

Karaktervol Bourgogne

Op zo'n donkere avond trek je een lekkere Bourgogne open. Albert Heijn werkt al lang samen met Antonin Rodet. Anne-Laure Hernette beheert er de wijngaarden en maakt de wijn. Ze vertelt er smakelijk over.



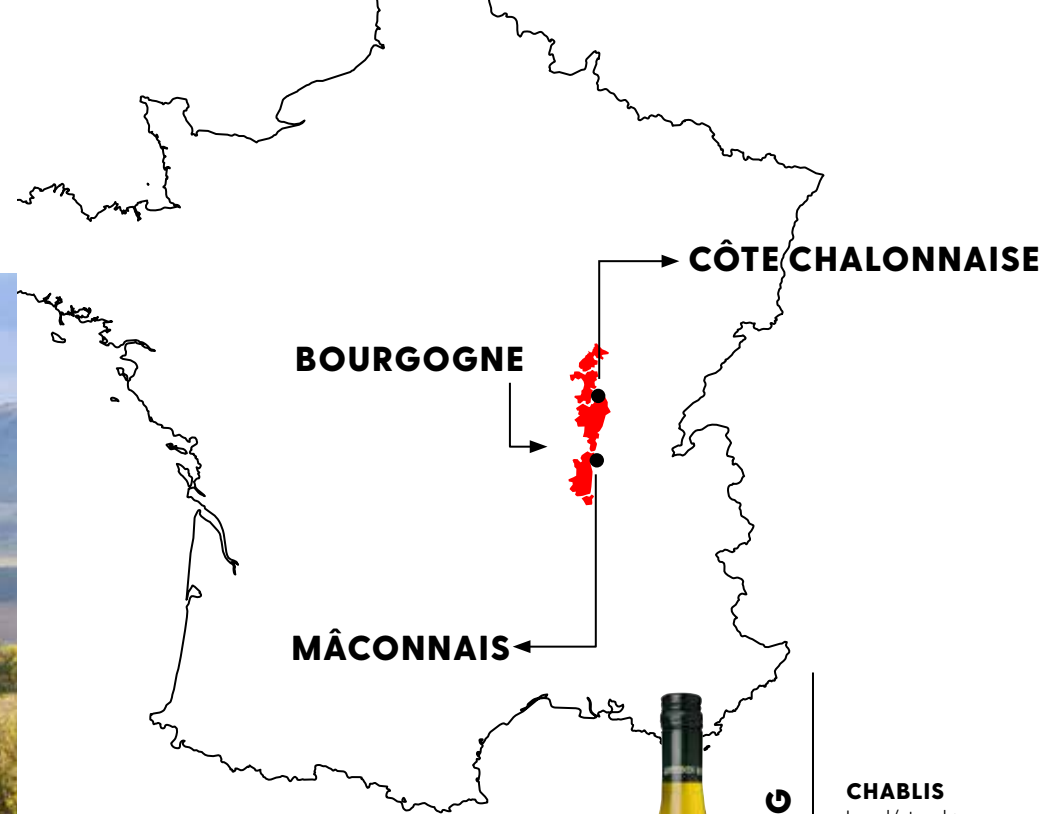
Wanneer we haar bellen staat Anne-Laure in de wijngaard; het oogstseizoen is begonnen en dat betekent alle hens aan dek. Kan ze alvast een tipje van de sluier oplichten? 'De kwaliteit van de druiven is fantastisch, maar de hoeveelheid valt wat tegen. De opbrengst is bijna de helft van die van vorig jaar.' Het wordt haar zevende jaargang voor wijnhuis Antonin Rodet, dat werd opgericht in 1875 in wijndorp

Mercrey. In eerste instantie handelde Antonin Rodet alleen in wijn, maar door zijn huwelijk kwamen wijngaarden in zijn bezit en aldus groeide het uit tot een gerenommeerd wijnbedrijf dat verspreid is over de hele Bourgogne. Al jaren levert zijn huis wijnen aan Albert Heijn.

Druiven met karakter

'Veel van onze wijnen worden gemaakt in het zuiden van de Bourgogne: in de Côte Chalonnaise en de Mâconnais. Ik wil wijnen maken die die afkomst weer spiegelen. Laat de bodem zijn werk maar

doen.' De bodem is allesbepalend voor de wijn, en als ze dat ergens goed begrepen hebben is het wel in de Bourgogne, waar de bodemsamenstelling per hectare kan verschillen. En dan is er nog het weer ... 'Eigenlijk is het weer de grote baas', zegt Anne-Laure. 'Ikzelf probeer zo min mogelijk in te grijpen, zowel in de wijngaard als in de kelder.' Een filosofie die in de hele streek wordt aangehangen. Hier wordt 'terroir' (het samenspel van bodem en weersomstandigheden, dat je in de wijnen terugproeft) uiterst serieus genomen. Alles om de karakteristieken van de rode



FRIS & DROOG

CHABLIS

Land/streek: Frankrijk, Bourgogne. Deze droge, frisse Chablis is iets pittig en opwekkend. Met z'n wat ziltige smaak doet hij het uitstekend bij vis en salade. fles 0.75 liter € 11.99

pinot noir en de witte chardonnay zo goed mogelijk tot uiting te laten komen. Beide druivensoorten zijn (waarschijnlijk) geboren in de Bourgogne, en beide gedijen hier het allerbest. Chardonnay past bij veel verschillende gerechten en wordt nogal eens een 'allemandsvriend' genoemd. Pinot Noir daarentegen is een echte 'diva'; iets minder 'makkelijk'. Beide soorten brengen fantastische wijnen voort.

Feestelijk

Welke witte Bourgogne ontkurkt Anne-Laure zelf tijdens de feestdagen? Dat wordt 'haar' Chablis. 'Die heeft een elegant, fruitig aroma, is fris en puur en heeft een mooie lengte.' Schenk je liever (of ook) rood, dan raadt ze de Bourgogne Pinot Noir aan. 'Deze wijn barst van de aroma's van rood fruit, zoals aardbei, en is ook fris en opwekkend. Hij overheerst nooit, geeft alle ruimte aan je gerechten.' Puntje voor Pinot: het is een lastpak in de wijngaard, maar eenmaal in het glas doet hij alles wat je wil.

BOURGOGNE PINOT NOIR

Land/streek: Frankrijk, Bourgogne. Lichtgekoeld komt zijn fruitige smaak nog beter tot zijn recht. Om gezellig mee te borrelen, maar ook lekker bij een lunch met salade of kip. fles 0.75 liter € 8.99



FRUITIG



VOL & DROOG

MÂCON-VILLAGES BLANC

Land/streek: Frankrijk, Bourgogne. Deze Chardonnay uit het zuiden van de Bourgogne heeft een volle, romige smaak met een vleugje fruit. Doet het goed bij kip en vis. fles 0.38 liter € 4.99 fles 0.75 liter € 7.69



Wijnmaker Anne-Laure Hernette:

'Ik probeer zo min mogelijk in te grijpen, zowel in de wijngaard als in de kelder'



VOL & DROOG

BOURGOGNE CHARDONNAY

Land/streek: Frankrijk, Bourgogne. Lichtere en frissere Chardonnay dan je kent uit andere gebieden. Lekker als aperitief en ook heerlijk bij vis en kip. fles 0.75 liter € 8.99