

*Peter Colemont, Chardonnay
2001, Haspengouw (België)*



Type: wit
Druivenrassen: Chardonnay

Nooit gedacht dat we zo'n topscore aan een Belgische wijn zouden geven, maar het gaat dan ook om een piekfijn gevinifieerde cru van internationale kwaliteit. Peter Colemont is op zijn 1 ha wingerd als een 'bevolgen freak' bezig: ultralage rendementen (25 à 27 hl/ha), houtlagering op de beste Franse Allier-barriques en geen filtering of collage. Het resultaat is een 'Belgische Meursault' waarin de eik weliswaar wat domineert, maar waarin zoveel sappigheid en fruit-body aanwezig is, dat je je tong niet kan geloven. Intens strogeel, impressies van vanille, geroosterde noten en fendant, met abrikozen en Provençaalse perzik à volonté, een voortreffelijke zuurtegraad en een hazelnoterige, toasty finale. Slechts één minpunt: u zult er als de kippen bij moeten zijn om nog enkele flessen van de smurfen-kleine oogst te pakken te krijgen.

Handelaar: Peter Colemont (Gors-Opleeuw),
012.74.66.22

Prijs/fles: 14 euro (voor 50 cl)

Bewaren of ontkurken? Plect tussen 2004-2006

Gastronomie: gebakken rogvleugel, tarbot, gegrilde tong,
(tamme) eend, fazant

Ons oordeel: >>>>

*Vina William Fèvre,
Gran Cuvée Carmenère 2002, Maipo Valley
(Chili)*



Type: rood
Druivenrassen: Carmenère

Wie sprak tien jaar geleden over de Carmenère, nochtans de druivensoort die tot diep in de 19de eeuw populair was in en rond Bordeaux, zelfs belangrijker dan de Merlot? Maar de Chilenen, die Carmenère lang als een 'dom' werkpaaard beschouwden om volume en alcohol in een mix te brengen, hebben deze variëteit herontdekt. Zoals het domein La Mision van (Fransman) William Fèvre, die samen met zijn lokale zakenpartners een fraaie cuvée bottelt. Briljant paarsrood, met een boeket van rijpe zwarte, ceder en groene peper, lichtjes fumé. In de mond een wijn met veel body en opnieuw zwart fruit, enorm vlezig en vurig, met een mooi rijpe tanninestructuur en een afdrank met vanille. Geen meditatie-wijn, maar een 100% food wine die gastronomisch gezelschap nodig heeft.

Handelaar: www.underthecork.be,
03.222.20.71

Prijs/fles: 9,66 euro

Bewaren of ontkurken? Piek tussen 2005-2006

Gastronomie: stoof- en suddergerechten, lamskoteletjes,
gegrilde entrecote, T-bone steak, gebakken duifje

Ons oordeel: >>>>

*Villa Bel Air,
Graves rouge 2000 (Frankrijk)*



Type: rood
Druivenrassen: Cabernet Sauvignon, Merlot

Deze creatie, waar onder meer topwijnmaker Jean-Michel Cazes achter schuilt, bleek van bij zijn start een frisse, moderne, fruit-gedreven Graves met een hoge mate van instant drinkplezier. Zeker in het zonnige oogstjaar 2000 is Villa Bel Air weer een schoolvoorbeeld van moderne supersouplisse. Mediumrood, intens fonkelend met wat lichtere rand. Aromapakket met rijpe rode vruchten, bloemen en een lichte exotische toets. Daarna vol en genereus in de mond, met fraai rood pitfruit, lichtjes gekonfijt maar toch héél fris. Wat de Fransen een typische 'vin charmeur' noemen, die de rondheid van het millésime 2000 goed vertaalt.

Handelaar: Yves Catulle (Brussel),
02.425.61.00

Prijs/fles: 12,58 euro

Bewaren of ontkurken? Nu drinken tot 2006

Gastronomie: steaks, entrecote, bosduifje, prime-rib, rosbeef

Ons oordeel: >>

*A. Mano, Puglia 2002
(Italië)*



Type: rood
Druivenrassen: Primitivo

Twintig jaar lang was de Californiër Mark Shannon als 'flying winemaker' aan de slag, rondtrekkende oenologen die wereldwijd wijndomeinen met hun advies bijstaan. Toen begon het echter te kriebelen en zocht hij een eigen vaste stek. De keuze viel op het Italiaanse Puglia, een zuidse regio met veel potentieel, maar soms nog verouderde technieken en overdosissen zon. Daar kon hij bovendien experimenteren met het Italiaanse neefje van de Amerikaanse Zinfandel-druif. Het resultaat is een uiterst smakelijke, zondortrokken wijn met een lichtjes orientals geïnspireerd parfum. Geurimpressies van blauwe en rode pruimen, gekonfijt pitfruit en melkchocolade, impressies die zich genereus doorzetten in de lekker vlezige, sappige smaak. Een WYSIWYG-wijn: what you smell is what you get. Tip: schenk deze wijn wel iets koeler (max. 14 à 15°).

Handelaar: Cavins (Merksplas), 014.63.47.61, Jan De Clercq
Master of Wine (Maldegem), 050.71.87.57,
www.underthecork.be, tel: 03.222.20.71,
Terclavers (Leuven), 016.20.20.00.

Prijs/fles: 6,70 à 7,30 euro

Bewaren of ontkurken? Nu drinken tot 2006

Gastronomie: stoofpotjes, tournedos, pasta met truffel,
rosbeef, pasta napolitana, pasta met paddestoelen,
lamskoteletjes op de grill

Ons oordeel: >>>>