieu certificaat dan wel mag een vegan label dragen. Zie bv tekst bij de Le Versant wijnen.

Op verzoek van velen van u hebben vanaf dit jaar ook de Chardonnay Foncalieu (nr. 2) en de Cabernet Sauvignon Foncalieu (nr. 16) een schroefdop, bij deze twee staat nu boven het etiket 'Les Amis de Foncalieu'. Bij de 'huis Merlot' nr.17 is de vorig jaar geïntroduceerde Montagne Noir Merlot vervangen door de L'Or du Sud Merlot, met sterk overeenkomend smaakprofiel.

In het aanbod van dit jaar is een drietal wijnen helaas komen te vervallen, t.w. de Dom Brial Muscat de Rivesaltes, de Ensédune Cabernet Franc Coteaux d'Ensérune en de Combe Rouge Picpoul de Pinet. Foncalieu kan deze wijnen niet meer resp. in voldoende hoeveelheid leveren. Dit bood de mogelijkheid om de lijst iets in te krimpen, van 46 naar 43 wijnen, en hier en daar de volgorde in de lijst aan te passen met behoud van de indeling tussen standaard en specials wijnen.

Het aanbod voor 2023 bestaat voor een groot deel uit wijn gemaakt van de oogst van 2022. Dat jaar was in de Languedoc een goed oogstjaar. De zomer was warm en droog, het gros van de wijndruiven is mooi tot rijping gekomen. Door de droogte was het volume van de wijnopbrengst opnieuw aan de lage kant. Door deze lagere oogst in combinatie met de problemen bij de wijnproductie (zie bijv. de problemen met de 'dry goods') was helaas niet te vermijden dat er ook dit jaar zich voor een aantal wijnen, zij het kleine, prijsstijgingen voordoeden. Gelukkig zijn er ook enkele wijnen die dit jaar voor een actieprijs worden aangeboden, in het bijzonder de rode Terre Cathare IGP Cité de Carcassonne' (nr.23), de top rosé Domaine Haut Gléon Vallée du Paradis Gris (nr.33), maar ook de 3 bio Les Cardounettes (nrs. 7, 14 en 20).

Bijgaand vindt u ook de wijnbestellijst 2023. Evenals in de voorgaande jaren treft u, naast de standaardlijst, een 'specials wijnlijst' aan. De 3 bio wijnen treft u dit jaar aan in de standaardlijst (nrs. 7, 14 en 20).

Op de website [www.vadegawijn.nl](http://www.vadegawijn.nl) ziet u uitvoerige informatie over de wijnen van de wijnbestellijst 2023. 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 dit jaar met het wachtwoord **bijna7september**. Naast deze website wordt de 'oude' website [www.vadega.nl](http://www.vadega.nl) benut voor tussentijdse wijnacties, zoals de aankomende zomeractie waarover u separaat informatie zult ontvangen.

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

De 'La Bastille Ugni Blanc/Colombard' (nr.1) van het jaar 2022 (sinds vorig jaar 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. Voorzien van schroefdopsluiting.

De 'Chardonnay' van Foncalieu (nr.2) van 2022 is door het mooie weer in de zomermaanden van 2022 op geheel natuurlijke wijze gerijpt. Ook dit jaar heeft deze wijn weer een prima fris aroma. Er is een scheut (5%) Viognier toegevoegd voor een mooie zachte 'body'. Dit is al jaren de meest bestelde witte wijn van onze wijnlijst. In dozen van 12 flessen nu met schroefdop geleverd.

De 'Réserve Saint Jacques Sauvignon Oc IGP Blanc 2022 (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 met schroefdop.

De 'Chardonnay Cuvée de Brieu' (nr.4) van het jaar 2022 is van oudsher een prachtig anker in het assortiment. Dit jaar bestaande uit 30% op eikenhout gerijpte en 70% generieke Chardonnay, met een frisse smaak en een heel licht eikenhout aroma. Deze wijn heeft een mooie gouden kleur, 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 al jaren heel positief wordt gereageerd, is gemaakt uit 100% Muscat petit grain, en is fruitig en fris van smaak. 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' 2022 (nr.6) van Domaine de Martinolles is een topkwaliteit Chardonnay. Deze wijn heeft door het goede zomerweer van 2022 een prima rijping ondergaan, met als resultaat een 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 biowijn 'Les Cardounettes Blanc' 2021 (nr.7) bestaat uit 100% Chardonnay en heeft een lichtgele kleur met gouden tinten. De neus onthult aroma's van bloemen en perzik en is fris en fruitig in de mond. Om van te genieten als aperitief of bij Mediterrane gerechten. Gekoeld serveren bij 10-12°C. 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 voorzien van het EU bio-logo). Naast de witte Cardounettes treft u in de wijnlijst aan de Rosé (nr. 14) en de Rouge (nr. 20); al deze flessen zijn voorzien van een schroefdop en worden dit jaar ter promotie van de biowijnen voor een actieprijs aangeboden.

#### **De mousserende wijnen:**

De 'Château Martinolles Blanquette de Limoux' (nr.8) 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.9) 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 met een AOC Limoux stijl. De wijn onderscheidt zich door de bijzondere frisse, fruitige en complexe smaak.

De 'Château Martinolles Crémant de Limoux Rosé' (nr.10) is samengesteld uit Chardonnay (70%), Chenin blanc (20%) en Pinot Noir (10%). Heeft een zalmroze kleur met een prettig vleugje framboos. Deze door velen gewaardeerde AOC wijn heeft een heerlijk aroma en is elegant van smaak.

De 'Château Martinolles Grande Réserve Crémant de Limoux' 2019 (nr.11) bestaat uit Chardonnay (60%), Chenin blanc (20%), Mauzac (10%) en Pinot noir (10%) en is geselecteerd uit de beste delen van de Martinolles wijngaarden. Hierbij heeft de wijnmaker gekozen voor de Chardonnay van het topjaar 2019. 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 super cuvée van Martinolles, die sinds vorig jaar na een onderbreking weer aangeboden wordt, 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 2022, vorig jaar 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 'm vooral in de Syrah druif. In de geur zit veel rood jong fruit, zoals aardbeien en frambozen, met een lichte 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 Provence rosé wijnen. Een ideale wijn voor een zomerse dag. Gekoeld schenken bij 8-10 °C. Met schroefdop.

De 'Puy Chéri AOP Minervois Rosé 2022' (nr.13). Het betreft een 100% Syrah rosé uit de kelder van de "Celliers du Nouveau Monde" in Puichéric, gelegen 20 km 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 biowijn 'Les Cardounettes Rose' 2021 (nr.14) is gemaakt uit 100% Syrah. Heeft een lichtroze kleur, de neus onthult aroma's van rood fruit zoals frambozen, smaakt fris en aromatisch in de mond fris. Kan bij vele gelegenheden worden geserveerd, als aperitief, maar ook bijv. bij zomer schotels, salades en verse vis. Gekoeld serveren bij 8°C. Met schroefdop.

**De rode wijnen:**

De 'La Bastille Carignan/Merlot rouge', vervanger van de Les Amis rouge, (nr.15) van het jaar 2022 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. Voorzien van schroefdop.

De 'Cabernet Sauvignon Foncalieu', opnieuw van 2021 (nr.16), is al jaren de meest verkochte wijn van de lijst. Door toepassing van prefermentatie bij lage temperatuur (net als bij witte wijnen) heeft deze wijn al van zichzelf een laag tanninegehalte. Deze wijn heeft een bijzonder goede aromatische smaak met veel fruit en is al goed op dronk. Het is een IGP Pays d'Oc, die het niveau van menige appellation overtreft. Geadviseerd wordt om de wijn vóór 2024 te drinken. Wordt in dozen van 12 flessen geleverd, vanaf dit jaar met schroefdop.

Met de 'L'Or du Sud Merlot Rouge' (nr.17) van 2022 vervangt Foncalieu na één jaar de Montagne Noire Merlot rouge, die uit het assortiment ging. Deze L'Or du Sud komt qua smaakprofiel goed overeen met zijn voorganger. Heeft eveneens opvallend weinig tannines en is daardoor al snel op dronk. De wijn van 2022 is soepel en gemakkelijk te drinken, bezit een fruitige smaak met een pepertje aan het eind en heeft een goede balans tussen fruit en tannine. Zeer geschikt bij rood vlees, lasagne, barbecue en grill. Geadviseerd wordt de wijn binnen 2 jaar te drinken. Te serveren bij ca. 16°C. Eveneens met schroefdop.

De 'L'Or du Sud Syrah rouge' (nr.18) van 2022, vorig jaar vervanger van de Métairie du Bois Syrah, komt ook qua smaakprofiel goed overeen met de voorganger. Afkomstig van de hete leem- en kalkgronden van de Aude en het oogstjaar 2022 overtreft 2021. Deze Syrah 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 gevogelte, pizza en pasta). Te serveren bij ca. 16°C. Met schroefdop.

De 'Cuvée Prestige Fitou Rouge' is van het jaar 2021 (nr.19). Al jaren een succesnummer in het programma, sinds vorig jaar in dozen van 6 flessen. Een bijzonder goede kwaliteit maar toch betaalbare AOC Cuvée, bestaande uit een blend op basis van Syrah, Vieux Carignan en Grenache Noire, wat de wijn authentieke Fitou-eigenschappen geeft. De wijn is krachtig, wat kruidig met een neus van rood fruit en door diepe ronde en rijpe tannines toch zacht en elegant van smaak. Te drinken bij wild, casserole en pittige kazen. Te serveren bij ca. 16°C.

De biowijn 'Les Cardounettes Rouge' 2020 (nr.20) is een blend van 100% Cabernet-sauvignon en maakt al langer deel uit van het 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 stoofschotels. Met schroefdop.

De 'Château Cazaux' (nr.21), opnieuw van het jaar 2019, 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. Kan nog 1-2 jaar worden bewaard.

De 'Cuvée Michel Cazevieilles St Chinian AOP St. Chinian Rouge' (nr.22), 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 Frans 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 tot en met 2024 worden bewaard.

De 'Terre Cathare IGP Cité de Carcassonne' (nr.23) 2020, uit 100% Cabernet sauvignon. Is grotendeels gelijk aan de Trésor Cathare van de lijst van vorig jaar maar in een wat eenvoudiger 'jasje' (fles en etiket). De legende luidt dat de Catharen een kostbare schat verborgen hielden nabij de Cité van Carcassonne. Als hommage aan de historie van Occitane introduceerde Foncalieu deze wijn, een elegante cuvée met een krachtig aroma van zwart fruit, peper en cacao en met noten van bloemen. Complex en rijk in de mond Deze wijn laat zich goed combineren met regionale gerechten als cassoulet of taureau. Is nog 2 tot 3 jaar houdbaar. **Attentie:** deze Terre Cathare wordt dit keer geleverd tegen een scherpe actieprijs van € 26 i.p.v. € 36 per doos.

De 'Le Versant Merlot' (nr.24) is een zachte, op eikenhout gerijpte Merlot, opnieuw van het jaar 2021. Le Versant levert kwaliteitswijnen (zie ook nrs. 29, 30, 31 en 35). 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 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 'Latoque Réserve' van het jaar 2020 (nr.25). De Latoque is afkomstig van wijnstokken op een terroir van leisteen, zand en kiezel. Het is een assemblage van 70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah en 10% Malbec en is voor 70% gedurende 8 maanden gerijpt op Frans eiken. 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 afdrank 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 2019 (nr.26) 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 heerlijke volle smaak in de mond. Bijvoorbeeld te serveren bij rundvlees en coq au vin en de wijn kan nog zeker 4 jaar worden bewaard.

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

De 'Cuvée Clavery Vermentino-Viognier Oc IGP Blanc (nr.27) is van 2022. De Clavery wijngaard, gelegen in het hart van de Languedoc-Rousillon, levert deze excellente blend uit 60% Vermentino (ook wel "Rolle" genoemd in Occitanië) 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 'Caractère Unique' 2019 (nr.28) 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 bouquet van wit fruit, is intensief en zacht in de mond met een lange pittige en frisse afdrank. Te serveren bij 12 °C en ideaal te drinken bij vis, gevogelte, kaas of schelpdieren.

De 'Le Versant Viognier' 2021 (nr.29), 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. 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 'Le Versant Sauvignon' 2022 (nr.30) is een excellente Sauvignon die bewezen heeft nog lang op dronk te zijn. De Versant 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' 2022 (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' 2022 (nr.32) is een AOC 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 Frans eiken gelagerd, heeft een prachtige gouden kleur en een intense en complexe neus van brioche, noten en ananas, met een opmerkelijk lange afdrank. De wijn heeft karakter en is geschikt om bij vele gelegenheden te schenken.

De bijzondere 'Domaine Haut Gléon Blanc Vallee Du Paradis' van opnieuw 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 rosé wijnen:**

De 'Les Amours d'Haut-Gléon' rosé (nr.34) van het jaar 2022. Foncalieu introduceerde in 2018 een nieuwe reeks wijnen, waaronder 'Les Amours d'Haut-Gléon' IGP Pays d'Oc, om de Haut-Gléon wijnen voor eenieder toegankelijk te maken. Uit het assortiment 'Les Amours d'Haut-Gléon' in de lijst de rosé: een blend van Grenache (70%) en Syrah (30%), een licht roze wijn met fruitige aardbeien- en citrus- aroma's die een zeer levendige rosé opleveren. De fles is heel uniek: met een transparante 'glas geblazen' look met engelen print! Een ontwerp van de gerenommeerde O-I Glasblazerij. Bijzonder dus, zowel qua inhoud als presentatie.. Een ideale wijn als aperitief en bij zomerse maaltijden zoals pasta's en vegetarische gerechten.

De 'Le Versant Rosé Grenache' 2022 (nr.35) is een aanvulling op de voorgaande rosé wijnen, maar met de kwaliteit van de Versant-wijnen (nrs. 24, 29, 30 en 31), een aanrader. Deze wijn is gemaakt uit 100% Grenache Noir, heeft een lichtroze kleur met zalm tinten en een heerlijk gebalanceerde neus met hints van rood fruit (aardbei en framboos) en rode bloemen. De wijn heeft mooie, langdurige aroma's met een vleugje verse munt en een lange afdronk, 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. Zoals de andere Le Versant wijnen met schroefdop.

De 'Domaine Haut Gléon Gris rosé' 2021 (nr.36), de top in het rosé aanbod, wordt weer geleverd in een fraaie witte 'bouteille givrée' van het kenmerkende Haut-Gléon design. Het is een blend bestaande uit Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot, Sauvignon Gris en Marselan, wat een bijzondere combinatie maakt. Deze Vallée du Paradis heeft een mooie roze zalmkleur. U proeft aalbes en framboos in een intense, florale structuur. Heeft een lange afdronk en is zowel geschikt als aperitief wijn of bij de maaltijd (b.v. tapas, gazpacho, gevogelte en jonge kazen) . Te serveren op 10 °C. Oogstjaar 2021 wordt dit keer geleverd tegen een scherpe actieprij van € 52 i.p.v. € 64 per doos. Houdbaar tot en met zomer 2024.

### **De rode wijnen:**

De 'Le Pigeonnier Veille Vignes AOC\_Côtes du Rhône' (nr.37) is van 2022 . Het is een klassieke blend uit Grenache, Syrah en Le Pigeonnier, van wijnstokken die zeker 30 jaar oud zijn. Deze wijn is geproduceerd in het dorp Richerenches, aan de linkeroever van de Rhône in de Enclave des Papes-regio. Richerenches staat algemeen bekend als truffelland, Europa's meest vruchtbare bron van truffels. De terroir bestaat uit rode kleiheuvels met verschillende concentraties kiezelstenen in de bovengrond. De wijn, diep purper van kleur, heeft een complex bouquet van verse fruit en een vleugje violet, en is ideaal te drinken bij wild, lam- en pluimvee, zachte kaas en chocolade desserts. Te serveren bij kamertemperatuur tussen 15-17 °C.

De 'Domaine Martinolles Pinot Noir' (nr.38) van 2021. 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 2021, 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), binnen 5 jaar drinken.

De 'Château Cappendu Rouge' Corbières is van 2021 (nr.39). 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 AOC 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 2021 (nr.40) is een mooie, exclusieve AOC wijn van Martinolles. Het betreft hier een blend van Merlot, Cabernet Sauvignon en Syrah en is gedurende 8 maanden gelagerd op Frans eiken. De weersomstandigheden in 2021 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 bijv. ook bij chocoladecake.

De 'La Vigie Cru Boutenac AOC Corbières Boutenac' (nr.41), opnieuw van het jaar 2018, verving in 2021 de Château Grand Moulin en leverde goede recensies op. Het terroir op ca 270 m boven zeeniveau in het 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, met de hand geoogst en op kwaliteit geselecteerd, 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. De 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 gebraden of geroosterd vlees, stoofschotels of een kaasplankje op een temperatuur van ca. 17 °C. Kan 8-10 jaar worden bewaard.

De 'Château Haut Gléon Corbières Rouge' (nr.42), opnieuw van 2018. Is van allure in een exclusieve designfles, getest door intimi en volgens hen vergelijkbaar met de (onbetaalbare) wijnen uit de Bordeaux! Deze verfijnde AOC topwijn is gemaakt uit Carignan, Syrah en Grenache Noir en gedurende 12 maanden op Frans 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. In presentatie en kwaliteit een topproduct. Goed te drinken bij risotto, eend, vlees geserveerd in saus, maar ook bij kaas. Kan 10-12 jaar worden bewaard.

Tenslotte, eveneens van Château Haut Gléon, de dessertwijn 'Charthagène Réserve Rouge Vin de Liqueur' (nr.43) in een 75 cl fles met het fraaie 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. Koel serveren (8 °C) en na opening tenminste 4 weken, mits afgesloten, te bewaren in de koelkast.

#### **Bestellen/afleveren:**

Zoals altijd, zijn alle prijzen en de vermelde jaargangen op de bijgevoegd wijnbestellijst onder voorbehoud van onvoorziene tussentijds optredende wijzigingen en inclusief 21% BTW. Ik stuur u deze wijnbrief, met bijgevoegd de bestellijst in digitale, zelf rekenende vorm (Excel), per e-mail toe. Bij een foutmelding bij het versturen van de e-mail, of wanneer u hierom heeft gevraagd, stuur ik u de stukken op traditionele wijze via reguliere post 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 de website [www.vadegawijn.nl](http://www.vadegawijn.nl). Op het moment dat u uw bestelling digitaal doorgeeft, ontvangt u van mij spoedig een bevestigingsmail. Mocht u na enkele dagen nog geen e-mail hebben ontvangen, belt u mij dan even. Wilt u er bij het bestellen trouwens op letten dat alleen de nrs. 2, 3, 4 en 16 per 12 flessen worden geleverd?

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

- *donderdag 9 november 2023 tussen 13.00 uur en 17.00 uur.*
- *vrijdag 10 november 2023 tussen 14.00 uur en 18.00 uur.*
- *zaterdag 11 november 2023 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 2022, namelijk bij Kroom Auto's, gelegen aan Petunialaan 22, 5582 HA Waalre.

U ontvangt, net als in 2022, ter bevestiging van uw bestelling begin oktober 2023 de factuur, waarbij ik ook het afleveradres en de afleverdata en - tijden aan u bevestig. Wilt u s.v.p. wachten met betalen totdat u de factuur van mij heeft ontvangen?

Graag zie ik uw bestelling per post of email uiterlijk **donderdag 7 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, kan ik helaas niet meer verwerken.

Goede vrienden of bekenden kunt u deze wijnbrief en bestellijst doorsturen, of stuur mij zijn/haar post- of emailadres door. Dan zal ik betrokkene de brief en lijst toezenden.

Met vriendelijke groeten,

Vrienden van Foncalieu Waalre  
Freek Smit  
Hutdijk 58, 5583XK Waalre

Tel: 06-20199755

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

Bijlage: wijnbestellijst