



Domaine du Voisinet

Eerlijke en betaalbare wijnen uit de zuidelijke Bourgogne.

Aan de voet van de Mont Saint Romain, in "Nouvelle", vlakbij het pittoreske plaatsje Blanot, bewerken Serge en Arlette Sangoy 15 hectare wijngaard. De voorouders van Serge vestigden zich al in de middeleeuwen in Blanot dat bekend staat om haar grotten waar archeologische vondsten zijn gedaan uit de tijd van de Neandertalers.

Een streek met een rijke historie dus, waarvan we het bewijs vandaag de dag nog steeds kunnen aanschouwen. In Nouvelle, een gehucht van 7 huizen en 1 kerk, lijkt de tijd nog steeds stil te staan. Je hoort en ziet er niets.

Behalve Serge dan, die af en toe op zijn tractor voorbij komt. Maar ja, wat wil je, als je dit als klein jongetje met de paplepel is ingevoerd. De 5e generatie wijnmaker staat inmiddels klaar en dat is toch wel iets om trots op te zijn. Serge is duidelijk een man van de natuur (wijn ...boer, dus) die het liever met 2 woorden doet dan met drie. Wanneer de nieuwe oogst vanaf het fust beoordeeld moet worden verteld Serge: " De wijn is zoals hij is, ieder jaar een beetje anders want dat is de natuur. Ik maak hem ieder jaar met dezelfde middelen, op dezelfde manier zonder geknutsel, gewoon zoals het is". Eenvoud en puurheid, dat is nu precies wat je proeft in deze wijnen. Wat kan eenvoud toch lekker smaken!

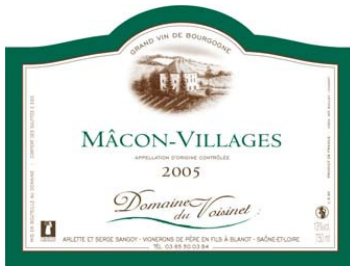


vigneron
independant

Arlette, zijn alleraardigste vrouw, is gelukkig communicatiever ingesteld. Een jaar of 10 geleden liepen hier nog geiten door de heuvels. Zij maakte de geitenkaas, heerlijk vers en een perfecte combinatie met hun Macon-Villages. Helaas zijn de geiten verdwenen want met 15 hectare wijngaard en een klein equipe is het best hard werken. En als je in de middle of no-where zit dan zal er toch iemand iets moeten doen op het gebied van PR. Arlette houdt zich dan ook bezig met de promotie van de wijnen die voor 80% in Frankrijk verkocht worden.

De cave is eenvoudig en praktisch ingericht. "Als je goede druiven hebt dan is dit ook alles wat ik nodig heb", aldus Serge. Eenvoud siert..... en laten we blij zijn dat in de moderne, snelle en vaak smaakvervlakkende wereld van vandaag deze eenvoud nog blijft bestaan.





Maçon-Villages

100% Chardonnay afkomstig van 5 hectare klei-kalk houdende bodem. Deze frisse witte Bourgogne heeft een geur van vers fruit (appels) en bloemen. De zachtdroge en sappige smaak met een behoorlijke mineraliteit kenmerken zijn afkomst. Binnen 3-4 jaar na de oogst drinken op een temperatuur van 8-10 gr. Lekker als aperitief, bij een licht voorgerecht of een lekker stukje vis. Kazen als Camembert, een verse (natte) geitenkaas of Emmental combineren ook erg goed.



Maçon-Villages Vieilles Vignes

100% Chardonnay afkomstig van 1.5 hectare, zuidoostelijk gerichte wijngaard met wijnstokken van gemiddeld 50 oud. Een duidelijk andere, rijkere wijn dan de "gewone" Cuvee. Meer concentratie, mineraliteit en een hoger smaakgehalte. Alles mooi verpakt en ondersteunt door een evenwichtige houtopvoeding op fust (30% nieuw). Resultaat is een prachtige, mondvullende Chardonnay met lekker fruit en fijne vanilletonen. Geen nieuwe wereld type, wel vettig maar ook met mooie zuren die het smaakpalet activeert. Een wijn die zeker niet onder doet voor menig duurdere witte Bourgogne uit de noordelijker gelegen gebieden. Veel wijn voor een bescheiden prijs!

In de klassieke oogstjaren is deze witte wijn gebaad bij enige jaren flesrijping. Dan wordt het fruit wat meer ingetogen en komen er rijpere tonen zoals geroosterd brood en aardigheid voor terug. Bewaren tot 5-6 jaar na de oogst. Serveer deze Maçon niet te koud (10-12 gr.) bij een stukje kip met een bijvoorbeeld een saus morilles of bij een stevige vis (met saus). Ook perfect bij romige kazen als Chaource, Epoisses.



Maçon

Al in de 12e eeuw schijnt rondom de plaats Blanot het druivenras Gamay aangeplant te zijn. Ook Beaujolais wordt ervan gemaakt en menig Gamay maakt helaas vaak niet meer dan een slappe, wat zure indruk. Vandaar dat menig wijnliefhebber deze toch echt interessante druivensoort links laat liggen. Serge bewijst dat Gamay spannend is! Zijn wijn heeft veel kleur mede door zijn "terroir" (3 ha.) en door de tamelijk lange inweking van de schillen op de most. Een volwassen Gamay met veel smaak, war aardse tonen en lekker rood fruit. Frisse zuren, perfect in balans met de smaak van de wijn, zorgen voor spanning. Een Gamay zoals het hoort! Fris (14-16 gr.) en tamelijk jong (binnen 3-4 jaar) drinken. Heerlijk als licht gekoeld

aperitief in de zomer bij een lekker stuk gedroogde worst (Saucisse) met knoflook. Maar ook kalfsvlees, tonijn en een pastagerecht kunnen heel goed. Kortom, een Gamay die culinair in alle seizoenen is in te zetten



Bourgogne

100% Pinot Noir geproduceerd op ruim 5 hectare. Verwacht in deze streek niet de structuur en complexiteit van de grote Bourgogne's uit het noorden. De grond en klimaat zijn hier duidelijk anders waardoor de wijnen een lichtere structuur hebben. Dat heeft zeker zijn charme want hoewel het karakter van de Pinot Noir in de Voisinet Bourgogne's duidelijk aanwezig is, kan men de wijnen relatief jong drinken. Vooral deze "basis" cuvee is al prima 2 jaar na de oogst en kan in de goede oogstjaren tot 4-5 jaar ouder gedronken worden. Serge voedt de wijn met slechts 30% eikenhout op, zodat fruit en frisheid gewaarborgd blijven. Prima glas! Lekker sap en fruit, een

soepele smaak en goed herkenbaar Pinot. En dat voor een zeer betaalbare prijs. Serveren op een niet al te hoge temperatuur (16 gr.) bij een wildpate of lichte vleessoorten. Of gewoon bij een lekkere (huisgemaakte) hamburger, pasta's of een Hollandse gatenkaas.



Bourgogne Cuvee du Manoir

Voor zijn beste cuvee reserveert Serge zijn beste druiven afkomstig van oudere stokken. Deze Pinot Noir is krachtiger en steviger dan de basis cuvee. Dat komt mede door zijn volledige rijping op eikenhouten fusten (30% nieuw). Rood fruit met goed gedoseerde houttonen, een mondvullende smaak waarin de Pinot Noir goed herkenbaar blijft en met frisse zuren in de afdrank. Deze wijn kan wel een stevige maaltijd aan: Mooie tournedos bijvoorbeeld, wild konijn of patrijs. Ook rijpe Brie of een stevige kaas als belegen Goudse combineren goed. Bewaren tot 7-8 jaar na de oogst. Serveren op een niet al te hoge temperatuur (16 gr.)