

WIJNSUGGESTIES VOOR KERST EN OUDERJAAR

Wine suggestions for
Christmas and New Year

Door / By: Patrick Van Kenhove





OMSCHRIJVING

Omdat we allen in onze bubbel moeten blijven stel ik voor te beginnen met ... bubbels.

Om de wijnen vlot toegankelijk te maken hou ik me bij een aantal suggesties die vlot bij Colruyt te verkrijgen zijn en qua prijsklasse niet de goedkoopste, maar zeker ook niet de duurste zijn.

Start met **bubbels**. Ik stel als champagne (het is maar éénmaal Kerst en Oudejaar) Montaudon brut voor (19,99 euro). In 2018 reeds door wijnkenner Alain Bloeykens getipt als 'coup de coeur'. Hij schrijft: "Nieuw bij Colruyt en meteen in onze "top vijf". Een entree met stijl heet zo iets, voor deze charmerende fruitbom op basis van hoofdzakelijk pinot noir en afkomstig uit de Côte des Bar, de meest zuidelijke champagneregio. Flatterende bubbels, mix van witte bloemen, perzik en abrikoos, rond en smakelijk in de mond, discrete zuren en toch goed fris over de hele lijn. Aperitief- en feestchampagne." Een typische aperitiefchampagne. Krachtig, fris en toch fruitig (zuidelijke champagnestreek).

Voor **schaaldieren en/of koude visschotels** zweer ik steeds bij een goede droge Sancerre, bijvoorbeeld deze Sancerre Beau Chêne (14,99 euro). Deze Loirewijn is zeer fris in de mond. Of zoals Testaankoop terecht schrijft: "Neus (aroma): ontwikkeld, fruitig, floraal, plantaardig en mineraal; hooi, stenen, kalk en citrusfruit. Smaak: middelmatige intensiteit, strak mondgevoel, levendige zuren, droog; mineralen, citrus, limoen en wit fruit; lange afdronk; op dronk"

Voor wie het iets fruitiger wil (ook voor **warme visschotels en witte vleesgerechten**): deze Montagny Premier cru (10,49 euro). Enkel Cardonnay druiven. Ideaal bij visgerechten. Droge witte Bourgogne uit de streek rond Chalon-sur-Saône. Stevige, sappige smaak en een licht nootachtig aroma, minerale tinten.



OMSCHRIJVING

Hou je het bij de **typische kalkoen**, dan stel ik een fruitige eerder dan een droge Chardonnay voor. Hiervoor zou ik toch even Delhaize binnenspringen.

Bij **rood** gaan we voor het steviger werk. Deze instap Vino nobile di Montepulciano DOCG aan 7,99 euro is niet onaardig. Paarse, volle krachtige, kruidige wijn ideaal bij rood vlees, kaas en kruidige pastagerechten. Of in bio: Bio Montepulciano San Francesco aan 8,50 euro. Mijn voorkeur gaat echter uit naar de Barolo di Barolo San Silvestro (18,99 euro per fles), maar die is helaas slechts per 3 te verkrijgen bij Colruyt. Wel per fles te verkrijgen bij Albert Heijn Barolo Patres (deze laatste heb ik nog niet geproefd). Past zeer goed bij **wild en kruidige pasta**.

Ga je voor **gegrilde steak, cote a l'os**, e.d. dan zou ik zeker eens kijken naar een wijn uit de Bordeaux regio (Pomerol, Lalande de Pomerol, Margaux, St-Julien, ...). Zeer klassieke wijnen maar wel fluweelzacht.

PS. Koop je liever niet in de supermarkt: Eén van mijn favoriete adresjes is Vitis Vin in Drongen, waar je heel goed advies krijgt.

Onthou natuurlijk één ding: smaken zijn persoonlijk. Drink enkel wat je zelf lekker vindt. Een fijn eindejaar toegewenst in onze helaas kleine bubbel.

Santé!



DESCRIPTION

Since we all have to stay in our bubble, I suggest starting with... bubbles.

In order to make the wines easily accessible, I stick to a number of suggestions that are easily available at Colruyt and that are not the cheapest in terms of price range, but certainly not the most expensive.

Start with **bubbles**. As champagne (it's only Christmas and New Year's Eve) I propose Montaudon brut (19.99 euros). In 2018, wine connoisseur Alain Bloeykens was already tipped as "coup de coeur". He writes: "New at Colruyt and immediately in our" top five ". An entrance with style is called something like that, for this charming fruit bomb based mainly on pinot noir and originating from the Côte des Bar, the southernmost champagne region. Flattering bubbles, mix of white flowers, peach and apricot, round and tasty on the palate, discrete acidity and yet good freshness all along the line. Aperitif and party champagne." A typical aperitif champagne. Powerful, fresh and yet fruity (southern champagne region).

For **shellfish and / or cold fish dishes** I always swear by a good dry Sancerre, for example this Sancerre Beau Chêne (14.99 euros). This Loire wine is very fresh on the palate. Or as Testaankoop rightly writes: "Nose (aroma): developed, fruity, floral, vegetable and mineral; hay, stones, lime and citrus fruit. Taste: medium intensity, tight mouthfeel, lively acidity, dry; minerals, citrus, lime and white fruits; long finish; drunk "

For those who want it a little more fruity (also for **hot fish dishes and white meat dishes**): this Montagny Premier cru (10.49 euros). Only Cardonnay grapes. Ideal with fish dishes. Dry white Burgundy from the region around Chalon-sur-Saône. Firm, juicy flavor and a slightly nutty aroma, mineral tones.



DESCRIPTION

If you stick to the **typical turkey**, then I suggest a fruity rather than a dry Chardonnay. I would pop into Delhaize for this.

With **red** we go for the tougher work. This entry-level Vino nobile di Montepulciano DOCG at 7.99 euros is not bad. Purple, full-bodied, spicy wine ideal with red meat, cheese and spicy pasta dishes. Or in organic: Bio Montepulciano San Francesco at 8.50 euros. My preference, however, is for the Barolo di Barolo San Silvestro (18.99 euros per bottle), but unfortunately it is only available per 3 at Colruyt. Available per bottle at Albert Heijn Barolo Patres (I haven't tasted the latter yet). Goes very well with **game and spicy pasta**.

If you are going for **grilled steak, cote a l'os**, etc. then I would definitely look at a wine from the Bordeaux region (Pomerol, Lalande de Pomerol, Margaux, St-Julien,...). Very classic wines, but velvety soft.

PS. Prefer not to buy in the supermarket: One of my favorite addresses is Vitis Vin in Drongen, where you get very good advice.

Of course, remember one thing: flavors are personal. Only drink what you like. Have a nice end of the year in our unfortunately small bubble.

Cheers!