

# Reims & Bordeaux



**Een reisverhaal van Hugo**

**WELKOM !**

**25.01.2016**

# Gelukkig nieuwjaar !

champagne met 3 soorten oesters

## VERWERKING

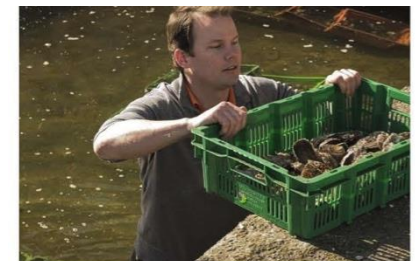
Wanneer de Zeeuwse oesters na een periode van 3 tot 6 jaar klaar zijn voor consumptie worden ze opgevist en ondergaat iedere oester de volgende procedure voordat ze naar de klant gaan.

1. In de oesterputten liggen de oesters 1 week om het zand uit te spugen en zichzelf te voeden.
2. De oesters worden uit het water gehaald en direct met de hand gecontroleerd en waar nodig schoongemaakt.
3. Na enkele dagen rust worden de oesters op gewicht gesorteerd waarna ze terug in de oesterputten worden geplaatst.
4. Wanneer de oesters weer tot rust zijn gekomen en de kwaliteit goed is worden ze opnieuw schoongemaakt en met de hand één voor één ingepakt in klimaatstabiele tempex verpakking of luxe houten verpakkingen, waarna ze direct op transport gaan naar de klant.



## OESTERPUTTEN

Enmaal klaar voor consumptie, worden de oesterpercelen in zee opgevist en na een eerste sortering wordt de boot, in oesterputten geplaatst. De oesterputten zijn gelegen direct tegen de Oosterschelde aan en worden gebruikt om gebruik te maken van de getijden in de Oosterschelde. Tijdens deze periode kunnen ze tot twee keer per dag worden voorzien van zeewater. Gedurende de periode in de oesterputten kunnen de oesters tot rust komen, zichzelf zuiveren van de laatste zandkorrels. Tijdens deze periode worden de oesters meermaals gecontroleerd op de vleeskwaliteit, waardoor de consument verzekerd is van de allerbeste kwaliteit.



# Gelukkig nieuwjaar !

- **Nieuwjaar is champagne 3 soorten oesters**

Een oester is een eetbaar weekdier dat

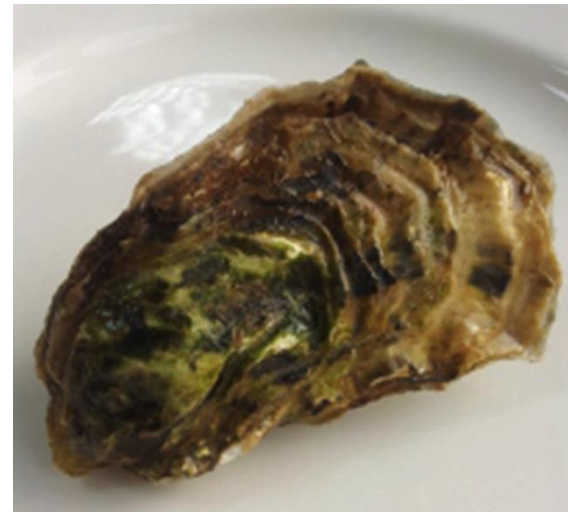
in ondiepe, warme wateren van de oceaan leeft

## **Connaisseur**

De oester groeit op in de Oosterschelde of het Grevelingenmeer.

Deze oester is fantastisch van kwaliteit.

## **Zeeuwse platte oester**



## Fines de Claire

Franse oesters na de kweek vaak geraffineerd. Ze verhuizen daarvoor naar zogenaamde “Claire”.

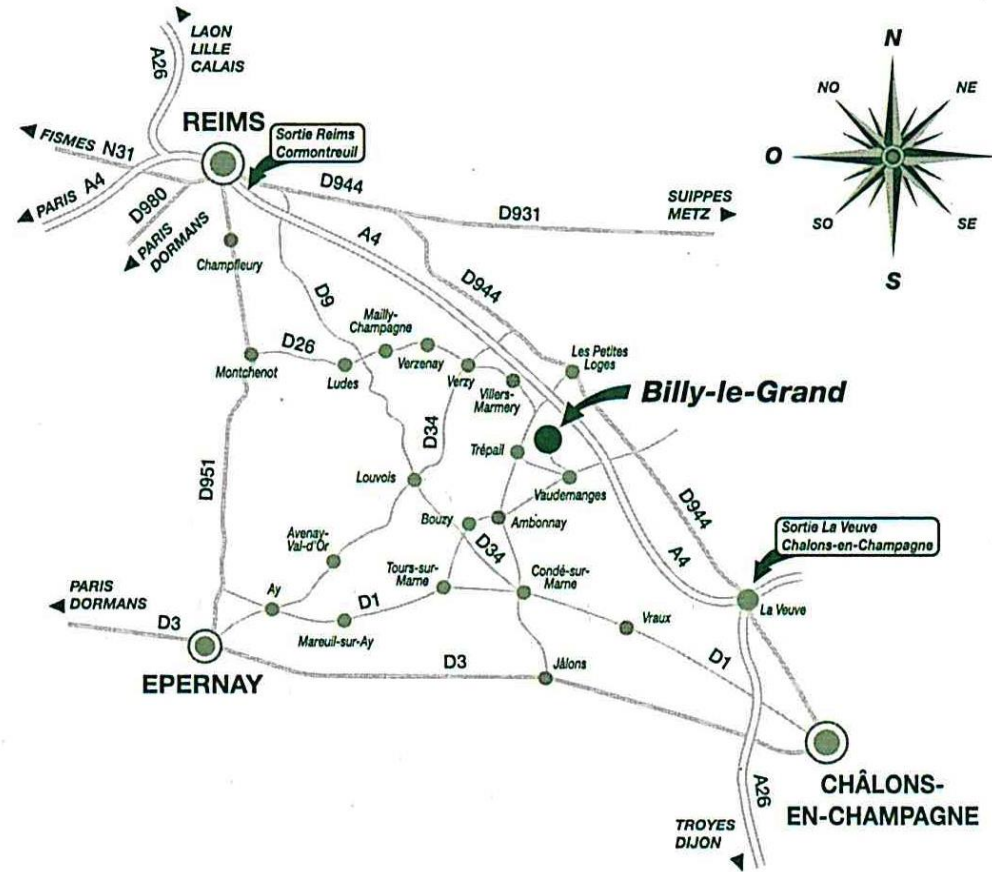


Dit zijn **oesterputten, vaak oude zoutpannen** met brak water. Hierin worden de oesters voller en vlezig, fijner van smaak en minder zout. Ook worden de oesters door herhaaldelijke verversing met vers water schoner. Hierdoor blijft er minder zand en klei in de oester. De kwaliteit varieert naargelang de tijd die de oesters in zo'n Claire doorbrengen. Voordat men een oester de naam “Fine de Claire” mag geven moet deze minstens een maand en maximaal drie maanden in een Claire doorbrengen, bij een dichtheid van **20 oesters per vierkante meter**.

Platte oesters zijn duurder dan creuses. Ze groeien traag: pas na vijf á zes jaar – in plaats van drie jaar – zijn ze rijp voor consumptie. Verder is dit type oesters gevoeliger voor ziektes. De kans dat ze overleven is dus een stuk kleiner en het aanbod is een stuk geringer

# Waar het begon

## ■ Monsieur Billy

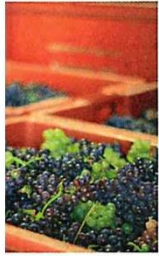


## ■ Landes



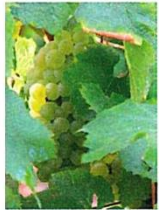


## “ LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS ”



Authentique que chaque bouteille est issue d'une exploitation familiale, les vignes sont cultivées par le vigneron lui-même et vinifiées sur le domaine ou au sein d'une Union de Vignerons.

Cette marque témoigne d'un savoir-faire et constitue la promesse d'un vin expressif et unique.



# CHAMPAGNE



## Picard - Oudéa

à Billy-le-Grand  
PREMIER CRU



LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS



- 2 ha midden in Montagne de Reims = in PREMIER CRU zone.
- 65 ha akkerbouw
- Jaarproductie : 20.000 flessen
- Druivestammen = gemiddeld > 25j. ; enkele > 40 j. (= Veille vignes = Millesime)
- 80% Chardonnay, 20% pinot noir.
- Francis en Pierette > 25 jaar vrienden

# Champagne Brut Carte Blanche Picard Oudéa – Billy Le Grand

Nr 1

Druivensoort : 100% Chardonnay - 13 % vol.

Kleur : citroen geel – zuiver/helder  
Heel fijne bubbels.

Geur : zeer zachte hazelnootgeur. Zacht.  
Fruitig, renette appels/groen fruit.

Smaak : zeer goed in balans,  
zeer lange afdronk.

Gebruiken als Apéritief. Bij vis en  
schaaldieren / risotto met fruits de mer,  
crevettes met citroen, en wit gevogelte.



Beoordeling : 4,5/5 excellent

Prijs : € 25,67

Prijs kwaliteit verhouding = goed



# Champagne Veille Vigne 2008 Picard Oudéa – Billy Le Grand

Nr 2

Druivensoort : 33% Meunier – 33% pinot noir – 33% Chardonnay - 13 % vol.  
Druivenstammen van meer dan 40 jaar oud !

Kleur : licht citroen geel met zilverachtige tint.

Heel fijne bubbels.

Geur : een bloemige/fruitige goede neus.

Smaak : zeer goed in balans, vers fruitig

Gebruiken als Apéritief. Bij vis. Creme brulé. Appeltaart.



Beoordeling : 4/5

Prijs : € 27,04

Prijs kwaliteit verhouding = goed



# SELECTIE

- ALLE gepresenteerde wijnen zijn RECHTSTREEKS uitgeselecteerd en ingevoerd uit Frankrijk.
- Het zijn allemaal wijnen gemaakt bij kleinere wijnboeren, familiale bedrijven.



# **Smaak en prijs van de wijn afhankelijk van ?**



- 1. De grond/licging(zw)/helling/ kalkrijk /waterdoorlatend..**
- 2. Jaargang : aantal uren zon/liters regen/temperaturen – seizoenen**
- 3. De druivensoorten**
- 4. De leeftijd van de druivenstammen**
- 5. Het onderhoud**
- 6. De zorg bij het plukken/persen**
- 7. De bewaring (proper/veel/weinig bewaarmiddelen/eiken vaten/...)**
- 8. De verpakking/het etiket**



# GRAVES



L'ORIGINE DES BORDEAUX

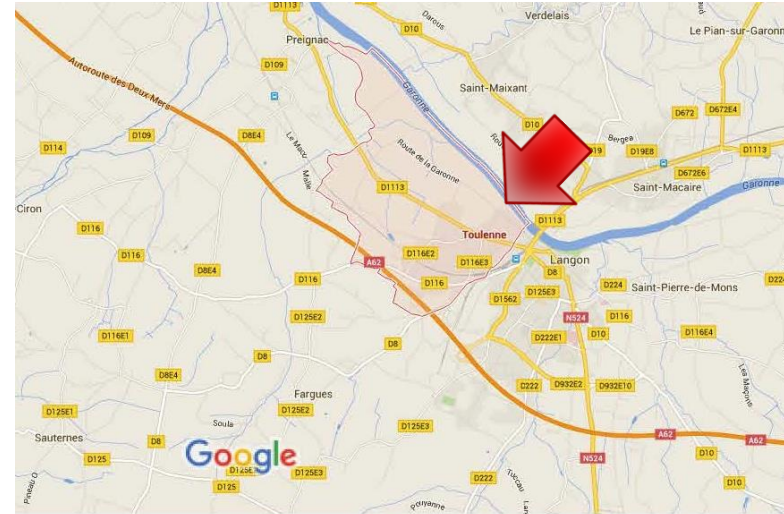
## Château ROUGEMONT



### Vignobles Turtaut - Toulenne

**Nr 3**

- 11 ha voor rode wijn,
- 6 ha voor witte
- wijnJaarproductie : 20.000 flessen
- Druivestammen = gemiddeld  
rode : 16 j. en witte 14 j.
- Witte : 60 % sémillion en 40% sauvignon



# Chateau ROUGEMONT

## Vignobels Turtaut - Toulence

# 2014

Nr 3

Druivensoort : 50% Sauvignon + 50 % sémillion – 13 % vol.  
Appellation Graves Controlée

Kleur : helder/licht fluoriserend

Geur : typische Graves (=turfachtig)

Smaak : droog fijne Graves- matig zacht,  
bij het verouderen evolueert hij naar  
meer notensmaak.

Lange afdronk. Zeer goed wijntje.

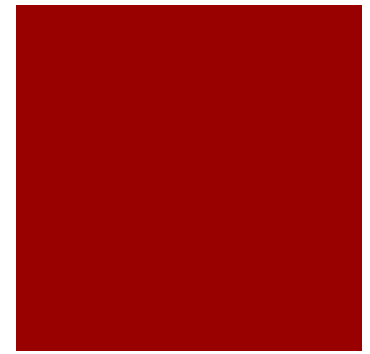
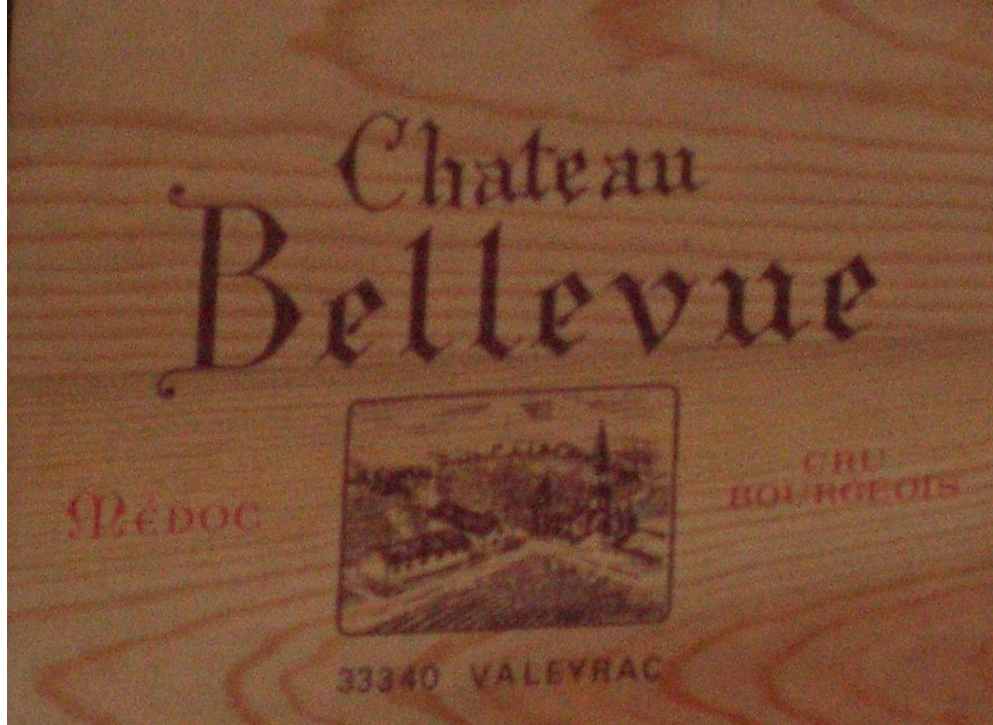
Ideaal bij vis/tonijn/zalm,  
schaaldieren/asperges/roomsaus.

Beoordeling : **4,5/5 - excellent**

Prijs : € 10,54

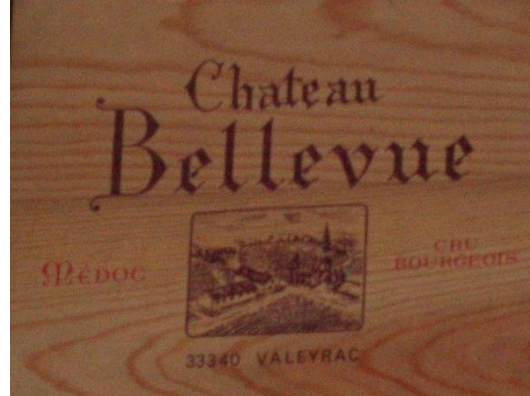
Prijs kwaliteit verhouding = **goed**





**Nr 4**





**Nr 4**



- **27 ha wijnvelden.**
- **vader /zoon bedrijf (vader = 85 j)**
- **Jaarproductie = 170.000 flessen.**
- **stock = 400.000 flessen !**
- **50% merlot, 45% cabernet Sauvignon en 5% cabernet Franc**
- **Gemiddelde leeftijd druiven = 35 j.**
- **18 à 24 maanden op eiken vaten**

# Chateau Bellevue – Médoc Cru Bourgeois – Valeyrac

2011

Nr 4



Druivensoort : 50% merlot, 45% cabernet sauvignon; 5% cabernet franc.  
18 m. eiken vat (nieuw) – 13 % vol – leeftijd druivenst.= min. 35 jaar !  
Manuele pluk !

Kleur : donker robijn rood

Goede conditie – lichtjes blinkend

Geur : donkere rijpe kersen.

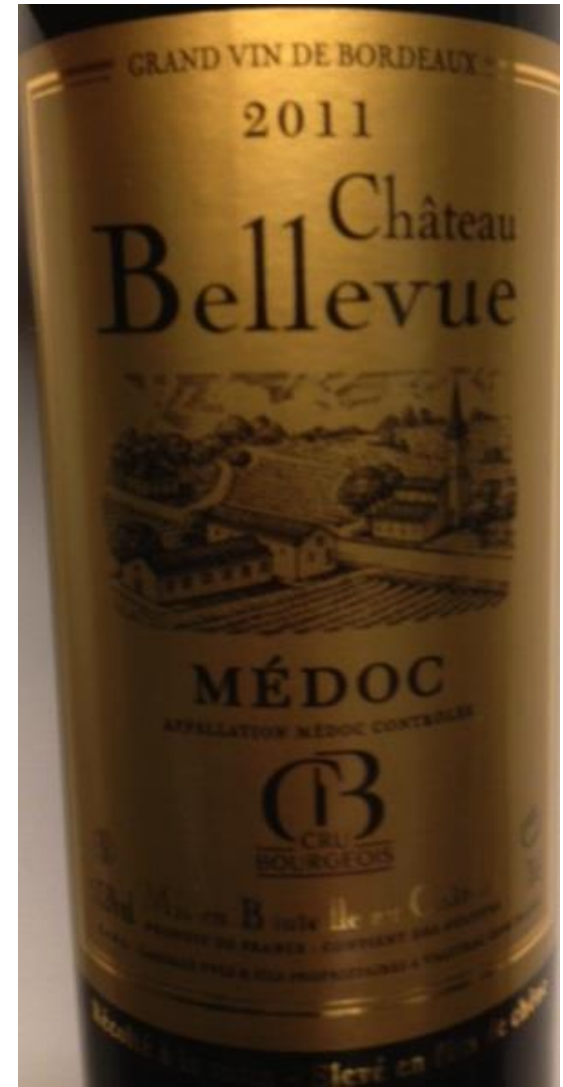
Smaak : zwart donker fruit Goed op dronk  
met nog groei. Tannines in balans  
Gemiddelde afdronk. Goed op dronk.

Bij wild met stevige jagerssaus, bij rood  
vlees, bij zware kazen

Beoordeling : **3,5/5.**

Prijs : € 11,92

Prijs kwaliteit verhouding = **goed**







Nr 5



# Chateau Landais Lagorce Moulis St. Laurent du Médoc

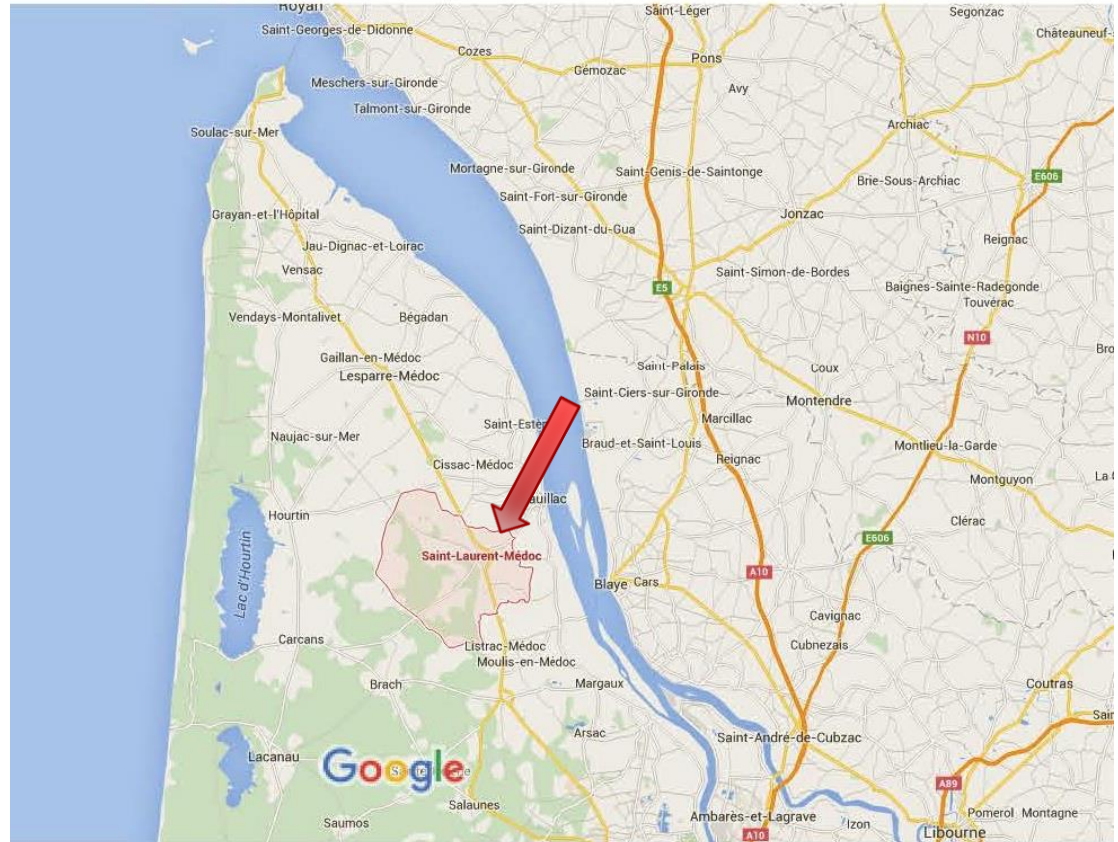




Nr 5



# Chateau Landais Lagorce Moulis St. Laurent du Médoc





# **Chateau Landais Lagorce**

## **Moulis**

### **St. Laurent du Médoc**



**Vader/dochter bedrijf – M. Henri Musso**

**Chateau Cach**

**4 ha druivenstammen**

**Druivenstammen gemiddeld > 20 j. oud**

**50% merlot, 50% cabernet Sauvignon**

**en een beetje petit Verdon**

**12 à 18 maanden op eiken vaten**

**Chateau Landais Lagorce**  
**Moulis**  
**St. Laurent du Médoc**

**2010**

**Nr 5**



**Druivensoort : 50% merlot, 50% cabernet sauvignon**  
**Manuele pluk ! Appelation Moulis en Médoc**  
**18 m. op eiken vat**

**Kleur : kersenrood**

**Goede conditie – zeer helder**

**Geur : sterke geur rijpe kersen.**

**Smaak : fruitig – rijp fruit , veel tannines**  
**Goed gemiddelde afdronk. Nog veel groei**  
**te verwachten. Zeer goed gemaakt.**

**Ideaal bij rood vlees (gebakken eend) , bij**  
**zuur zoet, bij kaas.**

**Beoordeling : 4,5/5 – excellent**

**Prijs : € 19,71**

**Prijs kwaliteit verhouding = goed**



# Château Croix de Bertinat

**Vignobles AM et P. Saunier**



# Croix de Bertinat Patrick Saunier St. Sulpice de Faleyrens

6



# Saint-Emilion

## St Sulpice de Faleyrens

6



- Château Croix de Bertinat  
= Categorie A vd St. Emilions !
- Vader/zoon bedrijf – Alain Lafaye overgelaten aan Patrick Saunier
- 8,4 ha druiven , gemiddeld 40 j. oud
- 60% merlot, 5% cabernet Sauvignon, 35% cabernet Franc => glycerol
  - ringetjes op het glas (prachtig)
- Jaarproductie = 20.000 flessen
- 18 maanden op eiken vaten



# Croix de Bertinat Saint-Emilion

2009

Nr 6

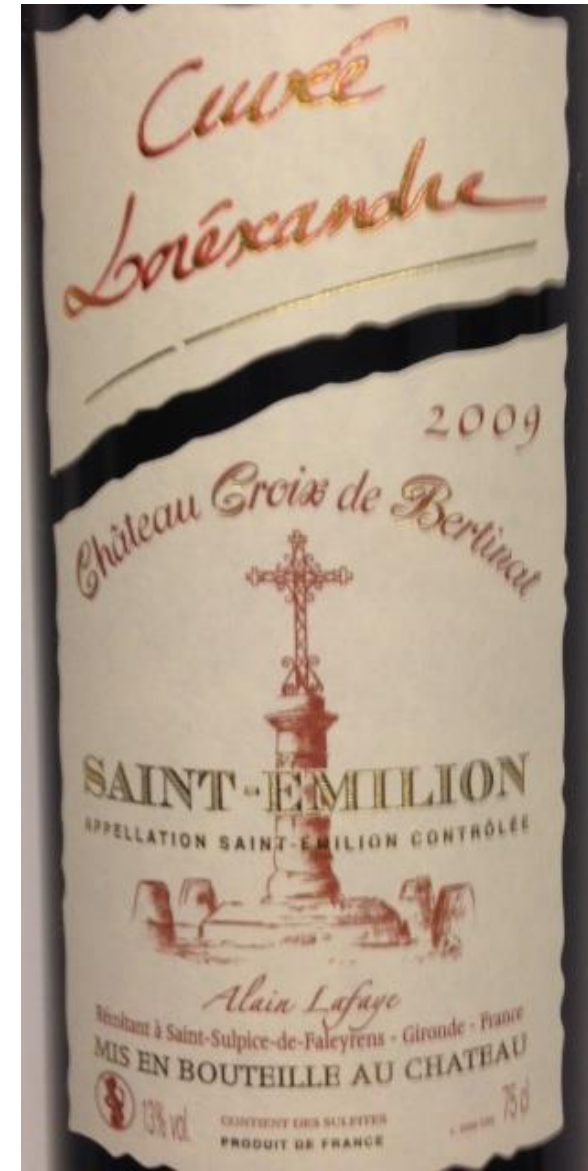
Druivensoort : 50 % merlot – 50% Cabernet Franc  
18 m. eiken vat (nieuw) – 13°C  
Appellation Saint Emilion Controlée

Kleur : robijn rood  
Goede conditie – lichtjes blinkend  
Geur : sterke neus ,geroosterde/gegrilde noten - kruidig (peper), leder geur  
Smaak : goede ronde wijn , goede structuur – gemiddelde tannines, kruidige smaak. Gemiddelde afdronk.  
Ideaal bij rood vlees, zachte kazen (geen kruidige kazen), zwarte chocolade, pralines, desserts. Zeer soepele wijn.  
Nog groei te verwachten 10 à 15 j. te bewaren.

Beoordeling : 4/5.

Prijs : € 18,10

Prijs kwaliteit verhouding = goed





# TERUG THUIS



Stationsstraat 23 - Oosterzele

**life is too short to drink bad wine (dixit E.V.)**

**dank aan de voorproevers  
(Ronny, Jo en Etienne VS)**

**Bedankt voor jullie aandacht !**

**Een gezond en gelukkig 2016 toegewenst  
en veel goede wijn- en proefgenot !**

