

# 345 CHATEAU SIMPLE

Door Herwig Van Hove

EENVOUDIGE WIJNEN DIE GEEN PIJN DOEN IN DE PORTEMONNEE. DAAR WILLEN WE HET OVER HEBBEN IN DEZE RUBRIEK. **CHATEAU SIMPLE (345)**, WIJN VOOR BEGINNERS, DIE OOK DE KENNERS WEL BEVALT.

## DEZE WEEK IETS NIEUWS

Van ver bekeken zijn er twee grote stromingen in het maken van wijn, en dus ook in het appreciëren ervan. Aan de ene kant zijn er de adepten van *monocépage*-wijnen (soortwijnen), die zweren bij de zuiverheid van het druivenras. Zoals pinot noir in Bourgogne, sangiovese in Montalcino of syrah in Saint-Joseph. Ze beweren (terecht) dat het mengen van diverse druivensoorten een gewoonte is in warmere wijngebieden, waar de nachten te warm zijn om van één druivensoort een voldoende complexe en traag gerijpte wijn te kunnen produceren. De solowijnen zijn ook makkelijk aan hun smaak te herkennen: het bittere van cabernet, de toets van zwarte kersen en pruimen van syrah en de zachtheid van merlot. Dat maakt de commercie ervan gemakkelijker. Een tweede groep zweert bij de *mélange*: het oordeelkundig blenden van diverse soorten tot een groter geheel dat breder smaakt en dat over het hele smaakgebied samenhoudt. Met champagne is het blenden tot een kunst verheven, bordeaux kan niet zonder en het Franse zuiden leeft ervan.

Marketing is veel moeilijker voor die samengestelde wijnen, ze beschikken niet over de simpele herkenbare identiteit van een *monocépage*. Ze moeten hun eigenheid krijgen van een appellation, die per definitie beperkt is, terwijl een druivensoort van zowat overal kan komen.

Met een nieuw wijnconcept is de tegenstrijdigheid tussen merk wijn en appellation wijn op een interessante manier doorbroken: de *inVINity*-reeks bij Delhaize, *cépage*-wijnen met een appellationdekking. Bijvoorbeeld een wijn van 100 procent syrah – het staat in grote letters op het frontetiket –, maar tevens van de appellation Côtes du Rhône, zoals men te weten komt uit de kleine lettertjes op het rugetiket. Tot nu toe zijn er drie wijnen in deze reeks: de vermelde syrah, een sauvignon en een merlot, allebei van de appellation Bordeaux. Waar blijft de cabernet?

Voor het wijntype dat men in deze flessen kan verwachten is de appellationdekking wel belangrijk. Zo staat de sauvignon veel dichterbij de droge bordeauxtypes dan bij de fruitige loirewijnen.

## De selectie

### INVINITY, MERLOT 2009, APPELLATION BORDEAUX

Goed geconcentreerde kleur van het dieprode type, met iets spanning aan de rand door de vatlagere. De neus is getekend door aroma's van rijpe zwarte kersen en een onderliggende houttoets. De smaak is stevig met soepele en zachte tannines, zoals in een goede bordeaux, maar wat eenvoudig kort. Deze wijn kan zeker een jaar verder versmelten op fles en moet passen bij stevige gerechten, type 'geroosterd vlees'.

Delhaize: 4,99 euro.

### INVINITY, SYRAH 2010, APPELLATION CÔTES DU RHÔNE

Dieprode, verse kleur. Neus van zwart fruit met een toets van framboos. Typisch noordelijke Rhône à la Saint-Joseph. De smaak is gevuld en sappig, fris en fruitig en met een zekere lengte. Zeer smakelijk, met soepele tannines. Universele tafelkwaliteiten.

Delhaize: 4,99 euro.

### INVINITY, SAUVIGNON 2009, APPELLATION BORDEAUX

Frisse geelgroene kleur. Neus van het zachte type pompelmoes, breed ontplooiend na opschudden, rijp en niet scherp. De smaak is friszuur met een brede basis en mooi discreet door hout gedragen. Goede tafelkwaliteiten, van aperitief tot geroosterde vis.

Delhaize: 4,99 euro.



MICHEL VEEVER/OK