

EEN WONDER VAN EEN CHARDONNAY

Onno Kleyn drinkt een subtiële Chardonnay van onder de voet van de Pyreneeën.

Een vaste waarde, zo mag je de Chardonnays van Limoux zo lang-

zamerhand wel noemen. Met enige onregelmatigheid sturen wijnleveranciers me een proeffles toe en telkens blijken dat eersteklaswijnen, niet spotgoedkoop, maar hun geld dubbel en dwars waard. Als alternatief voor elegante Bourgognes doe je je portemonnee een plezier door hier te gaan buurten, in de groen ondulerende heuvels van Frankrijks zuiden, onder Carcassonne. Dat de druif uit het noorden – Bourgogne, Champagne – onder de hoge zon zo'n elegantie ontwikkelt, blijft me verbazen. Een uiterst deskundig en overwogen gebruik van dure eikenhouten vaten is onderdeel van het vineuze spel, maar de basis is het relatief koele klimaat aan de voet van de Pyreneeën. Neem de Etoile 2013 van Domaine Bégude. Catherine en James Kinglake maakten er met hulp van internationale adviseurs een wondertje van, subtiel maar indringend, voorzien van een filigrein aroma met citrus en vanille, zo'n wijn waardoor je je een beter mens gaat voelen. Dat kan nooit kwaad. Met aandacht schenken derhalve, niet steenkoud, en rustig de nobele gedachten en wijsheid in je naar boven voelen wellen. Fijn spul, wijn.



prijs/
kwaliteit
8,5

Domaine Bégude Etoile
2013, Limoux.

Bij onder meer Marqt en via
biowijnclub.nl, circa € 15.