

Wijnbeschrijving September 2025

Voorgerecht

Salade van Noordzeekrab

Wijn: Domaine Gibault – Sauvignon Blanc

Deze wijn is gemaakt van 100% Sauvignon Blanc, een druivenras dat geliefd is om zijn expressieve aroma's en levendige zuren. In de Loire – en met name in de Touraine ontwikkelt de Sauvignon Blanc een frisse, verfijnde stijl met tonen van citrus, kruisbes, groene appel en soms een kenmerkend vleugje gras of witte bloemen.

De druiven voor deze wijn worden mechanisch geoogst op het koele moment van de dag om de frisheid te behouden. Na de oogst ondergaan ze een zachte pneumatische persing, gevolgd door een temperatuurgecontroleerde vergisting in roestvrijstalen tanks. Geen houtrijping: zo blijft de wijn puur en fris, met een nadruk op fruit en levendigheid. De wijn rust enkele maanden op de fijne lie, wat extra textuur en aromatische complexiteit geeft.

De filosofie van het domein draait om zuiverheid, terroir-expressie en finesse. De wijngaarden liggen op de hellingen van de Cher-vallei, waar kalkrijke kleigronden en silex (vuursteen) domineren. Dit terroir zorgt voor spanning en mineraliteit in de wijn, met een koeler microklimaat dat ideaal is voor de ontwikkeling van aromatische frisheid. De invloed van de rivier draagt bij aan een langzame rijping van de druiven, wat resulteert in een Sauvignon Blanc met elegantie, balans en een subtiele minerale ondertoon.

De salade van Noordzeekrab is een verfijnd voorgerecht waarin de zachte, zoetige smaak van de krab centraal staat. Vaak gecombineerd met frisse elementen zoals citrus, komkommer of een lichte vinaigrette, biedt dit gerecht een delicate balans tussen zilte en frisse tonen.

De Domaine Gibault – Sauvignon Blanc sluit hier naadloos op aan. Deze Loire-wijn kenmerkt zich door levendige zuren, aroma's van groene appel, limoen en een vleugje grasachtige mineraliteit. Die frisheid tilt de smaak van de krab op, terwijl de wijn tegelijkertijd voldoende subtiliteit heeft om de delicate structuur van het gerecht niet te overheersen.

Samen vormen ze een lichtvoetige en elegante start van het diner — een combinatie die zowel de zintuigen prikkelt als de eetlust opwekt.

Leverancier: Henri Bloem

Druif: Sauvignon Blanc

Prijs: €7,95 excl. BTW



Tussengerecht

Rogvleugel met cantharellen + Gebakken eendenlever met appel en pecannoten

Wijn: Jade Le Thau – Chardonnay

Deze Chardonnay uit de zonnige Côtes de Thau in Zuid-Frankrijk is een expressieve en toegankelijke wijn met een uitgesproken mediterrane karakter. In het glas schittert hij lichtgeel met gouden reflecties. De geur opent met aroma's van rijpe peer, gedroogde abrikoos en een vleugje tropisch fruit, subtiel ondersteund door een hint van vanille en een toets eikenhout.

In de mond is de wijn rond en soepel, met een fijne balans tussen frisheid en romigheid. De afdronk is elegant en licht kruidig, met een zachte, boterachtige textuur die perfect aansluit bij gerechten met rijke smaken.

De delicate smaak van **rogvleugel**, met zijn zachte, bijna boterachtige textuur, vormt een prachtig canvas voor de aardse diepte van **cantharellen**. Daar tegenover staat de **Jade Le Thau – Chardonnay**, een wijn die zich kenmerkt door frisse citrusaroma's, een lichte florale toets en een zachte, ronde afdronk. De wijn biedt precies genoeg zuren om het vette karakter van de rog vleugel te balanceren, terwijl de subtiele houtinvloeden en rijpe fruittonen mooi aansluiten bij de aardse complexiteit van de cantharellen.

In combinatie met gebakken eendenlever, appel en pecannoten komt deze wijn prachtig tot zijn recht. De frisse zuren snijden door het rijke vet van de lever, terwijl de fruitige tonen en subtiele houtinvloeden harmoniëren met de zoetheid van de appel en de nootachtige accenten van de pecannoten. Een uitgebalanceerde en verrassend elegante pairing.

Deze wijn werd positief beoordeeld door De Grote Hamersma, waar hij werd geprezen om zijn fruitige karakter, lichte houtinvloed en zonnige uitstraling. De recensie omschrijft hem als een “prettig gevulde Chardonnay waar bovendien het zonnetje in schijnt” – een wijn die glanst en straalt, met een licht tropisch profiel en een verfijnde structuur 1.

Leverancier: Twentsch wijnhuis

Druif: Chardonnay

Prijs: € 6,35 excl. BTW



Hoofdgerecht
Piepkuiken met gele en rode bietvarianties
Wijn: Libre Cours Pinot Noir Grenache 2023

Deze verfijnde Zuid-Franse rode wijn is een blend van pinot noir en grenache, afkomstig uit de Languedoc. De wijn toont een helderrode kleur en opent met een expressief aroma van rijpe kersen, frambozen en subtiele kruidigheid. In de mond is hij soepel en elegant, met zachte tannines, een levendige frisheid en een lichte houttoets die het geheel afrondt.

De delicate structuur van de wijn sluit naadloos aan bij het malse piepkuiken, terwijl het rijpe fruit en de frisse zuren prachtig samengaan met de zoet-aardse tonen van de gele en rode biet. De grenache voegt rondeur en sappigheid toe, terwijl de pinot noir zorgt voor finesse en lengte. Samen vormen ze een uitgebalanceerde wijnspijscombinatie waarin zowel wijn als gerecht volledig tot hun recht komen.

Maison S. Delafont is een modern wijnhuis in de Languedoc, opgericht in 2010 door Samuel Delafont. Zijn missie is het creëren van wijnen die het terroir en de druif op zuivere en elegante wijze tot uitdrukking brengen. Voor de Libre Cours-serie werkt hij uitsluitend met druiven van duurzame en biologische telers, die hij vinifieert in kleine, speciaal ontworpen roestvrijstalen vaten. Deze techniek, gecombineerd met zijn creatieve benadering, levert wijnen op met veel expressie, frisheid en verfijning.

"Libre Cours" betekent letterlijk "vrije loop" – een knipoog naar de vrijheid waarmee Samuel zijn blends samenstelt. Zijn Pinot Noir – Grenache is daar een perfect voorbeeld van: lichtvoetig maar karaktervol, fris maar gelaagd – en een ideale partner voor een verfijnd gerecht als piepkuiken met biet.

Leverancier: Slijterij Berendsen / The Whisky House
Druif: 70% Pinot Noir, 30% Grenache
Prijs: €8,98 excl. BTW

