

In één slok thuis in Zuid-Frankrijk

'Bordeaux' aan de Méditerranée



Waarom staat bij de meeste mensen op het kerstmenu een rode Bordeaux, Barolo of Bourgogne? Waarom niet eens iets prettigs in het glas uit de mooie wijngaarden aan de Franse Méditerranée?

[SAMENSTELLING: DAPHNE VAN GEFFEN]



Speciaal voor diners op feestelijke dagen zijn we op zoek gegaan naar wijnen uit het Zuiden van Frankrijk die qua smaak en stijl een lekker gerecht kunnen doen schitteren. Wijnen die dicht in de buurt van een rode Bordeaux komen, gemaakt van dezelfde druivensoorten Cabernet Sauvignon en Merlot. Dit zijn echter geen Appellation-wijnen. De regels van bijvoorbeeld de Languedoc staan de boeren namelijk wel toe alle druiven uit de Bordeaux hier ook aan te

planten, maar deze mogen uitsluitend gebruikt worden voor de lokale 'Vin de Pays'. Zelfs dit is de 'ware' Bordelais al een doorn in het oog, dus een promotie van deze druiven tot de appellations contrôlée houdt men daar dan ook al jaren tegen, tot op nationaal niveau. Concurrentie uit de Nieuwe Wereld kun je niet tegenhouden, maar die uit eigen land blijkt wel. Gelukkig weten wij beter, en kopen we dus zonder mankeren die prettig geprijsde heerlijke landwijn. Daar hebben

De C&P Wijn Top 5

- 1. d'A, L.R.T. Reserve 2005, Limoux**
pruimen en zwoelheid, sap en goede tannines, kersen en confiture, vanille (Cabernet-Sauvignon/Merlot/ met wat lokale Syrah).
Bijpassend recept:
Roerbak-ossenhaas met truffelolie*
Poot, € 9,95
- 2. Domaine de l'Arjolle, Cabernet 2003, VdP Côtes de Thongue**
fruit en sap, kersen en confiture, frisheid, zachte tannines, mint (een combinatie van Cabernet-Sauvignon en Cabernet-franc).
Bijpassend recept:
Kwartz met gebakken paddestoelen*
Les Généreux, € 10,00
- 3. Domaine de la Baume 1998, VdP d'Oc**
leer, laurier, kruiden, getijpt, oude zuren, maar ook mooi zacht, helemaal op dronk na bijna tien jaar rijping.
Bijpassend recept:
Kalkoenfilet met gebakken bruinzwammen*
Moolenaar, € 12,50
- 4. Domaine Régismont 2006, VdP d'Oc**
gepolijst, pruimen en kersen, zacht, verleidelijk, geen diepte, maar lekker (klassiek Bordeaux-mengsel van Cabernet-Sauvignon en Merlot).
Bijpassend recept:
Krokan gebakken eendenborst*
Cees van Noord, tussen € 5,- en € 7,50
- 5. Bushman, C/Me 2006, VdP d'Oc**
cassis, leer, teer, kruiden, zwoel en romig, peperig, iets stevige finale, met wat zuren en tannines (eveneens een klassiek Bordeaux-mengsel van Cabernet-Sauvignon en Merlot).
Bijpassend recept:
Varkenshaas met rijm*
La Branche, € 4,60

we weet een mooie top-5 van samengesteld. Doe er uw voordeel mee! De bijbehorende recepten vindt u op www.wijntop5.nl

* Bekijk deze Wijn Top 5 en de bijpassende 5 recepten in printbare versie via de website van Côte & Provence: www.cote Provence.nl (links - rubrieken - Wijn Top 5) Dit advieslijstje van de beste 5 wijnen wordt elk nummer speciaal voor Côte & Provence samengesteld door Wijn Top 5 - www.wijntop5.nl.

Wijn Top 5 is een initiatief van het wijntijdschrift Perswijn en wijn informatie uitgever TWIS - The Wine Info Site <<



Daphne van Geffen (43) heeft Frans gestudeerd en is mede- oprichter van TWIS - The Wine Info Site, die informatieve websites over wijn maakt in 4 talen. Zij schrijft over wijn en wijnnachtergronden. E: info@twis.info.