Het leukste wijnblad van Nederland
Jaargang 41, Nr 4, Winter 2026

Vinée Vineuse

Okhuysen wijnblad



Laten we er een bijzondere kerst van maken

Hiermee wensen we u alvast boas festas



Dé witte kerstwijn komt dit jaar uit een verrassende hoek: Tejo, in Portugal.

Bij een doos van 6 €14,50 per fles

2025 Vale da Oliveira Reserva branco – Tejo, Quinta da Lagoalva

Vol en romig, met rijp fruit, een vleugje vanille en een heerlijk frisse ondertoon: deze blend van chardonnay en arinto is de real deal. De chardonnay rijpt vier maanden op hout, wat de wijn zijn gulle, boterige allure geeft. De inheemse arinto, koel vergist en gerijpt op rvs, brengt frisheid en spanning. Van vis en schaaldieren tot gevogelte en romige kazen: deze wijn voelt zich overal thuis. Uw tafelpartner deze kerst! Op dronk: tussen nu en 2029

Nu per fles: **€15,00** ~~€16,10~~
Bij doos van 6: **€14,50** per fles

“Wat doe jij hier eignlijk?”
“Leuk dat je het vraagt! Hier ben ik met Frénk van der Linden in de Rhône voor een interview met Jean-Louis Chave, een van de beste wijnmakers ter wereld. En rechts ben ik in gesprek met vaste klanten, voormalig gastheer en (oud) eigenaren van restaurant De Bokkedoorns, dat dit jaar 65 jaar bestaat.”





VOORPROEVEN

Wat doe jij hier eigenlijk?

En dan opeens staan de feestdagen voor de deur. Had iemand me kunnen waarschuwen? Voor m’n gevoel hebben we op zijn minst één seizoen overgeslagen. Is dat omdat de zomer zo lang duurde of kwam het omdat mijn agenda zo vol zat? Reizen, proeverijen, evenementen, diners, lunches, ik holde van het ene naar het andere. Ogenschijnlijk moeiteloos, want het waren meestal leuke dingen en daar word je niet moe van. M’n werk is toch ook een beetje m’n hobby. “Wat doe jij eigenlijk binnen het bedrijf?” vroeg een stagiair uit het magazijn me op z’n eerste werkdag. “Nogal wat verschillende dingen,” was mijn oprechte antwoord. Ik was nog aan het bijkomen van *Proeven tussen de Stellingen*, maar op dat moment druk bezig met de uitwerking van mijn interview met ‘de oude bokken’ bij restaurant *Ratatouille* (pagina 40), daarnaast had ik net de eerste proef onder ogen gekregen van het interview van *Frénk van der Linden* met *Jean-Louis Chave* (pagina 18), waarvoor we twee weken daarvoor Hermitage hadden bezocht, terwijl ik ondertussen de VISA-code moest doorgeven voor de treintickets naar Wine-Paris in februari, en de wijnen selecteerde voor de proeverij met *Terroir Al Límit* bij restaurant Sinck. Dit alles voordat ik de auto instapte voor een afspraak met *Leon Mazairac* bij *De Hoefslag*, die deze voormalige topzaak weer in oude glorie gaat herstellen.

Maar nu komt dus de kerst er alweer aan. Eindelijk rust? Het tegenovergestelde is natuurlijk waar, want onze drukste weken staan juist voor de deur. Heerlijke weken, waarin we volop in contact zijn met al onze klanten voor het uitzoeken van passende wijnen bij de kerstmenu’s en andere diners, het samenstellen van relatiegeschenken en het selecteren van wijnen voor in de wijnarrangementen van diverse restaurants. Een hectische periode waar het hele team zich voor oplaadt. Lange dagen voor iedereen, maar ook met veel saamhorigheid en dus plezier.

Als ik terugkijk op het afgelopen jaar, komt de lange zomer opnieuw naar boven. Deze had nogal wat impact, ook op de wijnwereld. Er waren meerdere hittegolven in Europa en daarnaast was het ook heel droog. Veel wijngaarden hadden het zwaar. Het leidde tot speculaties: in Frankrijk

Kerst is het moment waarop je je dingen afvraagt, zoals: waar is de herfst gebleven?

kan straks geen wijnbouw meer bestaan en in die slipstream wordt Nederland misschien wel het nieuwe Bourgogne. Beide scenario’s zijn voorlopig gelukkig onzin, want de natuur is sterk en de mens is slim. Dus geen paniek. Nederlandse wijn wordt trouwens wel steeds beter. Warmer en zonniger weer helpt daarbij, maar ook en misschien wel vooral, de toenemende kennis die er nodig is om in ons land lekkere wijn te maken. Maar goed, in deze feestdageneditie van *Vinée Vineuse* geen Nederlandse wijn, maar wel de meest fantastische wijnen uit andere landen. Daarnaast veel inspiratie voor wijn-spijs en heerlijke kerstmenu’s. Kortom, alles wat u van ons in deze tijd van het jaar mag verwachten. We wensen u heel gezellige dagen in het gezelschap van vrienden en familie, en toasten nu alvast op een gezond en voorspoedig 2027! – Xavier Kat

Wijnkoperij Anno 1867
OKHUYSEN

41ste jaargang nummer 4
Winter 2026, Winkelwaarde €4,25

Copyright
Wijnkoperij Okhuysen

Aan dit nummer werkten mee
Elisa Duivestein, Max Funcke, Jean-Marie Guffens, Janny van der Heijden, Youp van 't Hek, Job Joosse, Xavier Kat, Aad Kuijper, Frénk van der Linden, Yves van Maren, Femke Pruis, Mervyn Snel en Thierry Somers.

Corrector
Suzanne Bergman (Bergman Teksten)
Fotografie
Lex Beers (Fotografie Alexander), Anne-Ruth Dekker (Parels van Ruth) Xavier Kat en Milton Verseput
In deze uitgave is voor een deel van de beelden gebruikgemaakt van AI.
Concept en vormgeving
Thierry Somers

Prijzen
Deze zijn strikt netto en inclusief btw.

Betaling
Binnen 14 dagen na ontvangst factuur.
IBAN NL56 INGB 0670 8139 58

Bezorging
Bezorging binnen Nederland is gratis bij een minimum factuurwaarde van €115,- per zending. Onder dit bedrag zijn de bezorgkosten €7,50. Leveringen in België bij een minimale afname van 36 flessen, bezorgkosten zijn €25,00.

Looptijd
Duurt zolang de voorraad strekt en uiterlijk tot en met 9 maart 2027.

Okhuysen wijngarantie
Is een wijn kwalitatief niet in orde, dan wordt deze door ons retour genomen en krijgt u desgewenst een creditnota of uw geld terug. Voldoet een wijn om andere redenen niet aan uw verwachting, dan nemen wij de ongeopende flessen van u retour en ontvangt u voor deze retourflessen van ons een creditnota of uw geld terug.

Bestellen
023-5312240, verkoop@okhuysen.nl of okhuysen.nl

Kantoor en magazijn
Küppersweg 19, 2031 EA Haarlem
Postadres
Postbus 501, 2003 RM Haarlem
Openingstijden
Maandag t/m vrijdag: 9.00 – 17.00 uur
Zaterdag: 9.00 – 12.00 uur
Winkel
Gierstraat 34, 2011 GE Haarlem
Openingstijden
Dinsdag t/m zaterdag: 9.30 – 18.00 uur

KVNW Register WIJNHANDELAAR
NIX18 WINE IN MODERATION

Advies nodig?
Bel ons op
023-5312240



46 Kerst met Janny

Speciaal voor ons kerstnummer creëerde Janny van der Heijden een klassiek kerstmenu, met de wijn als uitgangspunt.

Inhoud

RUBRIEKEN
3 Voorproeven
6 Wijnig Nieuws
12 Le Sommelier: Marcel Ng
62 Vinologisch: Cognac of Armagnac

AANBIEDINGEN
2 Onze witte kerstwijn
5 Onze rode kerstwijn
8 Het nobelste rood
14 Onze selectie huiswijnen
24 Het iconische duo (Bon)Banyuls
54 Champagne van Devaux
56 Het serieuze en nog serieuzere werk
60 De enige echte Okhuysen kerstkist
63 Drie bijzondere kerstpakketten
64 Ons cadeau voor u

COVERSTORY
40 Oude bokken: 65 jaar De Bokkedoorns

WIJN-SPIJS
25 Het wijnmakers kerstmenu
46 Kerst met Janny van der Heijden

INTERVIEWS
10 De kelder van Klaus Mäkelä
18 Diepte-interview met Jean-Louis Chave

COLUMNS
9 In de wijn gedoopt: Aad Kuijper
13 Gastcolumn: Jean-Marie Guffens
55 Gastcolumn: Youp van 't Hek

Met deze fles worden het bonnes fêtes

Bij een doos van 6 €12,75 per fles

Juist met kerst mag een klassieker niet ontbreken.

2024 Côtes du Rhône rouge Les Sablières, Domaine des Escaravailles

De wijnen van Escaravailles vallen op door hun elegantie en frisheid, zonder het karakter van de zuidelijke Rhône te verliezen. De wijngaarden met een zanderige bodem, aangeplant met grenache en syrah, geven de naam aan deze heerlijke wijn. Les Sablières is gul en sappig vol donker rijp fruit en kruiden. Schenken bij bijvoorbeeld hertenbiefstuk met cranberrysaus. Op dronk: tussen nu en 2028

Nu per fles: **€13,25** ~~€14,30~~
Bij doos van 6: **€12,75** per fles



Wijnig Nieuws



Waar blijft de tijd?

2027 is een lustrumjaar: volgend jaar bestaat Okhuysen 160 jaar. Benieuwd hoe we dat gaan vieren? Houd onze kanalen in de gaten!



Peter Klosse wint eerste Gert Crum Wijnschrijfprijs

Peter Klosse heeft de eerste *Gert Crum Wijnschrijfprijs* gewonnen met zijn verhaal *Échézeaux 2015*. De prijs werd uitgereikt op de residentie van de Franse ambassadeur in Den Haag. De Publieksprijs ging naar onze eigen *Femke Pruis*, voor haar persoonlijke verhaal *Een nieuw leven*. Klosse publiceerde afgelopen juli zijn nieuwe boek *Het lege glas*, nu verkrijgbaar bij de gerenommeerde boekhandel. Een perfect cadeau voor onder de boom!



JOB LEGT UIT

Meer dan een dessertwijn?

Kerst is hét moment om een bijzondere dessertwijn open te maken. Maar waarom zouden we daarmee wachten tot het einde van de maaltijd? Zoals Philippe de Lur Saluces van Château de Fargues treffend zegt: laat de sauternes het zoet zijn bij het gerecht. Sauternes bij een hartige bereiding levert een spannende combinatie op, waarbij het vleugje zoet voor een mooie balans zorgt. Denk aan paté de campagne of een terrine van eendenlever, maar ook aan coquilles, gevogelte met een rijke saus of gerechten met specerijen, gember en honing. De rijke aroma's van rijp fruit en honing, in combinatie met verfrissende zuren, geven deze gerechten een extra dimensie. En natuurlijk blijft ook de klassieke combinatie met roquefort een aanrader. Sauternes behoort tot de grote wijnen van de wereld, maar de streek heeft het moeilijk en het wijngaardareaal slinkt. Des te meer reden om deze bijzondere wijn opnieuw te ontdekken. Mijn tip voor de kerst: laat sauternes eens schitteren bij het voorgerecht!

Tombola winnaar

Kwam dat even mooi uit voor onze klant Niels. Hij trok op ons evenement Proeven tussen de Stellingen nietsvermoedend een fles Sassicaia 2018 uit onze fameuze tombola. En dat nét in de week waarin hij de laatste hand had gelegd aan zijn nieuwe wijnkelder. Alsof het zo heeft moeten zijn! We kunnen ons zo voorstellen dat deze topcuvée van Tenuta San Guido inmiddels een prominent plekje in de nieuwe kelder heeft gekregen.



Billaud geprezen in de pers

James Suckling prijst de precisie, moderne stijl en – relatief – aantrekkelijke prijzen van *Samuel Billaud* in Chablis. De jaargang 2024 Montée de Tonnerre beoordeelt hij met maar liefst **95 punten**.



2024 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre, Domaine Samuel Billaud
Op dronk: tussen 2027 en 2040
Nu per fles: **€81,80** ~~€87,95~~
Doos van 6: **€79,20** per fles


Kris en Emma

Nieuwe gezichten bij Okhuysen

Dit najaar schreven we nog dat *Kris van der Steen* het winkelteam kwam versterken, nu maakt hij alweer een volgende stap: na het vertrek van *Woudt Stroo* zal Kris diens plaats innemen als horeca-adviseur. Gelukkig hebben we een fantastische opvolging voor Kris gevonden in de winkel: *Emma Jeng*. Emma heeft gedurende diverse cursussen en tien jaar horeca-ervaring veel wijnkennis opgedaan en kan niet wachten om deze met u te delen in de Gierstraat in Haarlem. Van harte welkom, Emma! Kris: succes. En Woudt, ontzettend bedankt voor meer dan tien jaar inzet!



97+ punten voor Diego's El Rapolao

El Rapolao geldt als de meest gewaardeerde wijngaard van het Spaanse Bierzo, met een perfecte combinatie van hoogte, expositie, bodem en Atlantische invloed. *Diego Magaña* werkt met stokken van meer dan honderd jaar oud en gooit ieder jaar weer hoge ogen met zijn Finca el Rapolao. Ook de jaargang 2024 maakt indruk: *Luis Gutiérrez* van *The Wine Advocate* bekroonde de wijn met 97+ punten. Hij omschrijft hem als fijnbesnaard en elegant, met zeer fijne tannines en een florale, verfijnde afdronk.



2024 Finca el Rapolao Bierzo, Dominio de Anza
Op dronk: tussen nu en 2040
Nu per fles: **€53,50** ~~€57,90~~
Doos van 6: **€51,50** per fles

Eerste hulp bij kerststress

Wilt u er zeker van zijn dat uw wijnen op tijd in huis zijn? Bestel vóór dinsdag **22 december 12.00 uur** om de wijnen met kerst in huis te hebben. Ook in onze winkel in het centrum van Haarlem staan onze wijnadviseurs voor u klaar. De extra openingstijden vindt u op okhuysen.nl/winkel of via onderstaande QR-code.
Let op: op **25 en 26 december 2026** en **1 en 4 januari 2027** zijn wij gesloten.



De hoogste onderscheiding van Down Under

Aussie **Peter Logan** heeft de hoogste onderscheiding behaald in de *Halliday Wine Companion*, dé wijngids van Australië. Logan promoveerde van vijf zwarte naar vijf rode sterren, de hoogste waardering die de gids aan een wijnhuis toekent. Ook Logans Weemala pinot noir werd uitstekend beoordeeld: de wijn ontving **91 punten**, een enorme prestatie in deze prijsklasse.



2024 Weemala Pinot Noir, Logan Wines
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€12,30** ~~€13,25~~
Doos van 6: **€11,95** per fles



Luneau-Papin bekroond met derde ster

Een prachtige erkenning voor Domaine Luneau-Papin: het toonaangevende wijndomein uit Muscadet heeft van *La Revue du Vin de France* de hoge onderscheiding van drie sterren gekregen. De RvF prijst de precisie, levendigheid en uitgesproken mineraliteit van de wijnen en spreekt van een domein dat op het hoogtepunt van zijn kunnen verkeert. Benieuwd wat de familie Luneau-Papin zelf op tafel zet deze kerst? Kijk dan op pagina 28!



"Je kan niet voorspellen hoe een riesling zich zal ontwikkelen. Hij verrast bijna altijd."

Karsten Peter (Gut Hermannsberg en Weingut Karsten Peter)

Noblesse oblige

Avignonesi maakt van sangiovese een vino nobile met karakter en finesse.

2023 Vino Nobile di Montepulciano Avignonesi

De wijn rijpt traditioneel in grote houten vaten. Het topjaar 2023 is sappig en kruidig, met rijpe kersen, balsamico en een vleugje vanille. Verfijnde tanninen en frisse zuren zorgen voor spanning en lengte. Een wijn die *la cucina contadina toscana* laat schitteren. En op uw kersttafel? Daar voelt deze aristocraat zich helemaal thuis. Op dronk: tussen nu en 2032

Nu per fles: **€21,95** ~~€23,95~~
Bij doos van 6: **€20,95** per fles



Bij een doos van 6 €20,95 per fles

3 bicchieri Gambero Rosso

IN DE WIJN GEDOOPT

Zalige onwetendheid

Op de keper beschouwd weet ik weinig van wijn. Vraag mij waar Piemonte ligt en ik kom niet verder dan ergens in Italië. Zuid? Oh nee, dat was Puglia, waar mijn vrouw en ik nota bene op vakantie zijn geweest. Met druivenrassen heb ik hetzelfde. Bourgogne is pinot en Bordeaux is cabernet. Ik chargeer, maar veel verder kom ik niet. Wat ik wel goed kan is proeven. Niet gehinderd door enige kennis pik ik zo de mooiste wijnen eruit. Vaak duur, een enkele keer zeer betaalbaar. Soms beroemd maar net zo makkelijk onbekend en onbemind. En dat komt omdat ik een enorme boer ben. Of was. Omdat ik ooit zelf wijn heb gemaakt en altijd als een wijnboer ben blijven proeven.

Een boer hoeft niet te weten of er syrah in zijn glas zit, omdat-ie hem zelf heeft aangeplant



Paolo doet alles in z'n uppie.

("Volgens mij is dit pinot, sprak de bourgogneboer geleerd"). Een wijnmaker is niet geïnteresseerd in bloemetjes en abrikozen maar vooral in lekker. Lekker verkoopt beter dan viooltjes en wit fruit. En lekker, da's al moeilijk genoeg. Lekker ontstaat door de juiste balans van extractie, zuren, zoetjes, opvoeding, mineraliteit en terroir. En al die andere dingen die je niet leert uit een boek over wijn. Een wijnboer herkent een geur omdat-ie er midden in staat. Vochtige kelder, met sporen van schimmel. Hij herkent zelfs de "patte", de hand van de wijnmaker, zoals in de laatste jaargang van zijn foei-dominante vader.



Aad Kuijper
is ex-wijnboer Terre des Dames, reclameschrijver en romancier. Zijn nieuwste boek heet *De kunst van doen waar je zin in hebt* en ligt nu in de boekhandel.

Schenk mij willekeurig welke wijn en ik heb geen flauw idee wat ik drink; wat ik je wel kan vertellen is van welk terroir hij komt en door wat voor wijnmaker hij gemaakt is. Gauby was nogal gezet, zo ook zijn wijnen. Cotat schijnt bezeten te zijn en dat typeert zijn wijn. *Nicolas Joly*, moeilijke man en dat proef je. *Sonia Spadaro*, elegante vrouw, dus dito wijnen. Wijn reflecteert de maker. Dat brengt mij bij Villa Terlina van *Paolo Alliata*.

Eens even ruiken: alleenstaande man, die al zijn liefde in z'n wijnen stopt (kostte hem vast zijn huwelijk)... rommelige kelder waarin alleen hij

"Volgens mij is dit pinot noir", sprak de Bourgogneboer weifelend

weet waar alles ligt... vrijgezel, dus licht animale tonen... natuurliefhebber dus waarschijnlijk bio-dynamisch... harde werker m.a.w. ongeschoren en een tikje ruig. Wat een wijn is dit! Ik weet niks van barbera maar dit is goed! Niet aan die oppervlakkige kennissen schenken tijdens de kerstdis, daarvoor heeft deze wijn te veel diepgang. Ik zeg, op tweede kerstdag voorzichtig een flesje opentrekken, decanteren, uurtje laten ademen en dan in je eentje genieten. Net als Paolo. Fijne kerst daar in het prachtige wat was het ook weer.



2022 Gradale – Barbera d'Asti Azienda Agricola Villa Terlina

Een assemblage van verschillende percelen met oude stokken barbera en een kalkrijke mergelbodem. Dit geeft een krachtige stijl barbera met een mooie balans tussen het fruit en kruidigheid. Spontane fermentatie en rijping in barriques geven een levendige wijn met een diepe kleurintensiteit, zwarte bessen, rozemarijn en zwarte peper. Lekker bij risotto alla Milanese met stoofvlees.
Op dronk: tussen nu en
Nu per fles: **€21,25** ~~€22,95~~
Bij doos van 6: **€20,50** per fles



Foto: Eduardus Lee

DE KELDER VAN **TOPDIRIGENT KLAUS MÄKELÄ**

Iedere dag Romanée-Conti

Wat hebben een uitvoering van een beroemde symfonie en het openen van een grote wijn met elkaar gemeen? Voor **Klaus Mäkelä**, de toekomstige **chef-dirigent van het Concertgebouworkest**, meer dan je op het eerste gezicht zou denken. Tekst: Femke Pruis

Met ingang van het seizoen '22-'23 werd Mäkelä benoemd tot 'artistiek partner' bij het Concertgebouworkest als aanloop naar zijn aanstelling als chef-dirigent.

Het is 20 oktober, drie over half zeven, wanneer het hoofd van *Klaus Mäkelä* (Helsinki, 1996) op mijn scherm verschijnt. Klaus belt in vanuit de *Philharmonie de Paris*, waar hij tot het einde van dit jaar chef-dirigent is van het *Orchestre de Paris*. Morgen en overmorgen zal onder zijn leiding *Berlioz' Roméo et Juliette* worden opgevoerd in de iconische *Grande Salle Pierre Boulez*. Maar vanavond praten we over een andere grote liefde van Klaus, een die u en ik met hem delen.

Bordeaux en Beethoven

Klaus weet nog precies wanneer hij voor het eerst een écht grote wijn proefde, en voor het leven verknocht raakte. Hij was nog maar twintig jaar oud, en net begonnen aan zijn carrière als dirigent. Klaus: "Als reizend musicus bezoek je iedere week een andere stad. Die week werkte ik in Hamburg samen met een fantastische violist. Na afloop van het concert nam hij een groepje mee naar een restaurant waar we flessen Château Mouton Rothschild uit onze geboortejaren dronken: 1996, 1974 en 1982. Vooral die '74 heeft een onuitwis-

Mouton 1974 heeft een onuitwisbare indruk op me gemaakt. Het was alsof ik voor de eerste keer Beethoven hoorde

bare indruk op me gemaakt. Achteraf weet ik dat 1974 geen groot wijnjaar was, anders dan 1982 natuurlijk. Toch was het alsof ik voor het eerst Beethoven hoorde. Vanaf dat moment blijf ik op zoek naar het gevoel dat die ene wijn bij me heeft achtergelaten."

De schoonheid van het onverklaarbare

Het zal niet de enige keer zijn dat Klaus naar klassieke muziek verwijst in ons gesprek over wijn. Zijn het werelden die van nature met elkaar verbonden

zijn? wil ik van hem weten. Klaus: “In een wereld waarin we graag alles wetenschappelijk willen begrijpen, schuilt schoonheid in dat wat zich niet laat verklaren. In die zin vind ik wijn en muziek inderdaad heel vergelijkbaar. Je voelt dat je emotioneel wordt geraakt, maar het is lastig te verklaren waarom dat zo is. Het openen van een grote wijn heeft op mij dezelfde aantrekkingskracht als een uitvoering van een symfonie: het bestaat in die

Net als met muziek kom je bij grote wijnen altijd ergens anders uit dan waar je bent begonnen

specifieke vorm alleen op dát moment. De noten zijn altijd hetzelfde, en toch is ieder concert en ieders ervaring ervan anders. Het hangt helemaal af van de emotionele staat waarin je verkeert. Je kunt twee wijnen van dezelfde producent uit dezelfde jaargang op verschillende momenten proeven, en twee totaal andere ervaringen hebben. En zelfs tijdens het drinken verandert een wijn nog gedurende de avond. Wat ik zo waardeer in grote wijnen, is dat je altijd ergens anders uitkomt dan waar je bent begonnen. Hetzelfde hoop ik dat er gebeurt als je een uitvoering in het Concertgebouw bijwoont.”

Het leven van een topsporter

Het leven van een dirigent op dit niveau laat zich vergelijken met dat van een topsporter. Altijd onderweg, van hotel naar hotel en een agenda die tot diep in 2031 is volgepland met concerten en repetities. Dat lijkt wellicht een stressvol bestaan, maar voor hem werkt zo’n kader juist bevrijdend, vertelt Klaus. Daarbinnen voelt hij zich vrij en geniet hij extra van de momenten waarop hij even kan ontspannen. Bijvoorbeeld door een museum in te lopen of door een mooie fles te bestellen in een goed restaurant. Gelukkig zijn die er in zijn nieuwe standplaats Amsterdam volop. “Musici staan bekend als liefhebbers van lekker eten,” vertelt Klaus. “We tippen elkaar onze favoriete restaurants. In iedere stad waar ik optreed, zijn er wel restaurants waar ik graag terugkom. Ik praat dan graag met chefs en sommeliers over hoe zij hun vak beleven. Ik ben altijd benieuwd naar hun ervaringen, om daarvan te kunnen leren. In mijn ogen is iedereen die zijn werk met passie en uitzonderlijk vakmanschap uitvoert een kunstenaar.”

Zo komt het gesprek op *Sinck*, een restaurant in de Amsterdamse binnenstad, dat wij bij Okhuysen ook goed kennen, omdat we er wijnen leveren. Klaus: “Ik ben dol op die plek! Ik kan echt genieten van zo’n zorgvuldig samengestelde wijnkaart, zelfs zonder ook maar één slok te drinken. Het is alsof ik door de gangen van een museum loop. Daar kijk ik ook niet alleen naar de beroemde schilderijen die er hangen, maar vooral naar de samenhang ertussen, het verhaal dat wordt verteld.”

Mooie wijn-herinnering

Winter 2021, midden in coronatijd. Jörgen van Rijen, solotrombonist van het Concertgebouworkest, komt Klaus in zijn hotel namens het orkest vragen of hij hun nieuwe dirigent wil worden. Een erebaan, waar je niet voor kunt solliciteren. Klaus’ antwoord is uiteraard ja. Om het te vieren wordt er een fles Mouton Rothschild ’96, zijn geboortejaar, geopend om het begin van een mooie samenwerking te vieren.

De wijnkaart als kelder

Klaus werd dit jaar 30 en besloot die mijlpaal te vieren met een groot diner voor vrienden, familie en collega’s. Het toeval – of wellicht was het niet helemaal toevallig – wilde dat hij die dag in Hamburg zou optreden. Daar bevindt zich het *Hotel Vier Jahreszeiten*, bekend om zijn wijnkelder vol gerijpte bordeaux, bourgognes en champagnes. Het werd een gedenkwaardige avond. Om te beginnen door de wijnen die Klaus persoonlijk had geselecteerd, maar vooral omdat hij die bijzondere flessen kon delen met de mensen die voor hem belangrijk zijn. Klaus: “Het is net als bij grote muziek: je kunt er zelf diep door geraakt worden, maar het wordt nog indrukwekkender wanneer je die ervaring met anderen deelt.” Toch hoeft hij niet altijd

Bij Sinck in Amsterdam hebben ze altijd een aantal van mijn flessen onder Coravin open staan

gezelschap te hebben om van mooie wijn te genieten. Net zo lief gaat hij in zijn eentje op pad. “Bij Sinck kennen ze me inmiddels, en zijn ze zo aardig dat ik er een aantal flessen onder Coravin open mag hebben staan. En zo heb ik nog een aantal fijne plekken die me dat toestaan, waar ik natuurlijk erg dankbaar voor ben. Zo kan ik iets moois uitzoeken en daar op verschillende momenten van genieten. Ideaal als je de volgende dag gewoon weer moet werken.” Een treffend beeld, besef ik als ik er later nog eens over nadenk: een wereldwijd netwerk van restaurants en hun wijnkaarten, die samen de kelder van Klaus vormen.

Het Concertgebouworkest

Klaus is al sinds 2022 aan het Concertgebouworkest verbonden als artistiek partner en leidde grote concerten als *de Vijfde* van Mahler en Bachs *Matthäus-Passion*. Per 2027 start zijn aanstelling als chef-dirigent, in de voetsporen van illustere voorgangers als *Mengelberg* en *Haitink*. Klaus kijkt er zichtbaar naar uit: “De akoestiek in het Concertgebouw is een van de mooiste ter wereld. Zelfs nu, wanneer ik eraan denk, krijg ik er kippenvel

Werken met de musici van het Concertgebouworkest is als iedere dag Romanée-Conti drinken

van. Je ervaart een bepaalde trots wanneer je in die zaal staat. Het publiek voelt die trots ook. Daarbij is het Concertgebouworkest natuurlijk uniek in zijn soort. Het heeft een klank die met geen enkel ander orkest te vergelijken is. Om met deze musici te mogen werken, is een van de grootste eerbewijzen die een dirigent kan krijgen. Alsof ik iedere dag Romanée-Conti mag drinken.”

Concerttip: Annual Gala

Op vrijdag 29 januari leidt Klaus Mäkelä het feestelijke Annual Gala van het Concertgebouworkest. Tickets via concertgebouworkest.nl

LE SOMMELIER MARCEL NG – AAN DE POEL**

Een poel van liefde

Kun je verliefd worden op een wijn? Je kunt er in ieder geval erg van houden en je er helemaal bij thuis voelen. Sommelier **Marcel Ng** van Aan de Poel** heeft een wijnkaart vol grand cru's, maar zijn hart ligt in de Loire. Tekst: Femke Pruis



Marcel is niet zo'n sommelier die je aan tafel komt overspoelen met wijnfeitjes als vinificatiemethode zus en hellingsgraad zo. Niet omdat hij de kennis niet heeft – we hebben het hier tenslotte over sterrenniveau – maar omdat hij volgens eigen zeggen een mensensommelier is. Iemand die zijn gasten gewoon een zo fijn mogelijke avond wil bezorgen. Met lekker eten, mooie wijnen en tussendoor een goed gesprek. En dus kent Marcel van zijn vaste gasten (en dat zijn er nogal wat) hun lievelingsgerechten, weet hij wanneer ze iets te vieren hebben en waar hun voorkeuren liggen wanneer het over mooie wijnen gaat.

Toen Marcel zes jaar geleden binnenkwam bij *Aan de Poel* was hij eerlijk gezegd verbaasd dat dat gewoon mocht in het topsegment van de gastronomie: mensensommelier zijn. Marcel: "Een tweesterrenzaak, dat moest haast wel strak en stijf zijn, toch? Maar het voelt qua sfeer aan als een buurtrestaurant. Wel een dat staat in een chique buurt en met gasten die wat te besteden hebben, maar in de basis is dat wat we willen zijn: een tweede thuis." En laat de keuken van chef *Stefan van Sprang* daar nu perfect op aansluiten. Pure smaken, mooie sauzen, comfortabele gerechten: hier eten is als wegzakken in een klassieke chesterfield.

Maar wat drink je in zo'n luxe stoel? Natuurlijk, genoeg gasten komen voor de Grote Namen en dan ben je op Marcels wijnkaart aan het juiste adres. Witte bourgogne, rode bordeaux, premier of grand cru, de keuze is reuze. Maar wat hij het liefst doet, is mensen iets nieuws te laten ontdekken. Want ook zonder grand cru op het etiket,

We zijn een buurtrestaurant op tweesterrenniveau

kun je van je stoel worden geblazen. Neem nou de Terres Chaudes van *Thierry Germain* uit de Loire, een onversneden omverblaaswijn van cabernet franc. Een wijn die het je gemakkelijk maakt om van hem te houden, omdat er door zijn maker zoveel liefde in is gestopt. Hij staat bij Marcel als fles op de kaart, maar net zo lief schenkt hij hem per glas. Bij parelhoen of eend bijvoorbeeld, of straks met de feestdagen als begeleider van ree of hert. "Zo charmant, zo puur," verzucht Marcel terwijl hij een slokje proeft. "En vooral zo onmiskenbaar Thierry Germain. Het florale, de elegantie, de gelaagdheid, die zijdezachte tanninen. Een glas hiervan voelt toch als thuiskomen?" En of dat nu bij Aan de Poel is of in uw eigen huis, dat is aan u. Zolang er maar een fijne stoel staat om in achterover te leunen.

**** La Revue du vin de France*



2023 Saumur-Champigny Terres Chaudes, Domaine des Roches Neuves

Zo zacht en frivool kan cabernet franc dus zijn. Pure elegantie in het glas met aroma's van wilde frambozen, bosgrond en viooltjes. De druiven worden perfect rijp geoogst en met satijnen handschoenen gevinifieerd door de meester zelf. Biodynamisch bovendien, dus met groot respect voor alles wat leeft.
Op dronk: tussen nu en 2034
Nu per fles: **€28,40** ~~€30,50~~
Bij doos van 6: **€27,45** per fles

GASTCOLUMN – JEAN-MARIE GUFFENS

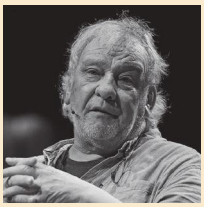
Vroeg of laat?

Wat een jaar! Na een zeer natte lente hebben wij de langste droge periode gehad sinds eeuwen en tegelijkertijd de warmste sinds honderd jaar. Dat maakte het werk in de wijngaarden dit jaar totaal anders dan anders. Het was niet mogelijk om te ploegen, maar er was ook geen enkele reden om tegen meeldauw te spuiten. Er viel veel minder groen te snoeien ("rognage"), maar het snoeiwerk dat wel nodig was moest elke dag tussen 5.00 en 13.00 uur onder zeer moeilijke omstandigheden gebeuren.

Het grootste probleem was het bepalen van de plukdag. In de Bourgogne is daar grote discussie over geweest. Een klein deel van de boeren, onder wie bij uitzondering ook ik, was voor zeer vroeg plukken. Ik herinnerde mij 2003, toen ik de eerste was die oogstte, wat mij op veel kritiek kwam te staan. Maar daar was ik toen al aan gewend. Ruim twintig jaar later zijn de wijnen van het domein en van Verget iconen geworden. Zoals *Jancis Robinson* schreef: "Er zijn drie domeinen die in 2003 grote witte Bourgognes gemaakt hebben: Guffens-Heynen, Verget en Lalou Bize." (Ik herinner mij niet of het in deze volgorde was.)

De discussie ging dit jaar weer om de fysiologische rijpheid. De laatplukkers wilden wachten tot er regen kwam die dan deze gezochte rijpheid zou veroorzaken. Zij dachten dat een dagje regen na drie maanden droogte en recordtemperaturen de zaak zou oplossen. Ik dacht dat deze regen de al te lage zuurgehalten de grond in zou boren. En ook was ik bang dat wanneer er geen enkele drup zou vallen, de alcoholgehalten meer dan 15% zouden bereiken en dat de door de droogte al zeer lage opbrengsten nog extra zouden verminderen.

In de Mâconnais heeft het niet geregend en bij ons (Guffens-Heijnen en Verget) zijn de alcoholpercentages tussen 13.6 en 15.1. Bij vele geburen, die nu nog steeds op regen wachten, zijn deze tussen 16 tot 18%, en dus onmogelijk te vinifiëren zonder suikerresidu. En sommigen hebben minder dan 15 hectoliter per hectare geplukt. In de Côte d'Or heeft het daarentegen veel geregend; de zuurgehalten zijn vreselijk laag en de wijnen zijn verdund. De vinificatie is daar ook zeer moeilijk omdat de malolactische gisting door de lage zuren gebeurt voordat de suikergisting gedaan is, wat dikwijls leidt tot een blokkering van deze gisting en, erger nog, tot een *piqure lactique*, met zeer hoge volatiele zuren tot gevolg.



Jean-Marie Guffens is een invloedrijke wijnmaker die vooral bekendstaat om zijn werk in de Bourgogne. Ook heeft hij succes met zijn Château Closiot in Bordeaux en Château des Tourettes in de Luberon. Hij verwierf internationale faam door zijn compromisloze wijze van werken én zijn ongezouten meningen.

Wat we nu al kunnen zeggen over dit jaar is dat de laatplukkers in ieder geval nu al weten dat hun wijnen uitzonderlijk zullen zijn, terwijl de vroeg-

Ik pluk vroeg als de anderen te laat plukken en ik pluk laat als de anderen te vroeg plukken

plukkers nog rustig bezig zijn hun vinificatie te controleren. Het is jammer dat vele wijnboeren die het hele jaar door hun wijngaarden met veel liefde en aandacht prachtig bewerken, veelal biologisch/biodynamisch, hun wijnen kunnen verknoeien door een gebrek aan analyse (de meesten) of gewoonweg door te doen wat anderen doen (dikwijls dezelfden) of door uit biodynamische nostalgie te denken dat alles weer zal worden zoals het was en het moet (de slimsten en een deel van mijn beste vrienden).

Een journalist, maar dan een hele slimme, vroeg mij of ik een vroege of late plukker was. Mijn antwoord is altijd hetzelfde gebleven. Ik pluk vroeg als de anderen te laat plukken en ik pluk laat als de anderen te vroeg plukken.



Zoals met iedere kerst, Westhofen in de sneeuw

HUISWIJNEN WIT
WEINGUT WECHSLER

De witte kerst is hier uitgevonden



Voor *Katharina Wechsler* en haar man Manuel betekent de winter in Rheinhessen vooral vertragen. Na de intensiteit van de oogst en de drukke weken die daarop volgen, keert de rust terug in Westhofen. Katharina: “We houden van koude, heldere dagen, lange wandelingen door de wijngaarden met onze hond en thuiskomen als het vroeg donker wordt. Dan is het tijd om iets lekkers te koken, een fles wijn te openen en uitgebreid aan tafel te gaan. Het is ook de periode waarin we eindelijk wat meer tijd hebben voor vrienden en familie en lange avonden samen.”

Met kerst komen wijn en eten misschien wel meer dan ooit samen. Eén favoriete wijn kiezen vinden de twee lastig. Manuel: “We zouden waarschijnlijk beginnen met onze Blanc de Blancs Brut Nature 2021, misschien met oesters of wat kleine hapjes uit de keuken terwijl iedereen nog aan het koken is.” Bij het kerstdiner halen ze graag iets bijzonders uit de kelder: een gerijpte riesling van een van hun topwijngaarden Kirchspiel of Morstein. En als de avond langer duurt, volgt mogelijk een fles Benn Spätburgunder 2024. Hij gaat

De winter is eigenlijk het begin van de volgende jaargang

verder: “Kerst draait voor ons minder om één perfecte combinatie en meer om de tijd nemen om te koken, een paar bijzondere flessen te openen en er samen van te genieten.”
Wie denkt dat de wijngaarden in de winter stilliggen, heeft het mis. “De winter is eigenlijk het begin van de volgende jaargang,” vertellen Katharina en Manuel. Zodra de bladeren zijn gevallen en de wijnstokken in rust zijn, begint het snoeien. Iedere stok wordt afzonderlijk bekeken: welke scheuten vormen de basis voor het komende groeiseizoen? Daarna worden de takken aangebonden en wordt alles klaargemaakt voor de lente. “Het is rustiger werk dan de oogst, maar ontzettend belangrijk. Veel beslissingen die de volgende jaargang beïnvloeden, worden juist in deze koude maanden genomen.”
Op de vraag wat ze zouden aanraden bij de WEISS, zijn ze het snel eens: “We zouden op de Hollandse tour gaan en gourmetten! Wechsler WEISS is precies de wijn die we graag drinken als er allerlei verschillende gerechtjes op tafel staan.” De wijn is fris, sappig en ongecompliceerd, maar heeft genoeg karakter om al die uiteenlopende smaken aan te kunnen. Katharina besluit: “Op de een of andere manier voelt een lange avond aan tafel met vrienden en familie voor ons heel erg als kerst.”

Aanbieding
2025 Wechsler WEISS Rheinhessen, Weingut Wechsler

Voor WEISS combineert Katharina haar geliefde riesling met müller-thurgau (de tweede druif in Rheinhessen en ook wel rivaner genoemd) en een klein deel scheurebe. Dit samenspel zorgt voor een mildere zuurgraad en onbezorgd plezier. Zuiver van smaak met aroma’s van peer, kruiden en bloesem. Lekker bij een quiche met groene asperges.
Smaaktype: fris en levendig
Op dronk: tussen nu en 2029
Bij doos van 6: **€10,50** ~~€11,70~~ per fles



2025 Guilhem Blanc – Pays de l'Hérault, Moulin de Gassac

Wil je stiekem indruk maken op je gasten maar is je budget niet heel groot, kies dan voor de Guilhem blanc. Typisch zo'n wijn waarvan iedereen zal vragen: wat is dit eigenlijk? Dit is de perfecte assemblage van vermentino (rolle) en colombard. Fris, sappig, kruidig en niet te weerstaan bij een klassieke salade niçoise.
Smaaktype: fruitig en toegankelijk
Op dronk: tussen nu en 2028
Bij doos van 6: **€7,45** ~~€8,25~~ per fles



2025 Colagón verdejo – Rueda, Palacio de Bornos

Deze verdejo is niet voor niets een publieks-lieveling, hij blijft simpelweg boeien. Frisheid en exotisch fruit gaan samen met een goede structuur en diepgang door de korte lierijping. Colagón wordt mooi in balans gehouden door de toevoeging van een klein deel viura. Serveer hem bijvoorbeeld bij gamba's met limoen en koriander.
Smaaktype: fris en levendig
Op dronk: tussen nu en 2028
Bij doos van 6: **€7,50** ~~€8,35~~ per fles



2025 Chardonnay – Pays d'Oc, L'Orangeraie de Pennautier

Deze chardonnay moet je zeker in huis halen als je een tafel vol gasten verwacht met ieder een andere smaak. Hij zal zowel de typische chardonnayliefhebber als de frissewittewijndrinker pleasen. Pennautier maakt optimaal gebruikt van het terroir; kalkrijke bodems, hoge ligging en relatieve koelte. Heerlijk bij zalmsashimi.
Smaaktype: vol en rijk
Op dronk: tussen nu en 2028
Bij doos van 6: **€8,00** ~~€8,90~~ per fles



2025 Grillo – Sicilia, Molino a Vento

Vroeger werd de inheemse druif grillo op Sicilië enkel gebruikt om er de bekende versterkte wijn marsala van te maken. Tegenwoordig maken ze er ook spannende droge witte wijn mee. Denk aan de Méditerranée met tonen van kruiden, tropisch fruit en bloesem. Erg lekker bij een frittata met feta, verse groene kruiden en citroen.
Smaaktype: fris en levendig
Op dronk: tussen nu en zomer 2027
Bij doos van 6: **€8,10** ~~€9,00~~ per fles



2025 Chardonnay – Pays d'Oc, La Closerie des Lys

Op de kalkrijke bodems aan de voet van de Pyreneeën liggen de wijngaarden van Closerie des Lys. Een heerlijke chardonnay met aroma's van rijpe peer en meloen. De smaak is elegant, bloemig, met rijp fruit, veel sap en eindigt in een verrukkelijk frisse afdronk. Lekker bij gepocheerde kabeljauw met hollandaisesaus.
Smaaktype: vol en rijk
Op dronk: tussen nu 2029
Bij doos van 6: **€9,40** ~~€10,40~~ per fles



2025 Grüner Veltliner Lössterrassen, Weingut Stadt Krems

De trots van een van de oudste wijndomeinen van Oostenrijk waar wijnmaker Fritz Miesbauer bodem, klimaat en eeuwenoude tradities samenbrengt in zijn immens populaire Lössterrassen. Mineraal, met tonen van bloesem, wit en geel fruit. Heerlijk als aperitief of bij witlofschuitjes met Hollandse garnalen.
Smaaktype: sappig en fruitig
Op dronk: tussen nu en 2029
Bij doos van 6: **€9,00** ~~€10,60~~ per fles



2025 ALLO – Minho, Quinta de Soalheiro

Volgens wijnmaakster Asun Carballo brengt ALLO twee werelden samen. Die van Monção en Melgaço waar de alvarinho groeit en die dicht bij de oceaan waar de loureiro vandaan komt. Samen weerspiegelen zij de brede expressie van de Minho. Verrukkelijk bij mosselen in witte wijn (ALLO natuurlijk), knoflook en peterselie.
91 The Wine Advocate
Smaaktype: fruitig en toegankelijk
Op dronk: tussen nu en 2028
Bij doos van 6: **€9,75** ~~€10,80~~ per fles



2025 Sauvignon Touraine, Domaine Jacky Marteau

Er zijn nu eenmaal plekken waar de lekkerste, klassieke sauvignons vandaan komen en Touraine in de Loire-streek is daar wat ons betreft een van. Ludivine Marteau laat het terroir spreken in haar wijn; het koele klimaat geeft frisheid, de vuursteen in de bodem geeft die levendige mineraliteit. Heerlijk bij oesters.
Smaaktype: fris en levendig
Op dronk: tussen nu en 2028
Bij doos van 6: **€10,15** ~~€11,25~~ per fles



Terra Alta in Noord-Spanje onder een dik pak sneeuw

HUISWIJNEN ROOD ALTAVINS

De wijngaard in winterslaap

Voor *Joan Arrufí Peig* van Altavins is de winter allerminst een periode van stilzitten. Terwijl de wijnstokken in rust zijn, wordt er gesnoeid, wordt de bodem verzorgd en bemest. En dan is er nog de olijvenoogst. “Met een nieuw project bij Altavins gebruiken we de olijfbomen van mijn familie om een unieke, buitengewoon smakelijke olijfolie te maken.” Ook thuis draait december om traditie. In zijn dorp wordt



Slapen is essentieel, ook voor wijnstokken

kerstavond van oudsher met vrienden gevierd. Vroeger ging men na de nachtmis – vlak na middernacht – met vrienden aan tafel voor de *ressopó*: een soort tweede diner, wat ook in katholiek Nederland voorheen een bekende traditie was. Op eerste en tweede kerstdag is het tijd voor de familie: “We bereiden het kerstdiner met onze familie; ouders, kinderen, grootouders, en daarna gaan we bij al onze neven en nichten langs om cadeaus uit te wisselen. Drukke, maar prachtige dagen.”

Van alle woorden waarmee Joan wijn ooit omschreef – leven, creativiteit, romantiek, geduld en doorzettingsvermogen – past voor hem vooral romantiek bij kerst. “Het is een tijd om samen te zijn, stil te staan bij het verstrijken van de tijd en te luisteren naar de verhalen van de ouderen. En natuurlijk denken we aan degenen die ons zijn ontvallen; tijdens kerst voelen zij dichtbij.” In Terra Alta is de winter bovendien een welkome afwisseling, nu de zomers steeds langer en heter worden. “We waarderen de kou, een open haard, paddenstoelen, gegrild vlees en een goed glas wijn meer.” Joan hoeft dan ook niet lang na te denken wat hij bij een uitgebreid kerstdiner met de familie schenkt: zijn Almodí petit red.

Aanbieding
2025 Almodí petit red – Terra Alta, Altavins

Altavins laat zich van zijn beste kant zien: mooi rijp fruit, met de nodige frisheid dankzij de hooggelegen wijngaarden. Garnacha vormt hier de ruggengraat, en wordt aangevuld met syrah, merlot en samsó (carignan). Heerlijk bij gegrilde lamskoteletten met rozemarijn, geroosterde aubergine en romesco.

Smaaktype: zwoel en kruidig
Op dronk: tussen nu en 2029
Bij doos van 6: **€9,30** ~~€10,30~~ per fles

2024 Guilhem Rouge – Pays de l'Hérault, Moulin de Gassac



De rode Okhuysenwijn die maar hoge ogen blijft gooien in menig wijnconcours. De grondlegger van deze icoon is de familie Guibert, die gelukkig naast hun domeinwijn ook een 'wijn voor iedereen' besloot te maken. Een die zich zeer gemakkelijk laat vergezellen aan tafel, bijvoorbeeld door een huisgemaakte kalfsragoutpastei.

Winnaar Perswijn Wijnconcours '25

Smaaktype: soepel en rond
Op dronk: tussen nu en 2028
Bij doos van 6: **€7,45** ~~€8,25~~ per fles

2024 Vale da Oliveira tinto – Tejo, Quinta da Lagoalva



De inheemse Portugese druiven castelão en touriga nacional zorgen voor een spannende assemblage vol rijp donker fruit en specerijen. De zes maanden houtrijping geeft extra diepte. Absoluut een aanrader als je op zoek bent naar een gastronomische wijn met vulling, maar niet de hoofdprijs wil betalen. Lekker bij Portugese chouriço of kruidige worstjes.

Smaaktype: sappig en fruitig
Op dronk: tussen nu en 2029
Bij doos van 6: **€8,50** ~~€9,50~~ per fles

2024 Orot Joven – Toro, Bodegas Toresanas



De hoger gelegen wijngaarden van Toresanas hebben een kalkrijke kleibodem, waar de tempranillo heel goed op groeit en die daarnaast de frisheid in de wijn behoudt. Met zijn sappige karakter vol rood fruit en een lichte kruidige toets, past deze Orot Joven (Spaans voor 'jong') uitstekend bij een gevulde kalkoen.

Smaaktype: sappig en fruitig
Op dronk: tussen nu en 2028
Bij doos van 6: **€7,60** ~~€8,40~~ per fles

2024 Vin de Pays de Vaucluse, Domaine du Pesquier



Bij een klassiek kerstmenu mag een glas Vin de Pays de Vaucluse natuurlijk niet ontbreken. Heerlijk bij een mooi gebraad met krachtige jus en geroosterde wintergroenten. De wijn heeft voldoende kracht en vulling, maar is tegelijk verfijnd. Aroma's van donker fruit en laurier.

9- De Grote Hamersma

Smaaktype: zwoel en kruidig
Op dronk: tussen nu en 2029
Bij doos van 6: **€8,60** ~~€9,60~~ per fles

2024 Les Fruitières rouge Pays d'Oc, La Closerie des Lys



In de bergachtige omgeving van de rivier de Aude maken de families Collovray en Terrier wijnen die het terroir laten spreken. De bodem (klei en kalk), ligging (300-350 m hoogte), zonexpositie en wind zorgen hier voor een uniek microklimaat. De wijn combineert fruitigheid met een delicate kruidigheid. Erg lekker bij steak tartare.

Smaaktype: sappig en fruitig
Op dronk: tussen nu en 2028
Bij doos van 6: **€7,85** ~~€8,70~~ per fles

2023 Carmenère Edición Especial Cachapoal Valley, Viña Casa Marin



Kerst valt in Chili midden in de zomer dus gaan veel mensen op de 25e de stad uit, naar het strand. Wij daarentegen zoeken juist binnen de warmte op met een stevig glas rode wijn, zoals bijvoorbeeld deze carmenère, met een complexe, rijke smaak. Heerlijk bij een entrecote of tournedos met een rode wijnjus van de wijn zelf.

Smaaktype: zwoel en kruidig
Op dronk: tussen nu en 2028
Bij doos van 6: **€10,00** ~~€11,10~~ per fles

2025 Nero d'Avola – Sicilia, Molino a Vento



De bekendste wijn van het prachtige eiland Sicilië en een ware smaakmaker. De combinatie van bodem, ligging en eeuwenoude wijncultuur maakt dit een van de interessantste terroirs van Italië. Een wijn met rijp rood fruit, kruiden en een hint van cacao. Lekker bij een wildstoof of klassieke ragù alla bolognese.

Smaaktype: zwoel en kruidig
Op dronk: tussen nu en 2028
Bij doos van 6: **€8,10** ~~€9,00~~ per fles

2025 Tempranillo – Vino de la Tierra de Extremadura, Palacio Quemado



In Extremadura rijpt tempranillo moeiteloos en laat er zijn volle potentie zien. Zwoel en klassiek van stijl, met gekonfijt rood en zwart fruit, kreupelhout en een lichte rokerigheid. Een heerlijk glas voor deze tijd van het jaar en wij raden hem aan bij caldereta de cordero, een lamsstoofpot uit deze streek.

Smaaktype: zwoel en kruidig
Op dronk: tussen nu en 2029
Bij doos van 6: **€10,80** ~~€11,95~~ per fles



De beste wijnmaker ter wereld

... al zal je hem dat zelf nooit horen zeggen

HET GROTE CHAVE INTERVIEW

Oppercriticus *Robert Parker* doopte hem "de beste wijnmaker ter wereld". Hij is de toonaangevende telg van het oudste Franse wijngeslacht, maar drinkt het liefst bier. *Frénk van der Linden* in de Rhône op bezoek bij **Jean-Louis Chave**. Fotografie: Milton Verseput

Zoals op de carrosserie van de meest exclusieve Ferrari's en Rolls Royces geen typeaanduiding is te vinden, en de meeste Nobelprijswinnaars hun onderscheiding onvermeld laten op een visitekaartje, doet *Jean-Louis Chave* niet aan zelfpromotie. Collega-wijnmaker *Chapoutier* heeft in zijn Rhône-wijngaarden mammoet-borden geplaatst met de eigen naam in KAPITALEN. Naar Chave is het echter zoeken. Aan de gevel van zijn vaalbruine bedrijfspand in Mauves hangt een naamschildje uit het jaar nul dat zo verregaand door regen en wind is aangetast dat alleen nog een C en de 5 van het oude telefoonnummer zijn te ontcijferen. Hier werkt een man die het gezegde "Goede wijn behoeft geen krans" een postmoderne dimensie verschaft.

Jean-Louis mag dan tot een aristocratische familie behoren, hij ontvangt in spijkerbroek en doordeweekse trui. *Un mec sympa*, die even broodnuchter als bevlogen een spervuur van vragen ondergaat.

Frénk van der Linden: Een bijbels gezegde luidt "Vermeerdering van kennis is vermeerdering van smart." Merkt u dat ook bij het maken van wijn?
Jean-Louis Chave: "Ja, want we weten tegenwoordig te veel. Als wijnbouwer leven we permanent in stress. Door wat je over de economie weet, over nieuw wetenschappelijk onderzoek, en vooral over het weer: o god, ze hadden vorst in Bourgondië, zware regenval in Bordeaux, een hittegolf in de Languedoc, hagel weet ik veel waar, en straks komt het hierheen! Mijn vader, en zeker de generaties vóór hem, namen elke dag zoals-ie kwam. Ik weet zeker dat dit *overload* of *information*-probleem nog veel erger zal worden. Zo dringen we steeds meer door in de chemie van wijn. Het maakt ons gek. Het neemt onze vrijheid weg. Het doodt de magie. Wijn moet leven, en op deze manier doden we de wijn. De technische kennis begint het menselijke proces te overheersen, en dat doet af aan wat we maken. In de Bordeaux gebeurt dat overduidelijk. Ik hou van Bordeaux, begrijp me goed, maar veel wijnen worden daar nu gemaakt door comités met adviseurs en consultants, blah, blah, blah. Wijn als compromis! Ook in de Bourgogne zie je dat de laatste jaren meer en meer. Dus ja, de bijbel heeft gelijk: ten diepste is het een tragische tendens."
Veert op: "Bij Chave hebben we geen oenoloog in dienst. En ik haal niet één deskundige van buiten het bedrijf in. Ik trek me ook niet veel aan van wijnjournalisten. Ik noem ze *sniffers*. Vaak proeven ze niet de hele wijn, maar zoeken ze naar een klein minpunt, een detail van een detail dat ze een defect kunnen noemen. Nou, gefeliciteerd."
FvdL: Elke wijnmaker zit in zijn (of haar) fles, of je het wilt of niet. De wijn is onbedoeld ook een zelfportret. Wat voor man hoopt u dat uit een fles Chave oprijst?
J-LC: "Een gepassioneerd man. Daarmee bedoel ik: een man die passie voelt voor de plek waar hij werkt. Die plaats en die grond komen vóór de maker. Als zijn ego zo groot is dat hij denkt belangrijker te zijn, is dat in mijn ogen een misvatting. Voor mij word je dan minder geloofwaardig. Zo werkt het ook met politici: op het moment dat zij denken dat het om hen draait, gaat het mis."
FvdL: *Jean-Marie Guffens*, roemrucht in en buiten de wijnwereld, zegt: "Die wijn, dat ben ik."
J-LC: "Ah, Guffens! Die staat op zichzelf. Een paar jaar geleden kwam hij bij me op bezoek, en ik heb bijna nog nooit zo'n geweldige tijd gehad in onze kelders. Punt is natuurlijk dat hij uit een andere wereld is gekomen, België, om in meerdere Franse streken wijn te maken. Góeie wijn. Hij komt niet voort uit één van die gebieden, hij draagt geen grote traditie met zich mee, hij is de schrijver van zijn eigen verbijsterende, indrukwekkende verhaal. Guffens is uniek, *once in a lifetime*. Ik hou van die vent, omdat hij een afkeer heeft van *bullshit* en honderd procent *straight* is."

Aan de gevel hangt een oud naamschildje met daarop vaag nog iets van een C en een voormalig telefoonnummert

FvdL: Hebt u ooit via Artificial Intelligence gevraagd hoe u de Chave-wijnen kunt perfectioneren?
J-LC: "Daar is geen noodzaak toe. En ik zou ook niet weten hoe ik die vraag moet stellen. Mijn vrouw Erin, Amerikaanse, noemt mij *low tech*. Ik werk niet op een computer. Hoeft ook niet, bijna alles in dit bedrijf gebeurt met de hand. De wijngaarden zijn zo steil en zijn zo moeilijk bereikbaar dat het niet op een andere manier kan. We moderniseren wel, hoor. Twee jaar terug zijn we bij het sproeien van biodynamische, organische bestrijdingsmiddelen begonnen te experimenteren met een drone. Heel efficiënt, heel precies. Stukken beter dan met een zwaar ding op je rug in de wijngaard ploeteren. Als het regent, kun je op sommige hellingen onderuitgaan. Gevaarlijk. Werk om afschuw bij te voelen."
FvdL: De kinderen van Picasso waren vaak gefrustreerd, de zoon van Cruijff worstelt met het DNA van zijn vader en *Philippe de Gaulle* werd admiraal alsmede senator maar bereikte tot zijn verdriet nooit de grote hoogten van zijn vader Charles. Hoe is het voor u om een Chave-telg te zijn?
J-LC: "Wij zijn anders dan de mensen die je noemt, omdat wij bezitten wat we bezitten. Begrijp je wat ik bedoel? Ik ben niet mijzelf, ik ben een erfgenaam van de Hermitage, daarin



Om de heuvel van Hermitage beter te begrijpen, moet je er rond lopen, zoals hier in de lieu dit l'Hermite

schuilt mijn waarde, niet in unieke talenten of vaardigheden. Ik ben gewoon een man die het terroir interpreteert. Ik ben wie ik ben door de grond die mij gegeven is. Het enige wat ik hoef te doen is die grond respecteren, daar hoef je niet slim voor te zijn, laat staan superslim."

Een fles wijn bevat meer filosofie en wijsheid dan alle boeken in de wereld

FvdL: Maar ongetwijfeld staat u onder grote druk. Bent u ooit bij een psycholoog geweest?
J-LC: "Nee, nee, nee! Toen ik jong was, ging ik vaak skiën met mijn beste vriend. Zijn vader was psycholoog. In de lift, op weg naar een piste, zat die man voortdurend te theoretiseren over wat we deden, hij kon niet genieten van de situatie, het moment. Ik leef totaal tegenovergesteld."
FvdL: Welke wijsheid prefereert u? "Wijn is zonlicht, bijeengehouden door water" (Galileï). "Wijn is gebottelde poëzie" (Stevenson). "Een fles wijn bevat meer filosofie dan alle boeken in de wereld" (Pasteur). Of misschien: "Wijn is het bewijs dat God van ons houdt en ons graag gelukkig ziet" (Franklin).
J-LC: "Dat wijn meer filosofie bevat dan een hele bibliotheek spreekt me het meest aan. Niet in de laatste plaats omdat het een visie is van een *upper level* man als Pasteur, een wetenschapper die als geen ander kon vaststellen dat het bij wijn om veel meer gaat dan techniek en chemie. Wijn is een humaan verbindingsmiddel. Wijn slaat een brug tussen mensen.

De gastronomie was ooit bedoeld om ons samen te brengen, maar tegenwoordig gaat het helaas in toenemende mate om De Chef. Het ego van de cuisinier is centraal komen te staan, niet het idee dat mensen met elkaar aan tafel zitten om een fijne tijd te hebben. Als je de euvele moed toont om vraagtekens te zetten bij wat de chef heeft gemaakt, krijgt je te horen dat 'je het niet begrijpt'. Je wordt geacht te bewonderen, niet te praten over het leven, de liefde, je ideeën – terwijl het daar allemaal om begonnen is."
FvdL: Ik heb één keer gehuild toen ik wijn dronk. Twee jaar terug. In mijn glas zat Pomerol – om precies te zijn Petrus uit verschillende jaren. Fabuleus. En onbetaalbaar, maar gelukkig was ik niet degene die de flessen had gekocht. Wanneer huilde u bij het drinken van wijn?
J-LC: Zorgelijke blik: "Dat is mij helaas nooit overkomen. Als wijnmaker heb je niet de vrijheid die een real wine lover heeft. Wij zitten er te technisch in. Ik kan me daar niet van loskoppelen. Aan jou kleeft de schoonheid van de amateur, het voorrecht van de amateur, het genot van de amateur. Ik benijd je. Als ik huil tijdens het drinken van wijn, komt het door de situatie, de mensen met wie ik drink. Ik denk aan mijn vrouw, die in betrekkelijk korte tijd haar ouders, twee zussen en een broer verloor. Ik denk ook aan mijn vader, 91 nu, nog steeds mijn belangrijkste proever, belangrijker dan de keldermeester. Dat samenzijn is soms emotioneel, ja, op een nuchtere manier emotioneel."
J-LC: "Op hele belangrijke momenten drink ik vaak geen wijn. Bijvoorbeeld omdat ik er gewoon te verdrietig voor ben. Of omdat ik goed wil kunnen nadenken. We komen nu net uit de fermentatie-periode, er moeten cruciale beslissingen worden genomen in het productieproces, daar maak ik me

zorgen over. Ik wil mijn hoofd helder houden."
FvdL: Hoe ervaart u het dat een fles Chave in sommige restaurants zes of zeven keer over de kop gaat?
J-LC: "Ik haat het. Het is simpelweg verkeerd, en het gebeurt veel te vaak. Een goed restaurant houdt van wijn, en houdt ervan dat wijn vlóeit, dat een fles geen museaal prestigeding op de kaart is. Soms willen ze eigenlijk niet eens dat-ie wordt verkocht. Begrijpen ze niet hoe stom dat is? Zulke restaurants leveren wij liever geen wijn."
FvdL: Hoe komt het dat Rhône-wijnen internationaal niet dezelfde reputatie bij het grote publiek hebben als Bordeaux en Bourgogne?
J-LC: "Wijn is niet democratisch, is niet 'de meeste stemmen tellen'. Zelf ben ik ervan overtuigd dat wat van de Hermitage-heuvel komt zich kan meten met het beste van het allerbeste."
FvdL: Maar neem een vergelijkbaar relatief klein wijngebied als Piemonte, Italië: dat scoort beter.
J-LC: "De reputatie van Piemonte is grappig genoeg vooral gevestigd vanuit de VS, doordat veel Italianen naar Amerika emigreerden, daar restaurants openden en als "ambassadeurs" automatisch hun wijnen meer bekendheid gaven. Tja, en Piemonte is bovendien heel goed in het organiseren van oenologisch toerisme naar dat fabuleuze landschap waar je ook nog eens geweldig kunt eten. Wat denk ik meespeelt, is

Ik ben niet mezelf, maar een erfgenaam van de Hermitage. Daarin schuilt mijn waarde.

dat je op en rond de Hermitage-heuvel kei- en keihard moet werken. Dat maakt je nederig. Onze wijngaarden dwingen me tot bescheidenheid. Anders dan de Bordeaux is dit geen bling-bling-regio."
FvdL: Welke wijn (het mag ook een Saint Joseph van uw hand zijn) uit welk jaar maakte u nog trotser dan anders?
J-LC: "Ik hou van de Hermitage '91. Die was uitgebalanceerder dan ooit. Misschien romantiseer ik het, want het was het jaar dat ik naast mijn vader leiding mocht gaan geven aan Chave."
FvdL: Welke verandering hebt u sindsdien doorgevoerd?
J-LC: "De flessenvulmachine is vervangen. Je denkt misschien: kom op, de wijn loopt in de fles, hoe ingewikkeld kan het zijn? Maar als je dat van bovenaf doet – wat lang de gewoonte was –, krijgt de wijn een zuurstofklap. Nu hebben we in deze regio een familiebedrijf dat wereldwijd leidend is, en die mensen hebben een systeem geïntroduceerd met een pijpje dat in de fles zakt, naar de bodem, waarna de wijn eruit loopt en de fles vult. *Simple comme bonjour*."
FvdL: Welke niet-Franse wijn is uw favoriet?
J-LC: "Ik heb een deel van mijn leven doorgebracht in Californië. Daar studeerde ik *finance* en wijnbouw. Ze maakten er wijnen zonder te proberen de Franse te imiteren. Zinfandel, op een hele vrije manier geproduceerd. Het was onvergelijkbaar met wat dan ook. In Spanje wordt nu ook op spannende wijze van alles uitgeprobeerd. In Ribeira Sacra, een streek met steile heuvels en leisteen, maken ze wonderschone wijn."
FvdL: Ooit zag ik in Kanton een paar Chinezen handenvol ijsblokjes gooien in glazen onbetaalbare Mouton Rothschild 1945, een legendarisch wijnjaar. Wat zegt u tegen klanten die wonderlijk omspringen met uw beste wijnen?
J-LC: "Mensen maken hun eigen verhaal met jouw wijn. Je moet ze niet in de gebiedende wijs toespreken. *Sergio Mendes*, de beroemde Braziliaanse musicus, belde me elke oudejaarsavond terwijl hij op het strand witte Hermitage zat te drinken. Hoe vaak ik ook zei dat witte Hermitage geen strandwijn is: hij ging ermee door. Op den duur kreeg ik plezier in het beeld van Sergio, altijd en eeuwig gekleed in het wit, op die plek, nippend aan witte Hermitage – voor ons bijna iets heiligs, *butter, cream and sweet bread*. 'Ik kan het niet laten,' zei hij, 'het maakt me gelukkig.' Kijk, je wijn is als een kind van je dat de wijde wereld in gaat, het is niet meer van jou, het wordt van anderen. En dat is goed."
FvdL: Wat dacht u toen opperwijncriticus *Robert Parker* u omschreef als "de grootste wijnmaker ter wereld"?
J-LC: "Het probleem met journalisten is dat ze altijd iets extreems willen beweren. Daardoor betekent zo'n superlatief op een gegeven moment niet zoveel meer. Hoe goed Parker ook is in zijn vak."
FvdL: Begin jaren zeventig kostte een kilo abrikozen in deze streek meer dan een kilo druiven. Wat is er gebeurd?
J-LC: "Het is een catastrofe, een ware catastrofe. Ze hebben hier vrijwel alle abrikozen- en perzikbomen gerooid. Vooral in Crozes-Hermitage is er een zee van wijnstokken voor in de plaats gekomen. Op een gegeven moment brachten druiven méér op – vandaar. Economie! Het gevolg is een groot irrigatieprobleem. En over tien jaar moet het misschien allemaal weer worden omgedraaid."
FvdL: Als uw wijn muziek was, welke muziek zou dat dan zijn? Pink Floyd? Bach? Taylor Swift? Mozart? Julien Clerc?
J-LC: "Miles Davis. Omdat jazz een vorm van vrijheid is: impulsen, improvisatie, aftasten. En jazz kan tegelijkertijd opgetogen en treurig zijn, zoals goede wijn diep en frivool is."
FvdL: En wanneer uw wijn een schilder was? Van Gogh? Mondriaan? Rothko?
J-LC: "Joni Mitchell."
FvdL: Eh, zij is een singer-songwriter.
J-LC: "Oók een schilder, en een hele goede. Kijk maar eens naar de hoezen van haar albums die zij heeft geschilderd." Glimlach: "Chave en Joni Mitchell, dat is mijn ideale combinatie. Omdat zij een kunstenaar is die zoekt, waarlijk zoekt. Terwijl wij zo zitten te praten, realiseer ik me hoe essentieel vrijheid voor mij is. Daar hoort bij dat iets imperfect kan uitpakken, imperfect maar authentiek."
FvdL: Clape, een collega van u in de Rhône (hij maakt top-

Ik haat het dat een fles Chave in sommige restaurants zes of zeven keer over de kop gaat

Cornas), verwerkt hele trossen in zijn wijn. U zweert juist bij het gebruik van ontsteelde druiven. Wie handelt wijzer?
J-LC: "Dit is een levensbeslissing, want dit besluit heeft een drastische invloed op de stijl van de wijn. Het is vergelijkbaar met de vraag of je wel of niet kiest voor nieuw eikenhout in vaten. Nieuw eikenhout vlakt de wijnsmaak af. Het verwerken van de stelen óók. Dat wil ik niet. De fruitigheid neemt af. Maar in Cornas kan dat voor de balans



juist goed zijn. Het is alsof Cornas dat tegenwicht nódig heeft. Ik heb nooit een grote Cornas geproefd die zonder stelen was gemaakt. Echt nooit. Die wijn is gebaat bij iets animaals, iets wild-groens. Andersom zou ik geen geweldige Hermitage kunnen maken mét de stelen. De druif is genoeg. Handgeplukt. Hermitage is aristocratisch, niet voor niks altijd gemaakt door aristocratische families. Ik zeg niet dat Cornas geen grote wijn is, maar het is een wijn gemaakt door boeren. En als je een boer bent, stop je alles wat je in de tank kunt stoppen daadwerkelijk in de tank."
FvdL: Toen ik jaren geleden een directeur van chemiereus Rhône-Poulenc in Lyon interviewde, vertelde hij dat het personeel voortaan niet langer 's morgens en 's middags vier uur zou werken. Voortaan werd het vijf uur vóór de lunch en drie uur erna. "Omdat het drinken van wijn tussen de middag de arbeidsproductiviteit aantast." Hoe gaat Chave daar mee om?
J-LC: "Het moet lang geleden zijn dat u in Lyon op bezoek was. Jonge mensen drinken hier tussen de middag niet of nauwelijks meer. Ook bij ons is het afgeschaft. Toen ik begon te werken, zag ik oudere mensen de hele dag wijn drinken. Al wanneer ze begonnen om vijf uur 's morgens! Om negen uur aten ze een snack, charcuterie of zo, en daar werd ook wijn bij geschonken. Koffie dronken ze niet. Bij de

Je moet geworteld blijven. Dat is de kern van onze benadering, al sinds de vijftiende eeuw

lunch was het helemáál raak. En ja, dat had inderdaad zo zijn gevolgen. In de arbeidscontracten van onze personeelsleden stond dat ze van Chave in de winter elke dag een liter wijn kregen, en in de zomer twee liter. We hadden speciale wijngaarden om die wijn te produceren. Daar heb ik een eind aan gemaakt. Het staat nog steeds in de arbeidsovereenkomsten, maar met de clausule dat je er ook voor kunt kiezen in plaats van een liter wijn vijf euro te laten uitbetalen. Tegenwoordig drinkt iedereen veel frisdrank, ik ook. 's Avonds misschien wat wijn. Maar niet of nauwelijks in de zware oogstperiode."
FvdL: In mijn vak wordt weleens gezegd: "Je moet getrouwd zijn met de journalistiek en vreemdgaan bij je vrouw." Hoe werkt dat als je wijn maakt?
J-LC: "Ik ben benieuwd wat mijn vrouw zou antwoorden. Gelukkig accepteert Erin dat de wijngaard voor mij van levensbelang is."
FvdL: Zij heeft nooit gezegd: "Jean-Louis, je bent een workaholic"?
J-LC: "Nou, waarschijnlijk wel."
FvdL: Heeft uw vader u gewaarschuwd, zo van: denk erom, er zullen maanden zijn dat je tot 's nachts vier uur werkt en om negen uur weer de mouwen moet opstropen?
J-LC: "Nee. Hij ging ervan uit dat ik dat begreep. Weet je, er is iets buitengewoon interessants gaande. Mijn generatie was veel closer met vader en moeder dan de nieuwe generatie is met ons. Ik vólgde. Die tijd is voorbij."
FvdL: Is Chave-wijn groen genoeg?
J-LC: "In de zin van biologisch? Zeker. Bijna honderd procent. Het enige wat we nog moeten uitbalanceren, méér moeten recyclen, is de CO_2 die we produceren tijdens de fermentatie van de druiven."
FvdL: De jeep waarmee u ons de Hermitage-heuvel opreed om de wijngaard te bezoeken...
J-LC: Schaterend: "... is niet elektrisch, oké. Ik hou niet van elektrische auto's. Maar in het productieproces van de wijn werk ik zo organisch als het maar kan."
FvdL: Zit ik ernaast als ik zeg dat Chave op dit punt niet officieel gecertificeerd lijkt?
J-LC: "Dat zijn we wél. Ik heb alleen besloten dat niet op onze etiketten te laten zetten, omdat het in onze ogen voor zichzelf spreekt. Het zou ronduit stom zijn om te kiezen voor een andere aanpak."
FvdL: Frankrijk is chauvinistisch, ook binnenlands: bourgogne-producenten drinken bijna nooit bordeaux, bordeaux-producenten drinken nauwelijks rhône, en rhône-producenten staan niet bekend als grote bourgogne-consumenten. Hoe komt dat?
J-LC: "Misschien heeft het te maken met de eerste vraag in dit interview. Het is goed om je kennis te verbreden en te verdiepen, maar te veel kennis van andere regio's kan je zo sterk beïnvloeden dat je geneigd bent iets te kopiëren dat van de weeromstuit het unieke karakter van je eigen wijn afvlakt. Je moet geworteld blijven. Dat is de kern van onze benadering, al sinds de vijftiende eeuw."
FvdL: Waarover ligt u te woelen in bed, wat is een dilemma?
J-LC: "Wijn houdt niet van regen, wijn houdt van de zon. Maar door het klimaatprobleem hebben we nu te véél zonneschijn. Het is vreselijk om door de wijngaard te lopen en wijnstokken te zien lijden onder de hitte, te zien vechten om te overleven."
FvdL: U praat over uw planten alsof het vrienden zijn.
J-LC: "Ja, ja, en ik heb met mijn kameraden te doen. Het doet zeer. Ze knokken zich met hun wortels door de grond en het gesteente heen, op zoek naar vocht. Irrigeren helpt niet, dat is oppervlakkige, niksige steun. We proberen de wortels te helpen iets makkelijker te groeien, zodat ze voedingstoffen in de grond kunnen vinden."
FvdL: Overweegt u maatregelen die verstrekkender zijn?
J-LC: "Bijvoorbeeld wijnstokken planten aan de andere,



schaduwrijkere kant van de Hermitage-heuvel? Of een andere druif uitproberen dan syrah? Nee. Op die heuvel wordt al tweeduizend jaar wijn gemaakt, en dat lijkt lang, maar in het grote plaatje is het niets, een momentopname, een vingerknip in de tijd. Alles heeft een begin en een eind. En ik denk dat wij in onze filosofie het eind van het verhaal moeten integreren."

FvdL: Wat bedoelt u daarmee?

J-LC: "Dat het op een dag niet meer mogelijk zal zijn om op die heuvel wijngaarden te cultiveren. En ach, dan zij het zo."

FvdL: Pardon? U staat in een traditie van zes eeuwen, u bent de zestiende generatie Chave sinds 1481. Een oudere aaneengesloten wijnfamilie kent Frankrijk niet. En u zegt schouderophalend: "Het zij zo"?

J-LC: "*That's life*. Uiteraard ben ik er niet onverschillig over, maar.." Hij valt stil.

Het mooie van de natuur is dat zij bijna altijd een oplossing vindt die wij niet kunnen bedenken

FvdL: Uw houding is bijna boeddhistisch.

J-LC: "Het mooie van de natuur is dat zij bijna altijd een oplossing vindt die wij niet kunnen bedenken. Ondanks alles zagen de druiven er dit jaar prachtig uit. Dus laten we er geloof in houden. En anders zullen noordelijke Europese landen in de toekomst in staat blijken betere wijnen te maken dan Frankrijk, Italië, Spanje."

FvdL: Ik heb helaas nog nooit het perfecte interview gemaakt. Maar van fouten leer je. Wanneer zat u ernaast bij het maken van wijn?

J-LC: Lange stilte. "Het eerlijke antwoord zou weleens dit jaar kunnen zijn. Hier in de omgeving sta ik bekend als de wijnmaker die op de Hermitage-heuvel altijd de laatste is die – wachtend op volledige rijpheid – zijn druiven plukt. Dit jaar was ik de éérste, met alle bijbehorende nervositeit. Ik deed het omdat ik bang was voor overrijpheid, waardoor rode wijnen jam-achtig kunnen worden. De zon wint het dan van de aarde. Jaren geleden was die stijl in de mode: hoe krachtiger de wijn, hoe meer mensen als Robert Parker 'm waardeerden. Misschien gold dat ook voor mijzelf, je smaak verandert in de loop der jaren. Ik zie dat als het privilege van de tijd. Tegenwoordig waardeer ik het subtiele meer."

FvdL: Stel dat u op uw sterfbed ligt, wat is dan de laatste wijn die u hoopt te drinken?

J-LC: "Bier. Omdat bier puur plezier is. Ik zal je iets bekennen: het is erg moeilijk voor mij om te genieten van wijn. Een Franse filosoof, ik weet niet meer wie, heeft eens een boekje geschreven over de eerste slok bier, over hoe fantastisch het voelt in je mond, vooral na een sportwedstrijd. Dat ontspannen gevoel heb ik jammer genoeg nooit wanneer ik wijn drink. Ik ga automatisch analyseren, ontleden, beoordelen. Ik zou heel graag relaxt wijn drinken, maar dat is onmogelijk geworden. Vaak zeg ik tegen wijnliefhebbers: probeer wijn alsjeblieft niet te begrijpen, want dan ontneem je jezelf iets. Goh, we komen wéér uit bij die bijbelse wijsheid dat vermeerdering van kennis vermeerdering van smart is."

FvdL: Wie gaat dit wijndomein van u overnemen als u het niet meer opbrengt?

J-LC: Heft de handen ten hemel: "Dat is de vraag. De passie die ik zelf heb, kan ik niet eisen van mijn twee kinderen – een dochter van achttien een zoon van twintig. Zij mogen hun eigen pad uitstippelen. Wat ik me nog goed herinner van mijn studietijd in Californië is dat ik veel geweldige, maar zoekende mensen om me heen zag, en dat ik me plotsklaps realiseerde: ik hoef niet te zoeken, ik heb als telg van de Chave-dynastie het geluk deel uit te maken van een gevestigde cultuur, en die wil ik voortzetten."

FvdL: Laten we afsluiten met een gewetensvraag. Stel dat *Vladimir Poetin* een grote bestelling bij Chave wil plaatsen, levert u hem dan die wijn?

J-LC: "Mocht ik dat doen, wat ik betwijfel, is het in de veronderstelling dat het hem een beter mens zal maken."



2024 Mon Coeur 'Cuvée Jubilée' Côtes-du-Rhône, J.L. Chave Sélection

Je voelt de verfijnde hand van de meester Jean-Louis Chave. Een blend van Noord- en Zuid-Rhône die het beste van beide klimaten combineert: de mediterrane kruidigheid en zonnige rijpheid van het zuiden, samen met de frisse energie en mineraliteit van het noorden. Zoetig fruit, aardse tonen, rijpe bosaardbei en viooltjes.

Op dronk: tussen nu en 2032

Nu per fles: **€15,60** ~~€16,80~~

Bij doos van 6: **€15,10** per fles



2024 Saint-Joseph blanc 'Circa' J.L. Chave Sélection

De roussanne druiven zijn afkomstig van prachtige wijngaarden op de coteaux. Rijp steenfruit in de neus en een structuur die indruk maakt. Precies, met rijpheid en diepte zonder veel gewicht. Zelfverzekerd en gelaagd, rijk maar met de nodige strakheid. Lang, spannend en veelbelovend.

Op dronk: tussen nu en 2033

Nu per fles: **€27,90** ~~€29,95~~

Bij doos van 6: **€26,90** per fles

Zoals de traditie wil...

Een combinatie van chocolade en banyuls. Bedacht door Louis Kat en uitgegroeid tot een klassieker. Los of in combinatie.



2025 Banyuls Cuvée Thérèse Reig, Domaine de La Rectorie
Een versterkte wijn uit de Roussillon gemaakt van voornamelijk grenache noir. De steile wijngaarden van La Rectorie met hun leistenen bodem kijken uit over de Middellandse Zee. De wijn is vol van smaak, fris en heeft een prachtige zoete, zwoele afdronk. Op dronk: tussen nu en 2033

Nu per fles (500ml): **€18,50** ~~€19,95~~

Doosje bonbanyuls
Het lekkerste chocolaatje voor na ieder diner. Want zeg nou zelf, een bonbon gevuld met een ganache van banyuls – die overheerlijke dessertwijn – klinkt toch als muziek in de oren?

Nu **€11,75** ~~€12,75~~ (9 bonbons)

Samen in cadeauverpakking
€32,95 ~~€35,95~~



Crostini met ansjovis



Zeebaars in zoutkorst



Kreeft van de braai



Catalaanse canelons



Martinigansl



Mangotaart

ZES TRADITIONELE KERSTGERECHTEN

Schuif aan bij onze wijnmakers

Wat staat er deze kerst bij onze wijnmakers op tafel? Bij hun favoriete gerechten kozen wij de lekkerste, bijpassende wijnen. Van mousserend tot digestief en van fris wit tot krachtig rood. De recepten vindt u op okhuysen.nl/kerst

MOOI MET MOUSSEREND

Lucia's crostini

De aperitivo is een belangrijk onderdeel van de Italiaanse eetcultuur. Het is het begin van de avond, met een glas goede wijn en wat kleine hapjes op tafel. Het sleutelwoord is eenvoud: meer dan een paar goede ingrediënten heb je niet nodig.



MOUSSEREND

Frizzante – Prosecco, De Faveri
De druiven van De Faveri komen van de tot UNESCO werelderfgoed uitgeroepen heuvels van Valdobbiadene. De prosecco uit deze regio werd in 2009 gepromoveerd van DOC naar DOCG, de hoogste kwaliteitserkenning voor Italiaanse wijn. Heerlijk fris, met sappig wit fruit en florale tonen. Lekker bij blini's met gerookte zalm, crème fraîche en kappertjes.
Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€13,50** ~~€14,50~~
Bij doos van 6: **€12,95** per fles



2024 Les Graimenous – Crémant de Limoux brut, Domaine J. Laurens
De Les Graimenous (wild gras in lokaal dialect) krijgt twaalf maanden flesrijping. Aan de basis staan chardonnay, chenin en kleine delen pinot noir en mauzac. Complex en expressief met tonen van citrusfruit, kamille en geroosterde noten, een fijne mousse en een romige lange afdronk. Lekker bij briochetoast met eendenleverpaté.
Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€15,30** ~~€16,50~~
Bij doos van 6: **€14,80** per fles



2021 Huguet Gran Reserva Brut Classic, Finca Can Feixes
Een van de beste mousserende wijnen van Spanje. In 2019 stapte de familie Huguet uit de DO Cava om terroir, duurzaamheid en kwaliteit veilig te stellen. Met eigen, strengere regelgeving gingen zij verder onder de naam Corpinnat. De flesrijping van vijf jaar geeft diepte, spanning en complexiteit. Heerlijk bij jamón ibérico de bellota.
Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€22,95** ~~€24,75~~
Bij doos van 6: **€22,30** per fles



Bekijk het recept
op onze website



IL MOSNEL, LOMBARDIJE

Lucia Barzanò

“Voor deze crostini kiezen wij thuis voor ansjovisfilets uit de Cantabrische Zee, ingelegd in olijfolie. Nergens ter wereld vind je betere ansjovis; dit is de goudstandaard. Deze visjes hebben een stevige structuur en een mooie balans tussen zout en umami. Geserveerd op een krokante crostini met romige boter bieden ze die combinatie van smaken en texturen die in Italië al generaties lang bij het aperitief hoort. Deze combinatie smeekt om een glas Franciacorta. Niet alleen omdat we die zelf maken, maar ook omdat de combinatie gewoon klopt. De zuren en de mousse in de wijn brengen spanning en maken het samenspel van verschillende smaken en texturen nóg rijker.

Franciacorta Brut, Il Mosnel
Franciacorta staat bekend om de zeer lange flesrijping, soms tot wel 48 maanden. Il Mosnels basiscuvée kreeg er 24, daarvoor verbleef een deel van de wijn in houten vaten. Jamón ibérico- aroma’s, met rijp geel fruit, walnoot en brioche, een fijne mousse en in de smaak rijk en vol. Door Lucia Barzanò zelf aangeraden bij crostino met boter en anjovis (zie boven).
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€26,90** ~~€28,90~~
Bij doos van 6: **€25,95** per fles



Champagne brut Grande Réserve, Veuve A. Devaux
De pinot noir- (70%) en chardonnay-druiven (30%) uit respectievelijk de Côte des Bar en de Côte des Blancs vormen de basis van deze heerlijke champagne, die maar liefst 94 punten kreeg van Decanter. Een zachte, elegante mousse, met tonen van bloesem, steenfruit en een lichte toast. Een goede structuur. Lekker bij een coquille met kalfstartaar.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€36,95** ~~€39,80~~
Bij doos van 6: **€35,75** per fles



Champagne Brut Réserve Dom Basle, Delavenne
Een rijpe stijl champagne van 60% pinot noir en 40% chardonnay uit de grand cru-wijngaarden van Bouzy, van de oogstjaren 2017 en 2018. De lange flesrijping van vier jaar zorgt voor een romige textuur en een geconcentreerde smaak. Hints van groene appel, kweepeer en versgebakken brood. Lekker bij gougères (kaassoesjes).
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€41,25** ~~€44,50~~
Bij doos van 6: **€39,95** per fles



LEKKER BIJ FRIS WIT

Maries zeebaars

“Deze zeebaars in zoutkorst is de specialiteit van mijn man Pierre-Marie. Echt een gerecht waarmee hij de familie met kerst in de watten legt. Ik zorg voor een mooi gedekte tafel, en ik regel natuurlijk de wijn!”

FRIS WIT

2025 Sauvignon – Pays d'Oc, L'Orangeraie de Pennautier
Een frisse en toegankelijke stijl sauvignon met tonen van citrusvrucht, grapefruit en meloen. In de mond een fijne balans tussen het fruit en de zuren. Bij Pennautier weten ze precies hoe ze moeten plezieren. Perfect als aperitief maar ook lekker bij in dragonboter gegaarde rode mul met een knolselderijpuree.
Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€7,75** ~~€8,30~~
Bij doos van 6: **€7,50** per fles



2025 Pinot Grigio – Friuli, Andrea C.
De beste witte wijnen van Italië komen uit de noordelijke gebieden, zoals Friuli. Op de uitlopers van de Alpen is het hier koeler en ontwikkelen de druiven veel aromatische expressie. Deze pinot grigio is er een zoals we hem het liefst zien: volop wit fruit, bloesem en een hint van honing en kruiden. Lekker bij antipasti.
Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€9,80** ~~€10,50~~
Bij doos van 6: **€9,45** per fles



2025 Alvarinho – Vinho Verde, Quinta de Soalheiro
In de groene oase van Noord-Portugal vinden we in de subregio Monção e Melgaço de wijngaarden van Soalheiro. In dit microklimaat – met mede dankzij de bescherming door de bergen in het noorden de perfecte hoeveelheid zon, wind, warmte en neerslag – worden de beste alvarinho’s gemaakt. Lekker bij gegrilde sardientjes met citroen en peterselie.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€14,25** ~~€15,30~~
Bij doos van 6: **€13,80** per fles



Bekijk het recept
op onze website



LUNEAU-PAPIN, MUSCADET

Marie Chartier-Luneau

“De oceaan maakt deel uit van onze cultuur, hier aan de Atlantische kust van de Loire. Muscadet en zeebaars zijn een vanzelfsprekende combinatie. La Grange heeft een uitgesproken maritiem karakter en een strak, droog profiel dat mooi aansluit bij de subtiele smaak van de vis. De vis blijft ongelooflijk mals als je hem bereidt onder een berg zout. Traditioneel serveren we een beurre blanc bij dit gerecht. Niet heel licht verteerbaar, maar o zo lekker, en heerlijk kerstachtig! Naast de beurre blanc speelt de wijn bovendien een andere rol: zijn frisheid prikt door de romigheid van de botersaus, terwijl het subtiele fruit de delicate smaak van de vis alle ruimte laat.”

2025 La Grange – Muscadet Sèvre et Maine, Domaine Luneau-Papin
Uit Sèvre et Maine komt de beste wijn van het meest westelijke wijnbouwgebied van de Loire: muscadet. Hier is Luneau-Papin toonaangevend. La Grange is rijk, met een heerlijke mineraliteit, iets van citrus en tonen van rijp geel fruit. Marie Chartier-Luneau schenkt hem zelf bij haar in zoutkorst gebakken zeebaars (zie boven).
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€15,80** ~~€16,95~~
Bij doos van 6: €15,30 per fles



2025 Riesling trocken Rheinhessen, Weingut Wechsler
Het visitekaartje van het domein en volgens Katharina Wechsler de perfecte kennismaking met haar wijnen. De kalksteenbodems van de Benn- en Kirchspiel-wijngaarden weerklinken in haar gutswein; een schitterende mineraliteit, zuiver fris met florale tonen en achter op het palet iets tropisch. Lekker bij forelle nach müllerin art (gebakken forel).
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€15,95** ~~€17,10~~
Bij doos van 6: **€15,40** per fles



2025 Weissburgunder Mediaevum – Südtirol, Gump Hof
Volgens wijnmaker Markus Prackwieser staat weissburgunder symbool voor Südtirol en ook hijzelf houdt van deze druif. Hij maakt hem zelfs in drie variaties waarbij hij voor de Mediaevum ('middeleeuws') kiest voor rijping volledig in rvs tanks. Zuiver en expressief met tonen van wit en steenfruit. Lekker bij kabeljauw met venkel en yuzu-dressing.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€20,45** ~~€21,95~~
Bij doos van 6: **€19,80** per fles





KRUGER FAMILY WINES, ZUID-AFRIKA

Johan Kruger

"Op kerstdag bereid ik altijd een lamsbout uit de Karoo, die langzaam gaart in de slowcooker. Maar op kerstavond, als we met het gezin aan zee verblijven, haal ik verse kreeft en bereid die op de braai. Daar serveer ik een groot, koud glas Forgotten Vineyards Chardonnay bij. Kreeft van de braai is natuurlijk al feestelijk, maar deze wijn maakt het helemaal af. De natuurlijke rondeur van de chardonnay past perfect bij de luxe van kreeft. Die combinatie van kreeft en chardonnay, achter de braai in mijn korte broek: ja, dat is voor mij echt helemaal kerst."

RIJK WIT

2026 Forgotten Vineyards Chardonnay, Kruger Family Wines

Verse botteling van dit jaar! Johan weet in deze wijn de rijkdom van een klassieke chardonnay meesterlijk te combineren met een heerlijke frisheid, die je doet verlangen naar de volgende slok. Mineraal, met tonen van appel, citrus en peer. Zeer veelzijdig aan tafel, maar erg lekker bij Johans kreeften van de braai (zie boven).

Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€9,50** ~~€10,20~~
Bij doos van 6: **€9,20** per fles



2025 Viognier – Vin de France blanc, Verget au Sud

Jean-Marie Guffens kiest voor de vinificatie van zijn viognier voor cement, wat bijdraagt aan de structuur en frisheid. In de neus expressieve aroma's van perzik, rijpe peer en een hint van honing. In de mond is de wijn gul, sappig, vol geel fruit en een fijne mineraliteit in de afdronk. Lekker bij geroosterde pompoen met peer en burrata.

Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€12,35** ~~€13,25~~
Bij doos van 6: **€11,95** per fles



2025 Verdejo Fermentado en Barrica Rueda, Palacio de Bornos

Het team van Bornos plukt voor deze wijn de druiven nét iets later en laat de wijn vergisten en rijpen in eikenhouten vaten. Hierdoor krijgt deze verdejo een geheel eigen karakter met tonen van tropisch fruit, kruiden en een vleugje vanille. Rijk, maar met de frisheid van verdejo. Lekker bij kalfsfilet in een romige wittewijnsaus.

Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€12,65** ~~€13,60~~
Bij doos van 6: **€12,25** per fles





Bekijk het recept
op onze website

WONDERSCHOON MET RIJK WIT

Kreeft van Johan

“Kerst valt bij ons natuurlijk in de zomervakantie en dus vieren we het vaak met de kinderen aan zee. We zwemmen, steken de braai aan en spreken af met vrienden en familie.”

2025 Ilercavonia white – Terra Alta, Altavins
Voor Joan Arrufí Peig is wijn maken niet alleen een ambacht, maar een verbondenheid met de historie van Terra Alta, Catalonië. Zijn Ilercavonia ('de Iberiërs') is gemaakt van 100% garnatxa blanca, van zijn woeste wijngaarden met oude stokken. Complex, met aroma’s van mango, ananas, abrikoos en iets floraals. Lekker bij een salade met gamba’s.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€13,60** ~~€14,60~~
Bij doos van 6: **€13,10** per fles



2024 Croux – Limoux blanc, La Closerie des Lys
De hooggelegen wijngaarden rond Limoux profiteren van zowel een berg- als zeeklimaat wat een uniek aromatisch profiel aan de wijn geeft. Aan de basis chardonnay (85%), aangevuld met chenin blanc. De wijn vergist in houten vaten en rijpt daarna nog sur lie in rvs. Lekker bij een Provençaalse quiche met gegrilde groenten.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€14,35** ~~€15,40~~
Bij doos van 6: **€13,90** per fles



2025 Saint-Véran 'Tradition', Deux Roches
Van dezelfde makers als de Limoux blanc, maar dan vanuit de Bourgogne. De chardonnay-druiven komen van een kalkrijk terroir aan de voet van de bergen Solutré en Vergisson. Vergisting en rijping in rvs. Typisch Bourgogne met hints van bloesem, peer en perzik, een goede structuur en heerlijke frisheid. Lekker bij een plateau fruits de mer.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€19,95** ~~€21,40~~
Bij doos van 6: **€19,30** per fles



SUPER MET SOEPEL ROOD

Gansl van Birgit

“Voor het Okhuysen wijnmakers-kerstmenu dacht ik meteen aan Martinigansl. Dit gerecht dat we ieder jaar op 11 november bereiden, is vernoemd naar Sint-Maarten. Het is traditioneel het moment waarop de gans en de nieuwe wijn samenkomen.”

SOEPEL ROOD

2024 Pinot Nero – Friuli, Andrea C.
Pinot nero, pinot noir op z’n Italiaans, is een (schimmel)gevoelig druifje en gedijt het best bij een droog bloeiseizoen. Die vindt hij hier in het uiterste noordoostelijke punt van de laars, ingeklemd tussen bergketens en zee. De winters zijn hier over het algemaan nat, maar de zomers droog. Een wijn met veel sap, rood fruit, en iets aards. Lekker bij een (wilde) paddenstoelenrisotto.
Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€10,45** ~~€11,20~~
Bij doos van 6: **€10,10** per fles



2025 Gamay Touraine Domaine Jacky Marteau
Wist u dat deze ogenschijnlijk bescheiden gamay in een blindproeverij van Decanter ooit 95 punten opstreek? Dat zegt wel iets over de uitmuntende kwaliteit. Ludivine Marteau kiest voor een klassieke vergisting waarbij ze de trossen slechts deels ontsteelt. Fruitig, met een goede structuur en ietsje peper. Lekker bij canard à l'orange.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€10,50** ~~€11,25~~
Bij doos van 6: **€10,15** per fles



2022 Blaufränkisch Weingut Birgit Braunstein
In Purbach, een typisch Burgenlands wijndorp, maakt Birgit Braunstein de mooiste terroirwijnen. Het klimaat is uniek: de Neusiedlersee zorgt voor frisheid en de Pannonische Vlakte voor een lang en warm groeiseizoen. Haar blaufränkisch zit vol sappig rood fruit, met iets van laurier en is erg lekker bij Birgits Martinigansl (zie boven).
Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€14,70** ~~€15,80~~
Bij doos van 6: **€14,25** per fles





Bekijk het recept
op onze website

WEINGUT BIRGIT BRAUNSTEIN, BURGENLAND

Birgit Braunstein

"Dit gerecht brengt een stuk traditie uit Burgenland, ons landschap en het plezier van samen aan tafel zitten bij elkaar. Voor mij is dat waar wijn om draait: het is niet alleen iets om te drinken, maar een manier om plaats, traditie, eten en mensen met elkaar te verbinden. Om die reden vind ik dit gerecht ook ideaal voor kerst. En de wijn die we bij dit typisch Oostenrijks gerecht schenken? Martinigansl combineert mooi met onze blaufränkisch, want deze heeft een fijne diepte, die de geroosterde smaak van de gans prachtig begeleidt, en voldoende frisheid om het gerecht levendig te houden. Het rode fruit en de subtiele kruidigheid van de druif sluiten prachtig aan bij het zoet-zure karakter van de rode kool en de geroosterde kastanjes."

2025 Marco Polo – Vin de France rouge, Terre de l'Élu
Charlotte en Thomas Carsin kiezen voor hun Marco Polo voor de vrij onbekende druif grolleau, die onlosmakelijk verbonden is aan de Loire. Dankzij een groep vernieuwende wijnmakers maakt hij een heuse comeback. Elegant, fris, met bosbessen, zwarte kers en een pepertje. Lekker bij een langzaam gegaarde Bresse kip uit de oven.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€15,80** ~~€16,95~~
Bij doos van 6: **€15,30** per fles



2025 Juliénas Domaine du Clos du Fief
Dit is nou typisch zo'n Okhuysen-klassieker waar je altijd op terugvalt: deze wijn is namelijk zó goed. Uit een van de beste cru's van de Beaujolais afkomstig, gemaakt door een nieuwe generatie Tête. Een heerlijk glas vol frivool rood fruit, frisheid en een zachte kruidige toets. Lekker bij wijngaardslakjes met knoflookboter en knapperig brood.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€16,95** ~~€18,25~~
Bij doos van 6: **€16,45** per fles



2023 Pinot Noir 'Map Maker' Marlborough, Staete Landt
In Marlborough zorgt de pinot noir weer voor een heel andere stijl, die met name moet worden toegeschreven aan meer lichtintensiteit. Het hout is prachtig geïntegreerd en het fruit is optimaal behouden, zwarte en rode bessen, rode bloemen en een vleugje laurier en peper. Lekker bij een bietencarpaccio met verse zachte geitenkaas.
Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€17,25** ~~€18,50~~
Bij doos van 6: **€16,50** per fles



KNAP KERSTIG MET KRACHTIG ROOD

Marta's canelons

"Als ik één gerecht moet noemen dat bij écht de feestdagen hoort, dan zeg ik: canelons. Dit is in feite de Catalaanse versie van de Italiaanse cannelloni: gevulde pastarolletjes, traditioneel gemaakt met restjes vlees van de kerstmaaltijd."

KRACHTIG ROOD

2023 Saint-Emilion, Château Barberousse
Een Saint-Emilion die al decennialang een vaste waarde in ons assortiment is en ongeëvenaard in prijs-kwaliteit. In de basis merlot, aangevuld met cabernet franc. Aroma's van zwarte pruimen, bramen en kersen, subtiele tonen van geroosterde koffiebonen en kruidnagel. Lekker bij een klassieke wildstoof.
Op dronk: tussen nu (uit karaf) en 2036
Nu per fles: **€16,75** ~~€18,10~~
Bij doos van 6: **€15,95** per fles



2024 Año Cero Malbec, Altocedro
Wijnmaker Karim Mussi Saffie werkt met – soms wel meer dan honderd jaar – oude stokken malbec, die voor kracht en intensiteit zorgen. De hoge ligging in de Argentijnse Uco Valley en opvoeding in cementen vaten zorgen voor een ongekende frisheid en finesse. Perfect in balans met rijp donker fruit, tonen van munt en laurier. Lekker bij gegrilde entrecote met chimichurri.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€16,70** ~~€17,95~~
Bij doos van 6: **€16,10** per fles



2022 Crianza – Ribera del Duero, Dominio de Bornos
Deze gerijpte tempranillo (twaalf maanden in eikenhouten vaten en 24 maanden op fles) verleidt iedereen aan tafel met zijn mooie structuur, rijkdom en sappigheid. Expressief met tonen van donker fruit, laurier en kruiden. Perfect in balans. Lekker bij een gegrilde ribeye met bearnaisesaus, frietjes en een frisse salade.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€16,95** ~~€18,25~~
Bij doos van 6: **€16,45** per fles



Bekijk het recept
op onze website



MAS D'EN GIL, PRIORAT

Marta Rovira

Canelons is een typisch gerecht voor op 26 december, voor jullie is dat tweede kerstdag, maar die hebben wij niet. Ze worden met de hele familie gemaakt. Een soort groepstherapie dus, haha! Dit gerecht zit diep verankerd in de Catalaanse cultuur. Italiaanse chefs die voor de Catalaanse bourgeoisie werkten, introduceerden het gerecht aan het einde van de 19e eeuw. Sindsdien zijn deze canelons niet meer weg te denken van de Catalaanse eettafels. Als je het écht chic maakt, schaaf je er nog wat truffel overheen. Dit gerecht komt het best tot zijn recht met een intense, maar zachte wijn. In dit geval is Bellmunt dé ideale match, dankzij zijn sappigheid en zuidelijke karakter. Hij heeft structuur en body, maar is heel toegankelijk.''

2023 Vacqueyras, Domaine du Pesquier
Een klassieke vacqueyras van grenache, syrah en mourvèdre met tonen van rijpe bessen, kruiden en garrigue. De wijn combineert diepgang en complexiteit op prachtige wijze. In de mond fris en evenwichtig met rijpe tanninen, kruidige spanning en een lange afdronk. Lekker bij een mediterrane gegratineerde groenteschotel uit de oven.
Op dronk: tussen nu en 2034
Nu per fles: **€19,50** ~~€20,95~~
Bij doos van 6: **€18,90** per fles



2022 Bellmunt tinto – Priorat Vi de Vila, Mas d'en Gil
Vanaf het oogstjaar 2020 deed Marta Rovira wat aanpassingen in haar biodynamische werkwijze waardoor ze de druiven (garnatxa negra en carinyena) met meer frisheid oogst. Dat proef je terug; tonen van kersen, bessen en laurier. De afdronk is elegant en vloeiend. Lekker bij Marta's Catalaanse kerstcanelons (zie boven).
Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€21,20** ~~€22,75~~
Bij doos van 6: **€20,50** per fles



2023 Chidro Primitivo – Manduria, Masseria Cuturi
De wijngaarden van Cuturi liggen niet ver van zee, waar de wind zorgt voor frisheid en spanning in de wijn én de wijngaarden gezond houdt. Vergist in rvs waarna hij deels in cementen en deels in houten vaten rijpt. Weelderig met tonen van ingelegde kersen, cacao en kardemon. Lekker bij langzaam gegaard buikspek met cannellinibonen.
Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€21,90** ~~€23,50~~
Bij doos van 6: **€21,10** per fles



ZALIG MET EEN ZOETJE

Pedro's glorieuze mangotaart

"Mijn vader maakte vroeger altijd het kerstdiner, maar het dessert regelde oma: steevast een taart met fruit. Als kleine jongen hielp ik haar graag."

DESSERTWIJN

2025 Gelber Traminer Auslese, Weingut Stadt Krems
De gelber traminer (gele traminer) is iets terughoudender, eleganter en fijner van structuur dan de gewürztraminer en heeft een sterke focus op het terroir. Edelzoet, complex, met delicate tonen van rozenblaadjes, bloesemhoning en kruiden. Lekker bij niet al te zoete desserts of bij blauwe en harde kazen.
Op dronk: tussen nu en 2035
Nu per fles (375 ml): **€12,30** ~~€13,25~~
Bij doos van 6: **€11,95** per fles

half flesje (375 ml)



2025 Solco semisecco – Lambrusco dell'Emilia frizzante, Paltrinieri
Gemaakt van 100% Lambrusco salamino uit de 'Cristo di Sorbara'; een smalle, vlakke strook tussen de rivieren Secchia en Panaro. Intense tonen van rijp donker fruit zoals kersen, zwarte bessen en iets bloemigs. Delicaat en heerlijk fris van smaak. Het is niet een typische dessertwijn, maar wel erg lekker bij roodfruit desserts.
Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€12,85** ~~€13,80~~
Bij doos van 6: **€12,45** per fles



2024 Ballet d'Octobre – Jurançon moelleux, Domaine Cauhapé
Vernoemd naar de petit manseng-druiven die eind oktober met perfecte rijpheid geoogst worden. Een verleidelijk parfum van grapefruit, passievrucht, perzik en een hint van honing. De wijn heeft een mooie frisheid in de mond. Lekker bij de mangotaart met passievrucht, limoen en kokos van Pedro Gloria (zie boven).
Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€15,95** ~~€17,10~~
Bij doos van 6: **€15,40** per fles



Bekijk het recept
op onze website



DOMAINE CAUHAPÉ, JURANÇON

Pedro Gloria

“Het zijn dierbare herinneringen: ik op een stoel, tegen het aanrecht aangeschoven, oma helpen met het deeg uitrollen en er met een vork gaatjes in prikken. Voor jullie wijnmakers-menu kies ik dan ook voor zo’n taart zoals mijn oma maakte, maar ik heb er een eigentijdse draai aan gegeven, met een combinatie van exotische en vertrouwde smaken. De rijpe mango en de frisse passievrucht en limoen zorgen samen voor een combinatie van zoet, fris en tropisch fruit waar je meteen vrolijk van wordt. Ik houd niet van combinaties waarbij de zoetheid van het dessert simpelweg wordt opgeteld bij die van de wijn. Naast deze taart kan Ballet d’Octobre zijn fruitige, genereuze karakter laten zien, terwijl de frisheid balans geeft. De romigheid van de kokos sluit mooi aan bij de textuur van de wijn en geeft het geheel een rijk gevoel.”

2025 Moscato d'Asti, I Vignaioli di S. Stefano (Ceretto)
De wijn wordt gemaakt van 100% moscato bianco-druiven, afkomstig van hooggelegen wijngaarden. Dit zorgt voor een unieke frisheid die de natuurlijke zoetheid perfect in balans houdt. Typisch muskaat met tonen van honing, wit fruit en bloemen. Licht en elegant met slechts 5,5% alcohol. Lekker bij een panna cotta van witte chocola met perzik.
Op dronk: tussen nu en 2028
Nu per fles: **€17,60** ~~€18,90~~
Bij doos van 6: **€17,00** per fles



Rivesaltes Ambré – 15 ans d'âge, Maison Parcé Frères
De wijn gemaakt van grenache blanc, grenache gris en macabeu rijpt maar liefst vijftien jaar lang in houten vaten voor complexiteit en rijkdom. Aroma’s van cacao, karamel, kaneel en een hint van tabak. In de mond versmelten de hartige, kruidige smaken met het rijpe gele fruit, gevolgd door een lange afdronk. Lekker bij een pecan pie.
Op dronk: tussen nu en 2030+
Nu per fles: **€18,50** ~~€19,90~~
Bij doos van 6: **€17,95** per fles



2015 Réserve – Monbazillac, Château Vari
In meerdere rondes worden alleen de perfect ingedroogde druiven geselecteerd (sémillon, sauvignon blanc en muscadelle). Deze cuvée classique is edelzoet, mooi geconcentreerd en heeft een prachtige frisheid. Je proeft tonen van honing, bloesem, kweepeer, mandarijn en zoete witte perzik. Lekker bij een citroentaartje of bij blauwe kazen.
Op dronk: tussen nu en 2030+
Nu per fles (500ml): **€27,80** ~~€29,90~~
Bij doos van 6: **€26,95** per fles



NATAFELEN MET PORT EN DIGESTIEF

Het kaasplankje van Kay

“Op kerstavond zet ik tegen het einde van het diner een fles Ruby Finest Reserve op tafel. In deze setting komt hij helemaal tot zijn recht.”

PORT EN DIGESTIEF

Bas-Armagnac 12 ans
Château de Lacquy *
Een blend van baco blanc, folle blanche en colombard uit verschillende oogstjaren. De druiven worden apart gevinifieerd en eenmalig gedistilleerd boven houtvuur. De eerste rijping vindt plaats in eikenhouten vaten gedurende tien jaar, waarna de definitieve blend gemaakt wordt en nog twee jaar verder rijpt. Aroma’s van cacao, bloemen en een vleugje vanille.
Nu per fles (700 ml): **€66,00** ~~€72,50~~

Bas-Armagnac 17 ans
Château de Lacquy *
Gemaakt op dezelfde wijze als de 12 jaar, maar dan met een rijping van in totaal zeventien jaar. Doordat er maar één keer wordt gedistilleerd komen de geur- en smaakstoffen optimaal tot hun recht. Aroma’s van gekonfijte vruchten, cacao en veldbloemen, zeer complex en met een eindeloos lange afdronk. De zorgvuldige rijping maakt de armagnac zachter en meer gelaagd.
Nu per fles (700 ml): **€77,00** ~~€84,50~~

Cognac VSOP – Art Audry
Maison Audry *
VSOP is een blend van verschillende oogstjaren eaux-de-vie (100% ugni blanc, twee keer gedistilleerd en zeven jaar gerijpt). De rijping start in nieuwe eikenhouten vaten om de natuurlijke aroma’s te behouden, waarna de cognac verder rijpt in oude vaten. Hints van vanille en gedroogd fruit met een subtiele houttoast. In de mond bloemige, fruitige en vanilletonen.
Nu per fles (700 ml): **€43,00** ~~€47,50~~









QUINTA DO TEDO, DOURO

Kay Bouchard

"Onze Ruby Finest Reserve heeft het gerijpte karakter en de gelaagdheid van een vintage port die al tien tot vijftien jaar flesrijping achter de rug heeft, maar de jeugdige fruitigheid van een ruby. Hij is heerlijk bij desserts met pure chocolade, maar mijn favoriete combinatie is met kaas. Een gerijpte cheddar, een pittige stilton of roquefort, of een romige taleggio: ze laten allemaal een andere kant van de wijn zien. Het ziltige en pittige van de kaas vormt een prachtig contrast met het rijpe fruit en de zachte zoetheid van de port. Ik zet er uienchutney, bittere sinaasappelmarmelade, gedroogde vijgen en walnoten bij. Ziet er leuk uit en combineert perfect! In de dagen tussen kerst en nieuwjaar drinken we hem ook graag, bij een knapperend haardvuur en een goede film."

Cognac Napoléon, Maison Audry *
De Napoléon is gemaakt op dezelfde manier en van dezelfde druif als de VSOP, maar dan met een langere rijping van vijftien tot achttien jaar. Een prachtige, keizerlijke cognac met een fris bouquet met aroma's van vanille en limoenbloesem. In de smaak elegante tonen van gekonfijt fruit, een hint van boter en vanille.
Nu per fles (700 ml): **€81,00** ~~€89,00~~

Ruby 'Finest Reserve' 6 years – Port Quinta do Tedo
Ruby port is gemaakt van verschillende Portugese druiven die minimaal twee jaar in grote eiken vaten rijpen, waar steeds nieuwe jaargangen aan worden toegevoegd. Deze *Finest Reserve* heeft een rijping van zes jaar gehad en is daardoor geconcentreerd van smaak. Kruidige aanzet met tonen van chocola, noten en een elegante afdronk.
Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€16,60** ~~€17,80~~
Bij doos van 6: **€16,00** per fles

2021 Late Bottled Vintage – Port Quinta do Tedo
Het interessante aan deze port is dat hij de concentratie van een vintage port combineert met het voordeel dat de fles al enkele jaren heeft gerijpt voordat hij op de markt komt. Rijke en geconcentreerde aroma's van zwart fruit, kersen, chocola en munt. In de mond een zwoele structuur en een geconcentreerde smaak met veel fruit en lengte.
Op dronk: tussen nu en 2031
Nu per fles: **€23,95** ~~€25,95~~
Bij doos van 6: **€23,25** per fles







*Max legt in Vinologisch (p.62) haarfijn het verschil tussen cognac en armagnac uit



Oude Bokken over wijn

Tekst Xavier Kat





De Bokkedoorns
bestaat dit jaar 65 jaar, waarvan het restaurant de laatste 35 jaar zonder onderbreking in het bezit is geweest van twee Michelinsterren. Een uitzonderlijke prestatie. Hoe hou je het vol, hoe blijf je bij en behoud je je relevantie voor je gasten?

Voor het interview heb ik deze oude bokken uitgenodigd voor een diner bij *Restaurant Ratatouille* in het centrum van Haarlem, de andere topzaak uit de regio. Chefkok *Jozua Jaring* verheugt zich erop om voor ons te koken en zal ons de hele avond in de watten leggen. In de prachtige chambre séparée zit ik aan tafel met *John Beeren* (tweede generatie eigenaar van de Bokkedoorns), zijn zoon *Pascal* (de huidige generatie en de enige jongere bok), voormalig gastheer van het restaurant *Peter Bruins*, en twee – al vele decennia – graag geziene gasten: *Edwin Rijsterborgh* en *Michel Boelaars*. Met een groepsinterview met vijf mondige kerels maak ik het mezelf niet makkelijk, maar ik hoop erop dat de heren elkaar stimuleren en de anekdotes over de tafel zullen vliegen. Ik word op m'n wenken bediend. Zozeer zelfs dat ik plechtig moet beloven zorgvuldig te overwegen wat ik wel en niet aan het papier toevertrouw. Maar los van alle wilde verhalen uit vervlogen tijden valt me een ding heel sterk op als ik de avond na afloop overzie: bij De Bokkedoorns gaat het niet over sterren, indrukwekkende wijnkaarten of onnavolgbare gerechten. Nee, alles gaat hier over mensen en dat al 65 jaar lang. Die menselijke benadering zit in het DNA van de familie Beeren. Een benadering die ze ook van hun personeel verwachten, die de kern vormt van de relaties met hun leveranciers en die zorgt voor een heel sterke klantenbinding. Gasten voelen zich gezien bij De Bokkedoorns. En alhoewel het chique restaurant in de verste verte niets meer weg heeft van de zaak die ooit deels als café begon, is er blijkbaar toch iets van die oorsprong behouden gebleven. Niet voor niets hebben Rijsterborgh en Boelaars het liefkozend over "De Bok" en "hun clubhuis". Om daar direct vol respect aan toe te voegen: "Het is er losjes, maar tegelijkertijd is men superattent" en "De interactie tussen brigade en

Van blote billen in de vijver naar twee sterren op het bord

gasten is hier uniek". Trends kwamen en gingen, concurrenten verschenen en verdwenen, maar één principe bleef overeind: kwaliteit zonder pretentie en gastvrijheid zonder toneelspel. Dat is de echte erfenis van de Bokkedoorns.

Terug naar het gesprek. Rijsterborgh zet nog voordat ik zelf een vraag heb kunnen stellen direct de toon: "John, ben jij ooit in je blote kont in de vijver van De Bokkedoorns gedoken?" Enigszins overrompeld ontkent Beeren senior heel even, om vervolgens volmondig instemmend te antwoorden. "Ik was een jaar of zeven toen we naar De Bokkedoorns verhuisden. We woonden toen in het huisje dat later het kantoor werd. Als het mooi weer was, mochten we van mijn moeder in plaats van te douchen een duik in de vijver nemen. Dus dan wandelden we gewoon in ons blootje het water in. Er was toch niemand. Die vraag is me nog nooit eerder gesteld, maar het antwoord is dus ja." Dit is direct het moment waarop de bijzondere dynamiek tussen senior en Bruins zichtbaar wordt; een korte blik, een lachje, een voorzet, en de een neemt het bijna automatisch van de ander over. Bruins: "Gasten deden dat ook wel eens hoor John, weet je nog? Op een warme zomerdag zaten mensen op het terras, hadden

Dat schaatspubliek met ijzers onder komt er niet meer in

lekker gegeten, een paar glazen wijn gedronken en kregen spontaan zin om af te koelen. Ze sprongen met een groepje zo de vijver in. Probleem was alleen: niemand had een zwembroek of handdoek meegenomen. Dus ik zei tegen een van onze medewerkers, Margreet: 'Ga jij daar maar staan met een zilveren dienblad vol van die kleine wc-handdoekjes. En dan kijk je zo strak mogelijk de andere kant op.' Die heren kwamen een voor een uit het water, pakten een handdoekje en wandelden weer terug naar hun tafel. Prachtig was dat."

Ook mijn eigen herinneringen gaan terug naar het duinmeer, maar dan in de winter, ten tijde van de ouders van senior.

Xavier: "Wij gingen er 's winters schaatsen en daarna haalden we erwtensoep of warme chocolademelk bij De Bokkedoorns. Op een gegeven moment hield dat op."

Senior: "Dat klopt. Mijn vader had een traditie. Zodra er een paar dagen ijs lag, huurde hij een tent voor koek en zopie. Pannen snert, warme chocolademelk, marsen en nutsen. Het probleem was alleen dat hij altijd wat langzaam in actie kwam en tegen de tijd dat alles opgebouwd was, het alweer dooide. Dus zaten we wekenlang marsen en nutsen te eten. Maar toen wij het restaurant gingen verbouwen en er een gloednieuw tapijt lag, heb ik gezegd: 'Dat schaatspubliek met ijzers onder komt er niet meer in om te plassen.' Dat werkte gewoon niet."

Rijsterborgh: "Wanneer besloot jij eigenlijk dat het anders moest met de zaak van je ouders?"

Goede gesprekken, veel humor, fantastisch eten en prachtige wijnen. Laten we 66 jaar Bokkedoorns ook maar vieren...



Senior: "Toen ik van de hotelschool kwam. Mijn vader was bezig met de vraag hoe hij meer omzet kon maken. In die tijd zag je overal de zogenaamde plateservice opkomen, met van die borden met vakjes: aardappelen, groenten, vlees. Hij dacht er serieus over na om die kant op te gaan. Ik dacht alleen maar: 'Jezus christus...' Ik moest eigenlijk nog in militaire dienst en wilde een officiersopleiding bij de marine volgen. Achteraf heb ik daar nog wel eens spijt van gehad dat ik dat niet gedaan heb. Maar ondertussen moest er iets gebeuren in het restaurant. Mijn vader zat niet lekker in zijn vel. Ik zei: 'Ga jij er even tussenuit. Dan doe ik de zaak wel drie maanden.' Op 1 januari 1977 begon dat avontuur officieel.

Mijn eerste werkdag, nieuwjaarsdag, vergeet ik nooit. De avond ervoor had ik al mijn vrienden van de hotelschool uitgenodigd en het was één groot feest geworden. Die lagen overal in huis te slapen toen ik 's ochtends naar de zaak moest.

Uitleg is prima, maar het draait om wat er op het bord ligt

Rond een uur of negen zat er een ouder echtpaar in het restaurant. Ze bestelden een huzarensalade. Ik liep wat rond en voelde me eerlijk gezegd niet geweldig. Toen hoorde ik plotseling: 'Er zit een kakkerlak in mijn salade!' Dus ik erheen. Bleek het een slecht gepelde garnaal te zijn. Zo'n kopje met sprieten eraan. Maar op dat moment dacht ik: als ik dit drie maanden moet doen, gaat het niet goedkomen. Dat was eigenlijk het moment waarop ik besloot dat De Bokkedoorns een ander restaurant moest worden."

Xavier: Van restaurant naar eerste Michelinster, ging dat vlot?

Senior: "Heel vlot, die kregen we al in 1978. Toen ik begon liep bijna al het personeel weg. Ik was begin twintig, had een grote mond en allemaal ideeën. Veel medewerkers dachten: dat wordt helemaal niks. Dus heb ik een nieuw team samengesteld, vooral jonge mensen aangenomen, en van daaruit verder gebouwd."

Boelaars: "Peter, wanneer kwam jij in beeld?"

Bruins: "1 januari 1979, toen ik als eerste medewerker in de bediening begon. Tenminste, dat dacht ik. Toen ik aankwam bleek er al een eerste medewerker te zijn. Dus uiteindelijk was ik de tweede eerste medewerker. Voor die tijd werkte ik bij *Postillion de la Provence* in Laren. Ik ben ooit opgeleid als kok en heb jaren in de keuken gewerkt. Daarna rolde ik tijdelijk de bediening in, wat ik zo leuk vond dat ik uiteindelijk aan de voorkant blijven hangen."

Senior: "Zijn eerste dag vergeet ik ook nooit. We hadden net de kerstdagen achter de rug, overal hing nog versiering. Peter kwam uit een strak georganiseerd bedrijf. Bij ons was het toen nog behoorlijk improviseren. Ik zei: 'Jongens, eerst die hele kerstversiering opruimen.' Peter keek mij aan en vroeg: 'Moeten wij dat ook doen?' Ik zei: 'Als je hier werkt, doe je gewoon mee.' Volgens mij twijfelde hij die dag serieus of hij wel wilde blijven."

Bruins: "Dat klopt, John."

Peter Bruins was ruim veertig jaar als maître-sommelier verbonden aan De Bokkedoorns. Met zijn natuurlijke charme, enorme vakkennis en persoonlijke benadering wist hij gasten op bijzondere wijze aan zich te binden. Zijn vakmanschap werd in 2020 bekroond met de Michelin Award voor Uitmuntend Gastheerschap.

Het voorgerecht moet nog geserveerd worden als de helft van m'n papier al gevuld is. Beeren en Bruins zouden een dik boek vol met anekdotes kunnen schrijven. Pascal lijkt dat ook te beseffen en mengt zich in het gesprek. "Ik begon met mijn eerste klusjes toen ik een jaar of twaalf was. Ik zei een keer tegen mijn vader: 'Waarom maak je je met kerst zo druk? Iedereen eet toch hetzelfde?' Dat vond hij geen bijzonder handige opmerking, dus werd ik aan het werk gezet. Mijn eerste opdracht was glazen poetsen. Op een krukje, omdat ik nog niet bij de werkbank kon. Daarna koffie klaarzetten, wijn inschenken en helpen in het buffet. Later kwamen de spoelkeuken, de koude en de warme keuken. Zo groeide ik vanzelf het vak in. Vanaf mijn vijftiende mocht ik voorzichtig meelopen in de bediening. Daar is het begonnen." Naast die leerschool in de praktijk doorliep Pascal net als zijn vader de Hogere Hotelschool Den Haag.

Terwijl de Chablis van *Samuel Billaud* wordt ingeschonken, verschuift het gesprek langzaam van herinneringen naar het belang van goed gastheerschap en de bijzondere kwaliteiten die Peter Bruins op dit gebied bezat.

Boelaars: "Florence, mijn vrouw, en ik hebben het altijd geweldig gevonden om te zien hoe Peter met al die verschillende gasten omging, iedereen in zijn waarde liet en op zijn/haar gemak stelde. Als



Peters favoriet

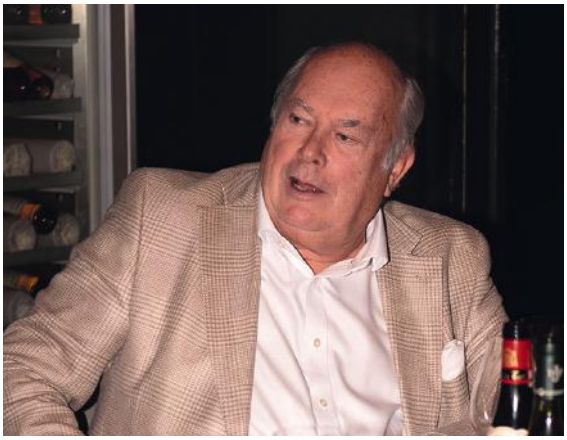
2024 Terre de Pierre – Muscadet Sèvre et Maine, Domaine Luneau-Papin

Peter Bruins leerde de wijnen van dit topdomein kennen in een blindproef-challenge in coronatijd. "Een prachtige fijne wijn, rondeur in de aanzet en een frisse mineraliteit in de afdronk, à la chablis, ik herkende de kwaliteit maar dacht niet direct aan muscadet, echt een verrassing!"

Op dronk: tussen nu en 2034

Nu per fles: **€23,95** ~~€25,90~~

Bij doos van 6: **€23,25** per fles





Peter naar een nieuwe tafel liep was binnen twee of drie minuten de sfeer veranderd. Er werd gelachen. Mensen ontspanden zich. Het gezelschap begon met elkaar te praten."
Senior: "Dat is me nou nooit opgevallen."
Bruins: "Je krijgt een tafel binnen en je ziet eigenlijk direct: dit zijn zakenmensen, dat zijn geliefden, daar is iets te vieren, die mensen zijn wat gespannen of juist ontspannen. Het zijn allemaal signalen waar je op reageert. Sommige tafels willen vooral eten en met rust gelaten worden. Andere

Een wijnarrangement? Persoonlijk neem ik dat nooit

tafels vinden het juist leuk als je contact maakt. Dat aanvoelen blijft een zeer belangrijk onderdeel van gastheerschap."
Rijsterborgh: "Het doseren van de informatie die je aan tafel geeft over het eten en de wijn, dat is toch belangrijk? Tegenwoordig worden gerechten soms zó uitgebreid toegelicht: langoustines met een jus hiervan, emulsie daarvan, verschillende bereidingen en technieken. Vinden jullie dat nou zelf prettig als je gast bent?"
Senior: "Ik heb daar altijd een dubbel gevoel bij. Jullie zijn ervaren eters. Daarom ben ik eigenlijk benieuwd hoe jullie dat beleven. Hebben jullie weleens dat je denkt: hou nou gewoon eens op met al die verhalen en laat me proeven?"
Boelaars: "Florence is enorm geïnteresseerd in eten. Ze wil weten hoe iets gemaakt is, welke ingrediënten erin zitten en hoe een gerecht opgebouwd wordt. Dus zij vindt juist die interactie interessant. Maar ik zie ook vaak genoeg om me heen dat uitleg wel wordt aangehoord, maar eigenlijk niet binnenkomt. Niet iedereen heeft die interesse. En dat is ook helemaal prima."
Senior: "Bij mij werkt het eigenlijk heel simpel. Ik heb vele sterrenrestaurants bezocht, echt over de hele wereld, maar zodra iemand zegt: 'Dit is tonijn, dit zit erbij, zus en zo…', dan ben ik na dertig seconden alweer vergeten wat er precies verteld is. Ik wil het gewoon proeven. Uitleg is prima, maar uiteindelijk draait het om wat er op het bord ligt. Het moet gewoon lekker zijn."
Xavier: "Wat mij opvalt, is dat De Bokkedoorns al die jaren wel lijkt mee te bewegen met veranderingen, maar toch dicht bij een eigen filosofie is gebleven. Tegenwoordig zie je dat veel toprestaurants complete belevenissen serveren, waarbij je het hele restaurant doormoet om in verschillende sferen, verschillende gerechten te eten. De vorm lijkt er soms belangrijker dan de inhoud. Maar De Bokkedoorns blijft wat het is."
Boelaars: "Klassiek! Gelukkig!"
Pascal: "Wij hebben eigenlijk altijd geprobeerd een restaurant te runnen waar we zelf graag willen eten. Een goed glas wijn en goed eten, in een gezellige sfeer. Het niet ingewikkelder maken dan nodig is. De kwaliteit moet hoog zijn, maar het moet bovenal prettig zijn om er te zitten."
Boelaars: "Ik denk dat veel mensen de kwaliteit van het eten overschatten ten opzichte van iets anders. Het eten moet natuurlijk uitstekend zijn, daar begint het mee, maar uiteindelijk draait het vooral om hoe je je als gast voelt. Word je welkom

John Beeren trad in 1977 in dienst bij het restaurant dat zijn ouders *John* en *Miep Beeren* in 1961 hadden opgericht. Hij sloeg een nieuwe richting in en bouwde De Bokkedoorns uit tot een toonaangevend restaurant in de Nederlandse gastronomie. Onder zijn leiding werden in 1978 de eerste en in 1991 de tweede Michelinster behaald.

Edwin Rijsterborgh staat aan het hoofd van Rijsterborgh Vastgoed, een familiebedrijf dat in 1970 werd opgericht, met een lange termijnvisie en een focus op kwaliteit.



Johns favoriet
2022 Château Haut-Marbuzet Saint-Estèphe
Als je al zo lang zaken doet met Okhuysen en liefhebber bent van mooie bordeauxs, dan komt Haut-Marbuzet als vanzelf voorbij. John Beeren is er begrijpelijk fan van en in de loop der tijd zijn er heel wat flessen van open gegaan. De wijn is rijp, zwoel, sexy, maar ook op en top bordeaux, met fluwelige tanninen en een energieke frisheid.
Op dronk: tussen nu en 2047
Nu per fles: **€58,90** ~~€63,50~~
Bij doos van 6: **€56,90** per fles



Edwins favoriet
2023 Chablis 1er Cru Mont de Milieu Domaine Samuel Billaud
Edwin Rijsterborgh heeft een goed gevulde kelder, met een grote verscheidenheid aan wijnen, met ook veel oudere oogstjaren. Bourgogne neemt een belangrijke plek in, waaronder vele oogstjaren Billaud. Zelf trok hij recent een prachtige 2017 open; levendig, slank, maar ook prachtig rijk.
Op dronk: tussen nu en 2038
Nu per fles: **€77,50** ~~€84,50~~
Bij doos van 6: **€76,00** per fles



Michel Boelaars is een bekend gezicht in de gemeente Bloemendaal. Momenteel is hij actief als investeerder in venture capital.

Pascal Beeren vertegenwoordigt de derde generatie van de familie Beeren. Hij groeide op in De Bokkedoorns. Na zijn opleiding aan de Hogere Hotelschool in Den Haag nam hij in 2016 het stokje over van zijn vader John. Als eigenaar bouwt hij verder aan het familieverhaal, met oog voor vernieuwing, kwaliteit en gastvrijheid.



geheten? Word je gezien? Word je begrepen? Dat bepaalt voor mij of ik terugkom."
Rijsterborgh: "Dat is precies wat De Bokkedoorns zo bijzonder maakt; die gastvrijheid. Zodra je binnenkomt voel je je welkom. De brigade is alert en kent veel gasten. Er ontstaat iets wat verder gaat dan alleen eten. De sfeer is los, er wordt gelachen en niemand kijkt op zijn horloge. Die interactie tussen gast en brigade is echt uniek. Michel heeft de hele club van De Bok weleens uitgenodigd bij hem thuis voor een barbecue."
Boelaars: "Je kent elkaar inmiddels zo goed en er wordt zo uitstekend voor je gezorgd, dan is het leuk om ook eens wat terug te doen. Edwin zegt De Bok, zo noemen we het restaurant onderling, maar we noemen het ook weleens het clubhuis."
Senior: "Maar dat is het toch ook? Ik vind dat juist een geweldig compliment."

Tussen de gesprekken door genieten we van het voortreffelijke eten van Jozua, maar ook van de mooie wijnen. Voor de gelegenheid hebben Edwin, Michel en ikzelf wat mooie flessen uit onze kelders

Gastvrijheid zonder toneelspel, kwaliteit zonder pretentie. Dát is het geheim.

meegenomen. Het maakt de avond extra bijzonder en het nodigt uit om ook de rol van wijn in De Bokkedoorns tegen het licht te houden.
Senior: "Peter kon fantastisch proeven. Hij kon precies vertellen wat er in een glas zat. Maar uiteindelijk keek ik altijd naar één ding: vind ik het lekker? Ik zei altijd: 'Wat ik lekker vind, vinden mijn gasten waarschijnlijk ook lekker.' Peter zocht veel meer naar de details."
Rijsterborgh: "Dat verschil zag je ook duidelijk terug. Peter was veel meer de klassieke sommelier; jij keek veel meer naar de gast. Maar als je het aan Peter zelf vroeg, zei hij altijd: 'Zie mij niet als sommelier. Zie mij als gastheer.' Dat vond ik altijd zo mooi. Hij was enorm betrokken bij het gilde van sommeliers, proefde ontzettend veel en wist ongelooflijk veel van wijn. Maar uiteindelijk stond gastvrijheid altijd op de eerste plaats."
Al pratend over de favoriete wijnen blijkt dat zowel de Beerens als hun gasten vooral neigen naar de klassieke wijnen, zoals die uit de Bourgogne, Bordeaux, Champagne en de Elzas, maar ook Duitsland heeft altijd veel aandacht gekregen. Landen als Italië en Spanje kwamen pas later in beeld. Modeverschijnselen als orange wine en natuurwijn gaat de gast er niet vinden, want zoals Pascal het verwoordt: "Nee, daar doen wij eigenlijk niet zoveel mee. Wij runnen de zaak zoals wij zelf graag uit eten gaan."
Rijsterborgh: "Wat vinden jullie eigenlijk van wijnarrangementen?"
Senior: "Persoonlijk neem ik ze bijna nooit. Meestal krijg ik dan wijnen waar ik zelf niet meteen voor gekozen zou hebben."
Pascal: "Uiteindelijk blijft advies het belangrijkste. Niet iedereen heeft dezelfde portemonnee en niet iedereen drinkt hetzelfde. Je moet kunnen inschatten wat iemand zoekt. Misschien wil iemand maximaal vijftig euro aan een fles uitgeven. Dan moet je daar een goed advies bij geven. Dat



Michels favoriet
2023 Nuits-Saint-Georges
Domaine David Duband
Michel Boelaars is net als wijzelf een groot fan van Duband, wiens wijnen uitblinken in verfijning. Door de jaren heen verzamelde hij dan ook een grote hoeveelheid verschillende cru's. Duband staat voor pinot noir uit de Côte de Nuits. De stijl is slank, rijp, kruidig, mineraal, floraal en altijd in balans.
Op dronk: tussen nu en 2041
Nu per fles: **€71,50** ~~€77,90~~
Bij doos van 6: **€69,50** per fles



Pacals favoriet
Puligny-Montrachet
Bachelet Monnot
Dit super populaire domein is slechts in de voorverkoop beschikbaar en zelfs dan… Pascal Beeren is al vele jaren fan van het domein en heeft zodoende een goede allocatie. Eigenlijk is De Bokkedoorns een van de weinige plekken waar je meerdere jaargangen kunt drinken van meerdere cru's en villages.
Op dronk: kies samen met Pascal een jaargang
Prijs per fles: passend bij de omgeving



Wie wat bewaart, heeft wat! Klassiekers uit de diverse kelders maakten de avond onvergetelijk.

is het vak. Niet simpelweg het duurste verkopen. Maar omdat we alleen inkopen wat we zelf lekker vinden, kunnen we alles aanbevelen."
Bruins: "Dat doet me denken aan een mooi verhaal over wijn-spijscombinaties. Op een zondagmiddag kwamen er twee dames en een heer lunchen. Keurig gekleed, keurige uitstraling. De man bestelde direct een fles Dom Pérignon. Ze zaten heerlijk op hun gemak. Prachtige winterdag, zonnetje erbij. Heel ontspannen. Na het voorgerecht waren ze in afwachting van het hoofdgerecht, twee keer fazant en een keer tarbot. Er zat nog maar een klein beetje champagne in de fles en de man vroeg: 'Moeten we niet nog een fles wijn bestellen?' Ik zei: 'Natuurlijk meneer, ik zal de wijnkaart even brengen.' Even later roept hij me weer. 'Meneer Bruins, wat zou u adviseren?' Ik dacht: ze hebben net Dom Pérignon gedronken, dus laten we iets moois voorstellen. Ik adviseerde een rode bourgogne, een Chambolle-Musigny: past prachtig bij de fazant en ook nog prima bij de tarbot. De man keek nog even verder op de

Hij wees een fles Petrus aan. "Uhm ja, die past overal wel bij"

wijnkaart. Toen ik na een tijdje bij ze terugkwam vroeg hij: 'Wat vindt u van deze?' terwijl hij een fles Petrus aanwees. 'Uhm ja, die past overal bij,' antwoordde ik hem."
Xavier: "Het contact met de gast speelt in jullie verhalen telkens een sleutelrol. Peter, jij stond jarenlang aan de top van de Nederlandse gastvrijheid en bent meerdere keren tot Gastheer van het Jaar verkozen. Wat heb jij jonge mensen die het vak in gingen willen leren?"
Bruins: "Aandacht. Dat is eigenlijk het eerste woord dat in me opkomt. Aandacht voor mensen. Ik probeerde altijd te luisteren. Waar komt iemand vandaan? Wat wil iemand bereiken? Wat zijn zijn ideeën? Waar ligt zijn interesse? Ik investeerde veel tijd in mensen. We organiseerden quizjes. Proeverijen. Interne wedstrijden. Niet alleen om kennis te vergroten, maar ook om mensen enthousiast te maken. Dat was belangrijk. Soms kon John kritisch zijn op het functioneren van iemand, maar uiteindelijk is het simpel. Je kunt ieder halfjaar iemand vervangen. Maar dan moet je ook ieder halfjaar opnieuw beginnen. Als je investeert in mensen, blijven ze langer. Vier jaar. Vijf jaar. Soms tien jaar. Dan groeit er iets. Dan ontstaat vertrouwen. En uiteindelijk krijg je die investering dubbel en dwars terug."

Milton (Verseput), die als jonge jongen een tijd bij De Bokkedoorns werkte en vanavond vanuit Okhuysen de fotograaf van dienst is, breekt in in ons gesprek met een zeer illustratieve anekdote over "meneer Bruins". Milton: "Wat voor mij altijd een bijzonder moment is geweest... Ik was achttien jaar toen ik voor het eerst een dagje mocht meelopen, vijf jaar later kwam ik officieel in dienst. Op een dag kwam een dame binnen die een deel van haar arm miste. Ik wist niet beter dan dat je daar vooral niet over begon. Je deed alsof je het niet zag. Dat was een ongeschreven regel. Maar meneer Bruins deed precies het

Zou u het prettig vinden als wij uw hoofdgerecht alvast voor u voorsnijden?

tegenovergestelde. Hij liep naar de tafel toe, maakte contact en zei tegen die mevrouw: 'Ik zie dat u een deel van uw arm mist. Zou u het prettig vinden als wij uw hoofdgerecht alvast voor u voorsnijden?' Wat mij vooral opviel, was dat hij het eerst vroeg. Vervolgens raakten ze in gesprek. Meneer Bruins vroeg op een heel respectvolle manier: 'Bent u daarmee geboren of is dat later gebeurd?' En die mevrouw werd zichtbaar emotioneel. Ze zei: 'Wat bijzonder dat u dat gewoon vraagt.' Omdat mensen haar meestal behandelden alsof het niet bestond. Peter zag haar juist wél. Niet haar beperking, maar haar als mens. Dat heeft enorme indruk op mij gemaakt." Dan voegt hij eraan toe: "Wat ik in het begin verschrikkelijk vond, was als we bij de commode stonden en meneer Bruins dan ineens zei: 'Tafel vijf. Die mensen hebben niks met elkaar.' Dan moest je daarheen om sfeer te maken. En meestal bleek hij gelijk te hebben."
Pascal: "Zo leer je het vak. Uiteindelijk draait het om oprechtheid. Niet om trucjes."
Bruins: "Wij zagen natuurlijk alles voorbijkomen. Relaties. Scheidingen. Nieuwe liefdes. Zakelijke successen. Zakelijke mislukkingen. Maar uiteindelijk was onze houding altijd hetzelfde: accepteren. Niet oordelen. Niet roddelen. Gewoon mensen ontvangen zoals ze zijn. Dat was onze taak."
Senior: "Dat is uiteindelijk misschien wel de conclusie van al die jaren horeca. Je maakt werkelijk alles mee. Van ontroerende momenten, tot ruzies, tot bijzondere vriendschappen, tot mensen die veertig jaar blijven terugkomen. Er mocht gelachen worden. Er mocht geleefd worden. Er gebeurde altijd iets. Dat is precies waarom dit vak nooit saai wordt. En waarschijnlijk ook waarom we er nog steeds zo graag over praten."



KERST MET JANNY

“Het kan mij niet klassiek genoeg zijn”

VOORGERECHT:
RILLETTES VAN FOREL MET MIERIKSWORTEL, APPEL EN KROKANT ROGGEKRUIM



Foto: Heinen Delfts Blauw

Het hele jaar door voedt Janny van der Heijden onze liefde voor koken en goede wijn met haar column Masterclass. Speciaal voor ons kerstnummer creëerde zij ditmaal een ultiem, klassiek kerstmenu, met de wijn als uitgangspunt. Fotografie gerechten: Parels van Ruth

Een klassiek kerstmenu, met daarbij klassieke wijnen. Met dat idee klopten we aan bij Janny. Kun je daar iets mee? En of! Het werd het startpunt van een zorgeloos en vooral heel smakelijk menu. Het enige wat wij hebben gedaan is het uitkiezen van vier wijnen, waarbij Janny *carte blanche* kreeg voor de invulling van de bijpassende gerechten.

Met haar jarenlange ervaring als schrijver, ontwikkelaar en presenator kent Janny als geen ander de ingrediënten van een feestelijk kerstdiner. Janny: "Alles mag, maar niets moet. Het gaat uiteindelijk om de mooie momen-

RILLETTES VAN FOREL MET MIERIKSWORTEL, APPEL EN KROKANT ROGGEKRUIM

Ingrediënten

Voor 4 personen: 250 g verse forelfilet zonder vel, 150 ml visbouillon of visfumet, 100 g gerookte forel, 75 g crème fraîche, 2 -3 tl versgeraspte mierikswortel (of uit een potje), 1 el fijngeknipte bieslook, wat citroenrasp, zout en peper. Voor het garnituur: 1 granny smith, 2 sneetjes donker roggebrood, een klontje boter, olijfolie.

Bereidingswijze

- Pocheer de verse forel heel zacht in wat visbouillon, tot hij nét gaar is. Laat volledig afkoelen en trek het visvlees met twee vorken in grove stukjes. Trek ook de gerookte forel uit elkaar.
- Meng beide soorten forel voorzichtig met de crème fraîche, mierikswortel, bieslook en een beetje citroenrasp. Niet te fanatiek roeren: het moet rillette blijven en geen vispaté worden.
- Verkruimel het roggebrood grof en bak het in een beetje boter langzaam krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en volledig afkoelen.
- Snijd vlak voor het serveren de ongeschilde appel eerst in plakjes en dan in ragfijne julienne en meng met enkele druppels citroensap. Zet een ringvormpje op de borden en schep hierin de rillette.
- Schep of vorm de rillettes op de borden en strooi het roggekruim erover. Trek de ring omhoog. Verdeel de julienne van appel hier omheen en druppel wat olie op het bord.

Tip: de rillette kan prima een dag van tevoren worden gemaakt. Het roggekruim eveneens, maar bewaar dat luchtdicht en buiten de ijskast. Appel absoluut pas op het laatste moment in julienne snijden.

JANNY'S INSPIRATIE



2025 PURE Riesling trocken
Nahe, Gut Hermannsberg

We starten het diner licht met deze riesling met slechts 11,5% alcohol. Nahe weet het elegante karakter van de Moezel te combineren met de kracht en expressiviteit van de Rheingau. Met recht een pure riesling afkomstig van Hermannsbergs *Grosse Lagen* met limoen, peer en iets van jeneverbes. Zuiver met precisie en lengte.
Op dronk: tussen nu en 2031
Nu per fles: **€16,00** ~~€17,25~~
Bij doos van 6: **€15,50** per fles



2024 Riesling Qualitätswein trocken
Mosel, Sybille Kuntz Weingut

U kunt ook kiezen voor deze riesling van Sybille Kuntz; een met het echte Moezelkarakter. Complex, met tonen van grapefruit, limoen, kamille en iets van honing en witte bloemen. Heerlijk fris en elegant, mooi droog met rijpheid en spanning en een speelse zoet-zuurbalans die de wijnen uit de Moezel zo mooi kenmerkt.
Op dronk: tussen nu en 2032
Nu per fles: **€19,50** ~~€20,95~~
Bij doos van 6: **€18,90** per fles

“Een tussengerecht maakt ieder diner net wat completer”



TUSSENGERECHT:
COQUILLES MET BLOEMKOOLCRÈME,
BEURRE NOISETTE EN HAZELNOOT



Foto: Heinen Delfts Blauw

ten die je deelt met de mensen van wie je houdt." Het uitgangspunt moet zijn dat je geïnspireerd wordt om de keuken in te gaan, iets moois op tafel te zetten en daarna vooral weer aan te schuiven. Met een glas wijn binnen handbereik. We kozen voor de volgende klassieke wijnen: riesling bij het voorgerecht, houtgerijpte chardonnay bij het tussengerecht, rode bordeaux bij het hoofdgerecht en een zoete witte wijn bij het dessert. Let wel even op de serveertemperatuur. De riesling en de dessertwijn kun je prima direct uit de ijskast serveren, maar haal de chardonnay er twintig minuutjes van tevoren uit. Dan komen de smaken nóg beter naar voren. Hanteer deze regel precies andersom bij de bordeaux. Zet die twintig minuten vóór het serveren van het hoofdgerecht in de ijskast.

Een klassiek kerstmenu, is dat niet saai? Janny: "We willen te vaak vernieuwen. We putten onszelf uit in het bedenken van wat nieuw of trendy is." En precies dáár kan het met kerst misgaan. Een ingrediënt dat je nog nooit hebt

COQUILLES MET BLOEMKOOL-CRÈME, BEURRE NOISETTE EN HAZELNOOT

Ingrediënten

Voor 4 personen: 12 mooie coquilles, ½ bloemkool, circa 75 ml room, 75 g boter, arachide- of zonnebloemolie, 30-40 g blanke hazelnoten, een scheutje melk, zout, witte peper en wat bieslook.

Bereidingswijze

- Rooster de hazelnoten in de oven en hak ze grof. Snijd de bloemkool klein en kook kort nét zacht in half melk, half water met zout. Laat goed uitlekken.
- Pureer met een flinke scheut room tot een fluweelzachte crème. Breng op smaak met zout en witte peper.
- Maak beurre noisette door boter rustig te verwarmen tot hij goudbruin is en naar hazelnoten begint te ruiken. Haal onmiddellijk van het fornuis.
- Dep de coquilles zeer goed droog. Bak ze in een gloeiendhete pan met een klein beetje neutrale olie ongeveer 1½ minuut aan de ene en circa 1 minuut aan de andere kant, afhankelijk van hun formaat. Ze moeten binnenin glazig blijven.
- Lepel bloemkoolcrème op warme borden, leg daarop drie coquilles per persoon. Druppel de beurre noisette eromheen en strooi de gehakte hazelnoten erover.

Tip: De bloemkoolcrème kan volledig vooraf worden bereid en hoeft alleen zachtjes te worden opgewarmd. De hazelnoten kunnen ook vooraf worden geroosterd en gehakt. Zelfs de beurre noisette kan al eerder worden gemaakt en voorzichtig opnieuw verwarmd. Alleen de coquilles bereid je op het laatste moment.

JANNY'S INSPIRATIE



2023 Marquis de Pennautier Chardonnay, Château de Pennautier

Ter begeleiding van het tussengerecht gaan we – heel klassiek – voor chardonnay. Deze van Pennautier rijpt voor de helft in houten vaten en voor de andere helft in rvs tanks. Dat zorgt voor een mooie balans tussen frisheid en rijkdom. De smaak is vol met een licht vettige structuur, sappig rijp geel fruit, subtiele houttonen en een lang aanhoudende afdronk.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€12,50** ~~€13,50~~
Bij doos van 6: **€12,10** per fles



2024 Mâcon-Fuissé 'Les Châtaigniers', Maison Verget

Voorheen stond op deze hoger gelegen plek een bos van kastanjebomen die de naam gaven aan deze lieu dit; Les Châtaigniers. De bodem van deze wijngaard, die trouwens precies boven de premier cru Les Vignes Blanches ligt, is zeer kalkrijk. Dit uit zich in een prachtige mineraliteit in de wijn met tegelijk een enorme concentratie.
Op dronk: tussen nu en 2033
Nu per fles: **€26,50** ~~€28,50~~
Bij doos van 6: **€25,60** per fles



“Klassiek betekent niet per definitie ingewikkeld”

HOOFDGERECHT:
OSSENHAAS MET SAUCE PÉRIGUEUX
EN POMMES ANNA-TAARTJES



gebruikt. Een kooktechniek die thuis nog niet eerder is getest. Een gerecht dat er op papier spectaculair uitziet, maar in de praktijk onverwacht veel werk blijkt te zijn. Of simpelweg niet zo lekker uitpakt als gehoopt. Janny's advies: "Bewaar die culinaire ontdekkingsreis, hoe leuk ook, voor later. Doe dat niet met de feestdagen." En kies je niet voor Janny's menu deze kerst, ga dan voor iets wat je kent en waarvan je weet dat het in de smaak valt bij je gasten. Klassiekers hebben bovendien een prettig voordeel. Janny: "Je kunt terugvallen op je eigen herinnering en ervaring. Je weet hoe het gerecht hoort te smaken, hoe het bereid moet worden en waar je eventueel kunt bijsturen. Wanneer je de basis vertrouwt, ontstaat er ruimte om te genieten."

En genieten daar draait het toch uiteindelijk om tijdens kerst. Janny: "Kerst betekent voor mij delen. Aan tafel met familie en vrienden. Verhalen delen, herinneringen maken. En lekker eten natuurlijk. Ik herinner me dat er vroeger

OSSENHAAS MET SAUCE PÉRIGUEUX EN POMMES ANNA-TAARTJES

Ingrediënten

Voor 4 personen: 4 tournedos (ossenhaasmedaillons) van ongeveer 150-175 g, boter en olie, 1 sjalot, 100 ml madeira, 300 ml goede kalfsfond, ongeveer 20-25 g zwarte truffel óf een combinatie van truffeltapenade en wat truffeljus, 20 g koude boter, circa 600-700 g vastkokende aardappelen, 60-75 g geklaarde boter, zout en peper.

Bereidingswijze

- Fruit de ragfijn gesneden sjalot zacht zonder hem te laten kleuren. Voeg de madeira toe en laat tot ongeveer een derde inkoken. Voeg de kalfsfond toe en reduceer verder tot een glanzende, krachtige saus. Zeef de reductie eventueel. Warm vlak voor het serveren op, neem de pan van het fornuis en monteer met koude boter. Voeg de fijngehakte truffel of truffeltapenade en eventueel wat truffeljus pas op het allerlaatste moment toe.
- Snijd de aardappelen met een mandoline in flinterdunne plakjes. Bekleed vier beboterde vormpjes of ringetjes met de dunne plakjes aardappel die je telkens laat overlappen, bestrijk iedere paar lagen met geklaarde boter en bestrooi met een beetje zout en peper. Bak ze in ongeveer 35-45 minuten (afhankelijk van de dikte) op 190 °C goudbruin en gaar. Haal ze voor het serveren uit de vormpjes.
- Bak de met zout en peper gekruide ossenhaas rondom mooi bruin en laat naar wens garen. Laat het vlees onder een vel aluminiumfolie zeker 5 minuten rusten voor het te serveren met de saus.

Tip: maak de saus de dag ervoor tot en met het reduceren van de fond. Truffel en boter komen pas vlak voor het serveren. De pommes Anna-taartjes kunnen van tevoren worden gebakken en later krokant opgewarmd worden.

JANNY'S INSPIRATIE



2022 Saint-Emilion, Château Barberousse
Een klassiek hoofdgerecht met vlees zoals tournedos vraagt om een wijn met structuur. Deze saint-emilion bestaat voor het grootste deel uit merlot, aangevuld met cabernet-sauvignon en cabernet franc. Het hout is mooi geïntegreerd en geeft subtiele tonen van geroosterde koffieboontjes en kruidnagel en donker fruit.
Op dronk: tussen nu en 2036
Nu per fles: **€16,70** ~~€17,95~~
Bij doos van 6: **€16,20** per fles



2020 Haut-Médoc, Château Maucamps
De wijngaarden van Maucamps liggen op de grens met de appellatie Margaux met een kenmerkende kiezelbodem, op een ondergrond van klei. Rijp en expressief zwart fruit, sappig, zuiver en fris met een goede structuur en veel lengte. De houtrijping zorgt voor een mooie diepte en gelaagdheid.
Op dronk: tussen nu en 2040
Nu per fles: **€24,50** ~~€26,50~~
Bij doos van 6: **€23,75** per fles



“Een eenvoudige tarte tatin is voor mij echt het einde”

NAGERECHT:
TARTE TATIN VAN PEER MET EEN ROQUEFORTCRÈME



bij ons thuis altijd gasten waren. Familie, maar ook alleenstaande vrienden van haar ouders. Want kerst was er om samen te vieren, niemand mocht alleen zijn volgens mijn ouders''

Janny heeft bij ieder gerecht in haar menu ook gekeken naar wat je van tevoren kunt voorbereiden. Zo wordt degene die kookt niet veroordeeld tot een avond achter het fornuis en heeft iedereen tijd om te genieten van het lekkers dat op tafel wordt gezet. Dus zet de wijn alvast klaar en begin op tijd met de voorbereidingen. En wanneer alles op tafel staat, is het tijd om zelf aan te schuiven. Janny: "Het draait om het samenzijn. Daar hef ik het glas op."

TARTE TATIN VAN PEER MET EEN ROQUEFORTCRÈME

Ingrediënten

Voor 4 personen: 3 stevige maar rijpe peren, ongeveer 80 g suiker, 30 g boter en 1 rol goed roomboterbladerdeeg (koelvak of banketbakker), 125 ml crème fraîche, 40-50 g roquefort, eventueel tijm om te garneren

Bereidingswijze

- Begin met de crème voor de quenelles. Wrijf de roquefort fijn en meng door de crème fraîche tot een romig geheel. Begin met 40 gram roquefort en proef dan. Wie van een iets scherpere smaak houdt voegt wat extra kaas toe. Zet koud weg zodat de crème stevig genoeg wordt om een quenelle (ovale bol) met twee lepels te vormen.
- Schil de peren en snijd ze elk in vieren, verwijder het klokhuis. Maak in een ovenvaste koekenpan een lichte karamel van de suiker en verdeel hier de boter over. Roer er kort doorheen. Schik de parten peer met de bolle kant naar beneden en de smalle kant naar het midden van de pan op de karamel. Vouw hierover het bladerdeeg als een dekentje en stop de randen netjes in. Prik het deeg hier en daar met een vork in.
- Bak circa 30-35 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C, tot het deeg goudbruin is. Laat enkele minuten staan en keer de taart voorzichtig om op een plank. Snijd de tarte tatin in vieren. - Serveer lauwwarm (of bereid voor en serveer op kamertemperatuur) en leg op elk stuk taart een quenelle van de roquefortcrème.
Garneer eventueel met wat tijmblaadjes.

Tip: Mocht de roquefortcrème niet genoeg opstijven om er quenelles van te maken, serveer het dan los in kleine schaaltjes. Ook fijn als er mensen aan tafel niet van blauwe kaas houden.

JANNY'S INSPIRATIE



2019 Monbazillac, Château Vari
Bij dit dessert, dat bestaat uit zowel een zoet (peer) als hartig (roquefort) element, is het belangrijk om hier bij de keuze van de wijn rekening mee te houden. Deze edelzoete wijn uit de Bergeracstreek is schitterend fris met smaken van honing, bloesem, kweepeer, mandarijn en rijpe witte perzik.
Op dronk: tussen nu en 2032
Nu per fles: **€15,95** ~~€17,10~~
Bij doos van 6: **€15,40** per fles



2024 Barsac – Sauternes, Château Gravas
De sémillondruiven komen mooi tot ontwikkeling dankzij de kenmerkende laag kiezels, graves. De edele rotting, botrytis cinerea, zorgt voor indroging van de druiven en concentratie van suikers en zuren. Tonen van perziken, abrikozen, honing, en een frisse, maar geconcentreerde zoetheid.
Op dronk: tussen nu en 2040
Nu per fles: **€24,40** ~~€26,25~~
Bij doos van 6: **€23,60** per fles

Bij deze verklaren we de feestdagen voor geopend

Na vijf jaar rijping sur lattes is ie er helemaal er klaar voor.

Champagne brut Cuvée D 5 Ans d'Age, Veuve A. Devaux

Wettelijk moet champagne minimaal vijftien maanden rijpen voordat hij verkocht mag worden. Bij Devaux weten ze dat het verschil tussen 'goed' en 'groots' mede schuilt in geduld: maar liefst vijf jaar rijpt deze Cuvée D *sur lattes*, op de latjes in de kelder. Dat levert een hemels tintelende mousse en een gelaagd smaakprofiel op. Geel fruit, hazelnoten en brioche, een rijk mondgevoel en een lengte waar je u tegen zegt. Bij ons staat hij al koud. Op dronk: tussen nu en 2029

Nu per fles: **€48,50** ~~€53,50~~
Bij doos van 6: **€46,50** per fles

Bij een doos van 6 €46,50 per fles

GASTCOLUMN – YOUP VAN ‘T HEK

Stoergezellig kerstdiner

Elk jaar is het weer een dingetje, dat kerstdiner. De kinderen willen wel, maar de koude kant ziet er altijd een beetje tegenop. Kerstmis bij je schoonouders, het kan een lange zit zijn. Vooral omdat ze na het eerste glaasje bubbels en de niet geheel gelukte amuse nog wel eens geopolitieke zaken willen aansnijden waar jij totaal anders over denkt. Maar je wil geen ruzie. Er is sowieso afgesproken om het niet over Israël te hebben. Dat werd vorig jaar bonje. En box 3 ligt ook gevoelig. Net als de erfbelasting, waar de nieuwe, iets te linkse schoonzoon vorig jaar een aantal vervelende grapjes over maakte. Wat is wel veilig? AI? De cyberstoring bij Albert Heijn? De rellen in Parijs? Het uit elkaar vallen van De Toppers,



Youp van ’t Hek is zonder twijfel ’s lands meest gewaardeerde – en inmiddels gepensioneerde – cabaretier, maar bovenal is hij fervent wijnliefhebber en fan van Okhuysen.



Volgend jaar Bonaire

met de afgevallen Gordon die misschien weer mee gaat doen?

Het is elk jaar weer koorddansen op een hele slappe veter en een zege als de schade beperkt is gebleven. Die iets te rechtse zwager die al twintig jaar niet van je zus wil scheiden, het nieuwe labradorvriendje dat maar aan je kleindochter blijft frunniken en over klimaat zeurt. Hou eens op! Het was toch een heerlijke zomer? Nou dan!

Vaak moet de wijn de boel redden. Bij de champagne bluf je dat de grote merken er niet meer toe doen, maar dat je een klein boertje ten zuiden van Reims hebt ontdekt dat nog op de traditionele wijze de bubbels uit de druiven stampt. Niet goedkoop, maar godvergeten lekker. Daarna een beetje snoeven over de witte wijn die geen bourgogne is, maar die qua smaak dicht tegen de Puligny aanschurkt. Op de kop getikt op een buurtveilinkje. Was een tip van de wijnclub. En daarna blaas je iedereen omver met je rode Saint-Julien. Althans zo smaakt-ie. Hij komt echter uit Noord-Italië waar de wijnboer twintig jaar geleden oude stokken uit de Bordeaux-streek heeft geplant. Kwestie van

Het kerstdiner is elk jaar weer koorddansen op een hele slappe veter

durven. In eerste instantie werd de boer door de gehele Piemonte uitgelachen, maar nu word je geconfronteerd met een smaakexplosie van vanille, bosbessen, beetje lava en een paar niet goed aan te geven ingrediënten. Welk jaar? 2015 natuurlijk. Goddelijk.

Zo fiets je jezelf lekker door de avond. Iets te veel complimenten voor de kookkunsten van je tweede vrouw. Nu maar hopen dat ze de dozen van de catering op tijd heeft weggeflikkerd. Dat gaf vorig jaar de gezelligheid een schaamrood tintje. Wie noemde haar toen ‘die slet’?

Aan het eind liegt iedereen dat het hartstikke gezellig was en verdwijnt opgelucht toeterend naar huis. Het eigen huis, waar je zacht tegen elkaar fluistert: “Nu was het echt de allerlaatste keer. Volgend jaar gaan we lekker naar Bonaire. Tenminste, als de rest daar niet zit!”

Youp!

Het serieuzere werk



2025 Vom Vulkan Schlossböckelheimer Riesling trocken – Nahe, Gut Hermannsberg
Gut Hermannsberg beschikt over een schitterend terroir in de Nahe. De riesling komt van de beroemde, vulkanische wijngaard Schlossböckelheimer Kupfergrube. Vuursteen, kruiden en citrus in de neus, gevolgd door verfijnd wit fruit, levendige zuren en een elegante, uitgesproken minerale finale.
Op dronk: tussen nu en 2037
Nu per fles: **€24,60** ~~€26,50~~
Bij doos van 6: **€23,75** per fles

2023 Tinus Chardonnay Plateau de l'Aigle – Vin de France blanc, Château des Tourettes
Jean-Marie Guffens bewijst ook in de Provençaalse Luberon dat hij chardonnay van het allerhoogste niveau maakt. Op ruim 400 meter hoogte, op een kalkrijke bodem, groeien de druiven voor deze bijzondere wijn. Vuursteen, mango en hazelnoot in de geur; rijk en vol, met een prachtige spanning en finesse.
Op dronk: tussen nu en 2035
Nu per fles: **€28,25** ~~€30,50~~
Bij doos van 6: **€26,95** per fles

2025 Grüner Veltliner Ried Wachtberg 1ste Lage, Weingut Stadt Krems
De hooggelegen Wachtberg diende vroeger als uitkijkpost voor de inwoners van Krems. Tegenwoordig leveren de zuidoostelijk gerichte terrassen een prachtige, diepgelaagde grüner veltliner op. Groene appel, citrus en perzik worden aangevuld met alpenkruiden, witte peper; de finale is lang en kruidig.
Op dronk: tussen nu en 2034
Nu per fles: **€29,30** ~~€31,50~~
Bij doos van 6: **€28,35** per fles



2021 L'Esprit de Chevalier blanc Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier
De familie Bernard maakt op de door bos omzoomde wijngaard van Domaine de Chevalier verfijnde witte bordeaux van sauvignon blanc en sémillon. Deze prachtige wijn combineert een parfum van grapefruit en witte bloemen met een mooie ronde textuur. Complex, elegant en levendig, met een verfrissende finale.
Op dronk: tussen nu en 2035
Nu per fles: **€43,50** ~~€47,90~~
Bij doos van 6: **€39,95** per fles

2022 Sauvignon Blanc Riserva 'Renaissance' – Südtirol, Gump Hof
Markus Prackwieser maakt in Alto Adige grootse sauvignon blanc van hooggelegen steile hellingen met kalkrijke bodems. Een lange rijping op grote houten vaten geeft een rijke, complexe en ingetogen stijl sauvignon blanc met verfijnd citrusfruit en brioche, en een fijne balans tussen rijpheid en spanning.
Op dronk: tussen nu en 2035
Nu per fles: **€53,95** ~~€58,50~~
Bij doos van 6: **€52,50** per fles

2024 Puligny-Montrachet, François Carillon
Het pièce de résistance van François Carillon, een van de absolute helden van Puligny-Montrachet. Een chardonnay die uitblinkt in precisie. Rijpe perzik en appel, een vleugje karamel, geroosterde hazelnoot en toast. Vol en romig, fris en zilt. De lange, minerale finale blijft eindeloos nazinderen.
Op dronk: tussen nu en 2038
Nu per fles: **€89,95** ~~€99,80~~
Bij doos van 6: **€87,50** per fles

En het nog serieuzere werk



2022 Magna Vides tinto - Ribera del Duero, Magna Vides
Een selectie van stokoude tempranillo-wijngaarden rond het beroemde wijndorp La Aguilera, waarbij het terroir de hoofdrol speelt. Een rijping van twaalf maanden in oude houten vaten van vijfhonderd liter. Karaktervolle en complexe ribera del duero met een ronde structuur en een levendige energie die deze wijn bijzonder plezierig maakt.
Op dronk: tussen nu en 2032
Nu per fles: **€34,95** ~~€37,95~~
Bij doos van 6: **€33,95** per fles

2023 Gran Reserva Malbec Altocedro
Karim Mussi Saffie maakt in Mendoza krachtige, stijlvolle malbecs met een gastronomisch karakter. Deze gran reserva van honderd jaar oude stokken rijpte twaalf maanden op Frans eiken. Zwarte bessen, pruimen, specerijen en cacao. Een complexe, romige smaak, fluwelige tanninen en een lange afdronk.
Op dronk: tussen nu en 2035
Nu per fles: **€42,95** ~~€46,50~~
Bij doos van 6: **€41,50** per fles

2022 Pomerol, Château Plince
Château Plince ligt op de ijzerhoudende kleigrond van Pomerol, ook wel crasse de fer, wat bijdraagt aan het karakter van de wijn. De assemblage van merlot en een kleine hoeveelheid cabernet franc levert een krachtige, stoere pomerol op, met rijpe tanninen en volop bramen, kersen en specerijen.
Op dronk: tussen nu en 2038
Nu per fles: **€45,50** ~~€49,90~~
Bij doos van 6: **€44,50** per fles



2021 Rouge - Saint Guilhem-le-Désert - Cité d'Aniane, Mas de Daumas Gassac
Mas de Daumas Gassac is een bijzondere, Bordeaux-geïnspireerde assemblage. Hier speelt cabernet-sauvignon de hoofdrol. De koele Gassacvallei geeft de wijn zijn kenmerkende frisheid en balans. Aroma's van zwarte bessen, laurier en wilde kruiden. Verfijnde tanninen en een lange, elegante afdronk.
Op dronk: tussen nu en 2040+
Nu per fles: **€53,50** ~~€57,50~~
Bij doos van 6: **€51,50** per fles

2021 Barolo, Ceretto
Een klassieke barolo van Ceretto, waarin verschillende terroirs samenkomen. De familie verenigt de elegante finesse van het westen met de krachtige structuur van het oosten. Een langzame, gelijkmatige rijping van de druiven resulteerde in een wijn met verfijning, complexe diepgang en indrukwekkend bewaarpotentieel.
Op dronk: tussen nu en 2040
Nu per fles: **€62,50** ~~€67,50~~
Bij doos van 6: **€59,50** per fles

2023 Morey-Saint-Denis Domaine David Duband
David Duband maakt verfijnde pinot noir met een vergisting met deels hele trossen. Deze Morey-Saint-Denis komt van vijftig jaar oude stokken. Rijp rood fruit, steranijs en kardemom. Fluweelzachte tanninen, elegantie en fraîcheur met de gelaagdheid die je van een grote rode bourgogne mag verwachten!
Op dronk: tussen nu en 2040+
Nu per fles: **€72,00** ~~€77,90~~
Bij doos van 6: **€69,50** per fles

Als wij het mogen zeggen dit jaar



4 flessen in een houten kist
Nu voor
€82,50
~~€88,55~~

Vouvray brut mousseux, Vignobles Brisebarre
Philippe Brisebarre maakt in zijn uit de typische witte krijt en kalksteen gehakte kelders authentieke mousserende wijnen van de lokale chenin blanc. De eerste plukrondes geven druiven met frisse zuurgraad voor een verfijnde bubbel. Traditioneel gemaakt met de tweede gisting op fles. Een rijping van maar liefst 36 maanden sur lattes. Fijne belletjes, steenfruit, een vleugje brioche en een heerlijk frisse, droge smaak.
Op dronk: tussen nu en 2029
Nu per fles: **€13,30** ~~€14,25~~ Bij doos van 6: **€12,85** per fles

2025 Mâcon-Villages 'Grand Elevage', Maison Verget
Jean-Marie Guffens heeft een grote schare fans, en dat is niet voor niets. Zijn witte bourgognes combineren een gulle, rijpe stijl met opvallende precisie. Deze 'Grand Elevage' rijpt in oudere houten vaten, wat zorgt voor extra structuur en complexiteit. In de neus prachtig wit fruit, een vleugje peper en een hint van vuursteen. De smaak is sappig met rijp geel fruit en frisse zuren die het geheel mooi in balans houden.
Op dronk: tussen nu en 2030
Nu per fles: **€20,45** ~~€21,95~~ Bij doos van 6: **€19,80** per fles



2024 Cairanne rouge Réserve des Seigneurs, Domaine Oratoire Saint-Martin
Met verve zet de familie Abeille-Fabre de traditie van Oratoire Saint-Martin in Cairanne voort. De oude stokken worden met grote overtuiging biodynamisch bewerkt. In de geur rijp rood en zwart fruit, aangevuld met kruidige mediterrane accenten. De smaak is rijk en karaktervol, met verfijnde tanninen en een mooie balans tussen structuur en frisheid.
Op dronk: tussen nu en 2031
Nu per fles: **€20,65** ~~€22,20~~ Bij doos van 6: **€19,95** per fles

2021 Pedro Ximénez de Añada – Montilla-Moriles, Bodegas Alvear
In het Andalusische Montilla maakt de familie Alvear al generaties lang prachtige wijnen van de lokale pedro ximénez. De druiven worden in de zon gedroogd op matten, waardoor de suikers en aroma's zich concentreren. Vervolgens rijpt de wijn twaalf maanden in traditionele aardewerken kruiken, de zogenaamde tinajas. Het resultaat is rijk en verleidelijk zoet.
Op dronk: tussen nu en 2035. Nu per fles (375 ml): **€16,65** ~~€17,90~~ Bij doos van 6: **€16,15** per fles

Cognac of Armagnac? Dat is de vraag

leder jaar bij het schrijven van de digestiefpagina in het kerstnummer vind ik het weer lastig: hoe leggen we die mooie cognac en armagnac uit aan onze lezers?

Cognac is vele malen bekender dan armagnac. Dat heeft niets te maken met de kwaliteit, maar wel met historische handelsroutes – Cognac ligt vlak bij de kust, het Armagnac-gebied ligt meer landinwaarts – en met de omvang van beide gebieden; er wordt maar liefst dertig keer meer cognac dan armagnac gemaakt. Beide dranken zijn gedistilleerde wijn, op basis van een *vin de distillation*. Tijdens de distillatie wordt deze wijn verhit, waardoor de alcohol en vluchtige aromastoffen verdampen. Deze damp wordt afgekoeld en opgevangen als vloeistof. Bij cognac gebeurt dit tweemaal en bij armagnac doorgaans éénmaal; ook de ketel waarin dit gebeurt is anders qua

Als je beseft hoeveel geduld en aandacht er in zo'n fles zit, ga je vanzelf rustiger nippen

vorm en werking. Dit heeft allemaal invloed op de smaak. Over het algemeen kun je stellen dat cognac delicaat en verfijnd is, met fruitige en florale aroma's. Armagnac is voller en intenser, met aroma's van walnoot en gedroogde vijg. Beide rijpen gedurende een langere periode in eikenhouten vaten. De duur van de rijping is van grote invloed op het karakter: hoe langer de rijping, hoe zachter de textuur en hoe dieper en complexer de aroma's en smaken.

Bij voorkeur serveer ik gedistilleerd op kamertemperatuur. Het klassieke bolle cognacglas wordt vaak met de hand verwarmd, maar daardoor raakt de alcohol meer geprononceerd en kan zo de fijnere aroma's overheersen. Ik raad eerder aan om uw armagnac of cognac in een tulpvormig glas te serveren.

Ik ben inmiddels geen *spring chicken* meer – ik nader de veertig – en het komt weleens voor dat ik op zondagmiddag op de bank zit met m'n *Birkenstocks*, een boek van *Philip Roth*, *Bill Evans* op de draaitafel, en een glaasje goede armagnac. Een schril contrast met mijn rock-'n-rollda-gen, in rokerige bars en oefenruimtes, waar het meer om volume draaide – zowel qua muziek als qua alcohol – en de bourbon zich de volgende ochtend als een spijker in mijn bovenkamer nestelde. De manier waarop ik tegenwoordig van een glaasje gedistilleerd geniet heeft meer weg van



Max Funcke
is vinoloog, wijnadviseur bij Okhuysen en geeft in die hoedanigheid ook wijnproeverijen en -cursussen.

kamermuziek. In zo'n concertzaal waar alle details hoorbaar zijn, kies ik liever voor iets wat subtiel en toch veelzeggend is, iets waardoor je even stopt, voelt, mijmert, gloeit. Als je beseft hoeveel tijd, geduld en aandacht er in zo'n fles zit, ga je vanzelf rustiger nippen. Dat nodigt niet alleen uit tot contemplatie, maar ook tot gematigdheid. En dat is fijn, want dan zit ik de volgende ochtend weer goedgeluimd op de fiets naar de sportschool.

Drie keer gedistilleerd om heerlijk de tijd voor te nemen



2010 Bas-Armagnac Discovery Set, Château de Lacquy

Op Proeven tussen de Stellingen liet Sandra Lemarechal van het chateau mij deze serie proeven. Drie flesjes van 20 cl, elk gemaakt van een andere druif: folle blanche, baco en colombard. Dé manier om armagnac te ontdekken en te leren begrijpen.
Nu per set: **€122,50** ~~€135,00~~



2008 Folle Blanche – Bas-Armagnac Vintage, Château de Lacquy

Doordat deze armagnac één keer wordt gedistilleerd, blijft het elegante, florale karakter van de folle blanche-druif behouden. Roos, jasmijn, vanille, witte peper en een vleugje nootmuskaat in de neus. Lange rijping geeft diepte, complexiteit en rijkdom.
Nu per fles (700 ml): **€89,95** ~~€99,00~~



Cognac XO, Maison Audry

XO staat voor 'extra oud', wat in dit geval betekent dat deze cognac ten minste 18 jaar op hout heeft gerijpt. Die lange rijping geeft ongekende diepgang, terwijl de dubbele distillatie zorgt voor een subtiel, zuiver en zacht mondgevoel.
Nu per fles (700 ml): **€99,00** ~~€110,00~~

PROEFPAKKETTEN

Wat zit er in uw kerstpakket?





Wijn & spijs
Pakket: €102,00 ~~€111,70~~

Juist met kerst willen we mooie wijnspijscombi's. Traditiegetrouw vormen de wijn-spijspagina's het hart van onze kerst *Vinée Vineuse*. Met ditmaal de wijnmakers zelf aan het woord; wat eten zij met kerst, en welke wijn schenken ze daar het liefst bij? Met dit proefpakket zit u goed voor uw kerstmenu.

1x Franciacorta Brut, Il Mosnel (p.27)
1x La Grange, Domaine Luneau-Papin (p.28)
1x Forgotten Vineyards Chardonnay, Kruger Family Wines (p.30)
1x Blaufränkisch, Weingut Birgit Braunstein (p.32)
1x Bellmunt tinto – Priorat Vi de Vila, Mas d'en Gil (p.35)
1x Ballet d'Octobre, Domaine Cauhapé (p.36)



Coups de Coeur
Pakket: €115,00 ~~€126,40~~

Ons kerstnummer staat ook weer boordevol favoriete wijnen van Okhuysen. Dat zijn ze eigenlijk allemaal natuurlijk, maar we hebben er zes geselecteerd die u absoluut eens geproefd moet hebben. Met zorg samengesteld, uitvoerig geproefd door ons team en een must-have voor de feestdagen.

1x Vale da Oliveira Reserva branco, Lagoalva (p.2)
1x Côtes du Rhône rouge Les Sablières, Escaravailles (p.5)
1x Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi (p.8)
1x Mon Coeur 'Cuvée Jubilée', J.L. Chave Sélection (p.23)
1x Huguet Gran Reserva Brut Classic, Finca Can Feixes (p.26)
1x Tinus Chardonnay Plateau de l'Aigle, Château des Tourettes (p.56)



Kerst met Janny
Pakket: €138.00 ~~€152,00~~

Speciaal voor dit kerstnummer heeft Janny van der Heijden een kerstmenu samengesteld. De wijn was het uitgangspunt, het resultaat is een menu om van te watertanden, met bijpassende wijnen. Vergeet experimenten tijdens de kerst en laat u verleiden om met deze klassiekers aan de slag te gaan.

1x PURE Riesling trocken, Gut Hermannsberg (p.47)
1x Marquis de Pennautier Chardonnay, Château de Pennautier (p.49)
1x Saint-Emilion, Château Barberousse (p.51)
1x Monbazillac, Château Vari (p.52)
1x Champagne brut Cuvée D, Veuve A. Devaux (p.54)
1x Banyuls, Domaine de La Rectorie & doosje Bonbanyuls (p.24)

Laat uw kerstcadeau niet in de kou staan

Als dank voor uw kerstbestelling ontvangt u van ons een heerlijke fles Crémant de Limoux. En hoe groot die fles is, dat bepaalt u zelf!



‘Clos des Demoisselles’ van Domaine J. Laurens

De magnum crémant ter waarde van €42,50 (1,5 l.) ontvangt u bij een minimale besteding van €395,00. Bij bestellingen vanaf €240,00 tot €395,00 krijgt u een fles (0,75 l.) ter waarde van €19,95 cadeau. Eén cadeau per klant/adres en zolang de voorraad strekt. Deze aanbieding loopt t/m 31 december 2026.