

Ter plaatse

Snel de feiten op een rij: deze rubriek doet verslag van ontmoetingen met wijnmakers en wijnen, voor een korte maar krachtige kennismaking.

Afgaande op de vele kopstukken uit de hoofdstedelijke wijnsce­ne die op zijn najaarsproeverij waren, moet David Bolomey wereldberoemd zijn in Amsterdam. Een cultwijnhandelaar zoals ooit Helmer Otterman? Wie zal het zeggen. Feit is dat (ook) David wijnen importeert waarvan er bepaald geen dertien in het dozijn gaan.

Bolomey Wijnimport Opmerkelijk origineel

Bolomey haalt al zijn wijnen uit Frankrijk, waarbij de nadruk sterk ligt op 'natuurlijk' en een bijbehorend hoog bio-gehalte. In de meeste gevallen pakt dat gunstig uit – zolang er wel een beetje sulfiet gebruikt wordt, want anders gaat het fout – en resulteert het in zuivere, verteerbare wijnen. Omdat producenten niet gekozen zijn om hun grote naam, maar om de intrinsieke kwaliteit van hun waar, zijn de wijnen ook nog eens vriendelijk geprijsd. Bolomey liet ongeveer veertig wijnen proeven uit de Champagne, Loire, Bourgogne en Bordeaux. Vooral zijn aanbod Loirewijnen was opmerkelijk origineel.

Fruiting en frivool

Ooit gehoord van de appellation Orléans? Waar die ligt, zal wel duidelijk zijn, maar naar de wijngaarden moet je zoeken. Ze beslaan ongeveer 80 hectare. Toch is er naar goed Frans gebruik voor de zekerheid ook nog een aparte appellation Orléans-Cléry gecreëerd, van amper 30 hectare. Hubert Montigny-Piel maakt op zijn Clos Saint-Fiacre wijnen van beide AOC's. Orléans Blanc 2009 van chardonnay en zonder hout, in de slanke stijl van Chablis, en de nog intrigerender Orléans Rouge 2009 van hoofdzakelijk pinot meunier (met aanvulling

van wat pinot noir). Heerlijk fruitig en frivool – en ideaal voor blindproeverijen! Piel vertelde dat Fransen, zelfbenoemde kenners als ze zich wanen, er totaal van in verwarring raken. De Orléans-Cléry 2008 is een wat steviger rode van cabernet franc, met meer beet. Alledrie kosten ze slechts € 7,90.

Charmant

Om bij rood uit kleine appellations te blijven, de Saint-Pourçain Pinot Noir Les Hexagonales 2008 van Jean-François Mérieau is een speelse charmeur. *Gouleyant*, op z'n Frans. Picknick in de lente, of, realistischer op dit moment, winterse lunch. Met vis bijvoorbeeld. Prijs: € 7,90. Mérieau tekent ook voor de Touraine Gamay Boa le rouge 2006 van oude stokken. Vol, breed, diep. Verrassend. Zo krachtig kan Gamay dus ook smaken! Je betaalt er € 13,90 voor.

In balans

Over naar Domaine La Grange Tiphaine van Damien en Coralie Delecheneau, ware alleskunn­ers. Ze maken onder andere een heerlijke Montlouis Pétillant Naturel Nouveau Nez 2008. Het is een sec met 18 g/l restzoet en een druk van 2 Bar. Op en top chenin en perfect in balans. Echte aanrader. Prijs: € 14,90.



Coralie Delecheneau en David Bolomey

Al even spannend: hun Touraine Amboise Les Cassiers 2009 en Bécarré 2008 naast elkaar. De eerste van gamay, de tweede van cabernet franc, en van twee behoorlijk verschillende jaren. De ene smaakt uitbundig fruitig, de ander juist geconcentreerd en strak. Overeenkomst: in beide gevallen is sprake van een markante minerale toets. Prijzen: resp. € 7,90 en € 12,90.

Schoonheid

Tot slot en als favoriet Les Churelles de Juchepie 2006, een wonderschone Coteaux du Layon Faye van Domaine de Juchepie, eigendom van de Belg Eddy Oosterlinck. Amber, intens aroma, zeer zuiver; levendige, frisse smaak, abrikoos, kruidig, mineraal. Met 50 g/l restsuiker niet zo zoet en technisch gezien een *moelleux*. Een toonbeeld van elegantie en finesse. De wijn doet eigenlijk wel wat aan een lichte Tokaji denken. Een schoonheid voor maar € 17,50.

Kopen

De wijnen van Bolomey Wijnimport zijn te bestellen via www.bolomey.nl. Voor de Bordeaux-en puntenfreaks: David Bolomey is ook de man achter www.bordoverview.com. ■