

Eén slok zegt meer dan duizend woorden...

Volgens Michiel zijn dit wijnen met nervositeit en energie. 'Bij wijn zonder sulfiet komen de subtiliteiten en finesses er meer uit. Wijn is eigenlijk gewoon opgepompt regenwater met mineralen en het DNA van de druif. Je wilt gewoon zoveel mogelijk leven in de fles. Wijn moet altijd iets van klaterend beekje hebben. Zoals de muscadet van Clos des Briords.' Dat de smaak uit de fles barst, proeven we: dit zijn uitgesproken wijnen met veel karakter. Ik ruik en neem een slok Fontedicto van Bernard Bellahsen van 100% carignan. Wat Michiel zegt is waar: de schillen van de carignandruif zijn net ingekookte cassis. Maar dan complex, met heel licht de geur en smaak van een stal, maar dan bijzonder prettig. Ik ruik ook iets van wierook en iets mossigs. Eigenlijk ruik ik steeds weer iets nieuws. Michiel noemt deze wijn een avontuur.

Het is me inmiddels duidelijk over deze wijnen: je blijft doorpraten, doorproeven, doordrinken. Michiels favoriet, de Chinon van Lenoir, bewaar ik voor thuis: ongrijpbaar mooi volgens de Vleck-filosofie. Op zijn website zie je over iedere wijnmaker een klein, persoonlijk profiel: Jérôme Lenoir blijkt een bruisende, jonge wijnmaker. Wat me ook opvalt is de betaalbaarheid van de vin naturel! 21 november organiseert Vleck een proeverij in een grote tent voor de deur. Hier geven een twintigtal natuurlijke wijnmakers uit Frankrijk acte de présence.

Vleck, Eerste Helmersstraat 63, Amsterdam, 020 683 59 80, vleck.nl

wijndomein

neuf & chabrol 1,3,17,18,19

Een begenadigd wijnverkoper die overloopt van passie en nimmer te moe om over wijn te praten. Dat is Rex Neve van Chabrol, een van de fijnste wijnwinkels van Amsterdam. Hij duwt me direct de huiswijn van hun nieuwe spruit - buurman Bistrot Neuf - in de hand. Huiswijn zoals huiswijn hoort te zijn: niet het goedkoopste glas, maar het visitekaartje van de zaak: de

sauvignon van Marigny Neuf, een heerlijk fris, stuivend glas waar je van opkikkert.

Bistrot Neuf is een wijnbar-bistrot en het geesteskindje van Rex, Bart van Loon en Robert Peppelenbos, een plek waar je 60 open wijnen per glas kunt drinken en lekkere Franse bistrogerechten eet. De wijnen komen natuurlijk van Chabrol, en alle flessen die in de winkel te koop zijn, kun je bij Bistrot Neuf drinken. Dat is goed nieuws voor de echte liefhebber. Bij alle gerechten hoort een wijnsuggestie. We proeven de Neuf-klassieker (nu al!), een zeer decadent briochebroodje met eendenlever, kreeft en truffelmayonaise en een Pouilly Fuissé van Michel Rey, een fijne mineraalachtige chardonnay uit de Bourgogne. Klassiek geslaagd. Bij een heel verdienstelijke (en ik kan 't weten sinds mijn bouillabaisse cursus in Marseille), bijna anijsachtige, dikke bouillabaisse komt een wijn van een minder bekende druif uit Spanje, de godello Gaba do Xil van Telmo Rodriguez. Vol, kruidig en mineraal, precies wat de vissoep nodig heeft. Ook Chabrol heeft veel natuurlijke wijnen. Rex schenkt een glas in uit de Val de Loire: Bourgueil Trinch van Breton, cabernet franc: dierlijk, stalachtig, maar met zuivere viooltjes, een geweldig vol glas! Chabrol organiseert ook kleine wijnevenementen met producenten. Eentje om te onthouden voor volgend jaar: Art of wine tijdens de jaarlijkse New Food Fair in de Haarlemmerstraat.

• **Chabrol, Haarlemmerstraat 7, Amsterdam, 020 622 27 81 (ook Overtoom 444-446, Amsterdam en Lange Smeestraat 30, Utrecht), chabrolwines.com**
• **Bistrot Neuf, Haarlemmerstraat 9, Amsterdam, 020 400 32 10, bistrotneuf.nl**

nog meer ware wijn 6,20,21,22

Ook Irene Goinga en Peter van Huisstede van Vino Vero verkopen uit liefde en passie ecologische en natuurzuivere wijn. De wereld van de vin naturel is nog klein en ze werken voor het Franse aanbod samen

met Vleck. Verder bieden zij de hele wereld aan. Hun winkel in Den Haag is alleen donderdag tot en met zaterdag geopend. Dat ze er al vele jaren mee bezig zijn, is duidelijk te merken. Peter is op dezelfde manier vol van zijn wijnen als Michiel ter Heide van Vleck. Ook hij is van mening dat teveel sulfiet nuances in wijn laat verdwijnen, en dus hoe zuiverder de wijn, hoe meer subtiliteit er over blijft. Peter noemt het de wijnen van de toekomst. Omdat de boeren zonder toevoeging werken, worden de wijngaarden sterker en gezonder. De wortels gaan dieper, waardoor ze minder water nodig hebben en ze meer mineralen uit de grond kunnen halen. Allemaal belangrijk voor veel smaak; je proeft meer terroir (de smaak van de lokale bodem). Door de diepe wortels kunnen de wijngaarden veel ouder worden. Hij laat me Cheverny Le point du jour van Philippe Tessier proeven (pinot noir, côtel en gamay) die in mijn mond rondwandelt als bosaardbeitjes, viooltjes, leer, zwarte peper en lapsang souchong - wat een explosie van smaak en geur! Omdat ze zo uitgesproken zijn, deze wijnen, zijn ze ook makkelijker met eten te combineren. Peter houdt van simpel: bij eenvoudige gerechten schenkt hij complexe wijn en bij complexe gerechten eenvoudige wijn. Michiel van Vleck had ons Peters filosofie al toevertrouwd: hij drinkt met plezier één wijn bij een heel menu. Of hij zoekt een smaak in het gerecht die in de wijn zijn tegenpool vindt. Ook Peter roemt de Chinon van Lenoir: met name om z'n fantastische structuur, het is een echte 'kauwwijn', met genoeg fruit voor al zijn tannines. We kunnen hier nog uren doorgaan, maar ik ga snel thuis aan de proef!

Vino Vero, Weimarstraat 48a, Den Haag, 070 302020, vinovero.nl



- 1 Bistrot Neuf
- 2 Bubbles & Wine
- 3 Bistrot Neuf
- 4 Vleck
- 5 Taste, the wine bar
- 6 Vino Vero
- 7 Bubbles & Wine



simpel & superchic

Behalve over eten, wil culinair redacteur Merijn Tol ook alles weten wijnbars te sturen. Ze vindt ze, van simpel tot superchic, en signaleert je even een lekker glas drinkt) zoals ze die ook in Parijs en Marseille

