

OESTERS EN MUSCADETS:

EEN GESLAAGD HUWELIJK

Neen, het is geen mesalliance van een ordinair mosselwiltje met de truffel van de zeenimf Thetis. Het is een volwaardig en geslaagd huwelijk. En iedereen, arm of rijk, is welkom op dit feest. Chablis, Pouilly Fuissé, ... en enkele andere hadden er het kijken naar.



Muscadet is een van Frankrijks eenvoudigste droge witte wijnen die op dit moment een hele dynamiek ontwikkelt en komaf maakt met zijn versleten cliché van een waterig en ordinair mosselwiltje. De Muscadetregio ligt voornamelijk ten zuidoosten van Nantes bij de Loire. De belangrijkste en meest gevarieerde regionale herkomstbenaming die meer dan 75 procent van de wijnproductie voor zijn rekening neemt, is Muscadet Sèvre-et-Maine, naar de twee rivieren die er doorstromen. Daarnaast heb je nog twee andere regionale herkomstbenamingen: Muscadet Coteaux de la Loire in het noorden en

Muscadet Côtes de Grandlieu in het zuidwesten. Sinds 2011 werden ook drie 'mentions communales' erkend in Muscadet Sèvre-et-Maine: Clisson, Gorges en Le Pallet. Andere gemeentelijke appellaties wachten nog op erkenning: Goulaine, Monnières-Saint-Fiacre, Château-Thébaud, Mouzillon-Tillières, La Haye-Fouassière en Vallet. Vanzelfsprekend kunnen de verschillende terroirs zoals klei, schist, graniet, gabbro, gneis, ... zo meer tot hun recht komen en valt er dus plots heel wat te ontdekken (cfr. IVV 128).

De heersende druif is melon de bourgogne die in de 17e eeuw geïntroduceerd werd door – jawel

- de Nederlandse wijnhandel. De neutraliteit van deze variëteit maakte dat producenten meer en meer hun wijnen op het bezinksel (sur lie) lieten staan, wat ertoe bijdroeg dat deze wijnen meer smaak, complexiteit en een kleine hoeveelheid koolzuurgas bevatten.

Sinds de jaren tachtig experimenteert men ook met vatrijping en inweking. Dat alles resulteerde in muscadets die, weliswaar heel betaalbaar, zeker geen simplistische wijnen meer zijn. Ze kunnen bovendien ook mooi verouderen.

Voor deze gelegenheid hebben we 23 wijnstalen, ingezonden door de partners van IVV, geproefd en er uiteindelijk veertien weerhouden die in onze smaakverbeelding potentiële huwelijkspartners waren om, telkens per twee, zeven soorten oesters het hof te maken.



Fructimar, sinds 1988 in Brussel gevestigd, met aan het hoofd de twee gepassioneerde heren Hervé Spitaels en Marc Hennes, is een gereputeerde invoerder van de fijnste zeevruchten. Net als wijn wordt de oester getypeerd door haar 'merroir', de nautische variant van terroir. Ze ontleent haar smaak aan de bodem waarop ze groeit, de voeding die ze krijgt, het zoutgehalte, de temperatuur van het water en de ritmiek van de getijden. De acht maanden met een 'R' zijn oestermaanden (huit-R). Uit een aanbod van meer dan 36 soorten oesters kozen we zeven types: vijf creuses en twee platte. Per oester ging een panel van acht proevers op zoek naar de twee meest passende muscadets.



Ziehier de lijst van huwelijkskandidaten.

Zeeuwse Creuse II

Ook bekend als de Japanse oester heeft deze oester een diepe kom en een grillig gevormde buitenkant met een hoog percentage vlees, vrij ruw en robuust van smaak en textuur.

DOMAINE DE L'ÉCU GNEISS 2012, MUSCADET SÈVRE ET MAINE, BOSSARD VAN HERCK

In de neus licht oxidatief met toetsen van algen (geeft wat heimwee naar manzanilla). Een ronde wijn met veel fraîcheur en een mooie mineralige finale. Een eerder verrassende combinatie die deze ruwe schone mooi weet in te pakken. **€11.85**

CLISSON 2011, MUSCADET SÈVRE ET MAINE, OLLIVIER PÈRE ET FILS

Deze wijn articuleert heel duidelijk zijn terroir van graniet. Deze wat vette en ronde wijn met een mooie mineraliteit smaakt heel dens. Met

de creuse vormt hij een klassiek paar met wat noterige toetsen en suikerkristallen. **€10.65**

Creuse spéciales d'Eaux Vives M3

Dit is een van de vier 'crus' van de Normandische oester, gekweekt in Saint-Vaast-la-Hougue, het oudste oesterbekken van de regio aan de oostkust van Cotentin. Dankzij de sterke getijden krijgen we een vlezige oester met een fijne textuur, die tegelijk iets meer jodiumtoetsen bevat en een duidelijke nootjessmaak heeft.

L'INATTENDU 2012, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE, J. HUCHET & O. HODEBERT

Een zeer verleidelijke neus met fijne hints van hazelnoot. In de mond zeer puur en dankzij de ondergrond van gneis heel kristallijn gestructureerd. In de finale krijgen we een lang aanhoudende strakke frisheid met ziltige jodiumtoetsen. Een perfecte partner. **€6.95**

GOULAINÉ 2009, MUSCADET SÈVRE ET MAINE, HUCHET MOURAT

Een superbe neus met wat groene tonen en de frisheid van citroen. In de mond een prachtige textuur met een zekere vettigheid en daarin een minerale kern, het geheel gelijkmatig doorweven met tintelende zoutkorreltjes. De ondergrond van amfiboliet zit hier zeker voor iets tussen. Lange finale. Beide wijnen laten hun partner van in het begin niet meer los, in een aanhoudend en evenwichtig samenspel. **€14.00**

Creuse Spéciale de Carentec M3

Deze Bretonse oester wordt geaffineerd in de baai van Morlaix-Penzé met de landtong Carentec. Ze heeft een mollig karakter, geurt naar zeewier met een licht algenparfum en bezit een hele fijne en zachte textuur.

CHAPEAU MELON 2013, VIN DE FRANCE, Y. ET J. HUCHET

Onze opvallende oester weerstond niet aan de bolhoed, ook al is het een gewone Vin de France en een 'vin entre copains'. Een heel fruitige wijn, tintelend frivol met een galante textuur. In alle zachtheid begeleidt hij zijn partner. **€6.93**

LA CAVE D'AUGUSTIN FLORENT 2012, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE, P.-L. BOUCHAUD

La Cave d'Augustin Florent is een Carrefour-label voor wijn, geselecteerd door inkopers en waarvan de wijnen aan een kwaliteitscharter moeten voldoen. Deze klassieke muscadet begeleidt in contrast. In de neus wat appel en toetsen citrusvruchten. In de smaak een correct klassiek gestructureerde muscadet, stijlvol ondersteund door jodiumtoetsen. **€5.59**

Creuse Irlandaise Oregal M3

Dit is een heel vlezige oester die door haar planktonrijke voeding een zoete smaak heeft die mooi accordeert met haar ziltigheid en nootachtige toetsen. De meeste waren licht 'melkig'.



LE MASTER 2010, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE, DONATIEN BAHUAUD

Een frisfruitige groene neus. Zeer strak gespannen en heel sappig met mooi verweven jodiumtoetsen en krokant in de afdronk met toetsen van venkel en zoethout. Hij geeft stijlvolle elegantie aan de weelderige oester. **€5.60***

CARDINAL RICHARD 2012, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE, SAUVION

Genoemd naar de vroegere eigenaar van Château du Cleray. Het is een cuvée de prestige. Een rijke en gulle neus met linde, citrus-toetsen en een tikkeltje Poire Williams. In de mond een klassieke en genereuze wijn met grote finesse en een plezierig lange afdronk. Hij gaat voor een luchtige 'suite irlandaise'. Een van de collega's vermeldde dat de familie Sauvion prachtige oude muscadets kan laten proeven. **€8.90**

Fine de Claire N°3

Dit is de standaardoester afkomstig uit het bassin van het schiereiland Oléron. Ze rijpen nog één maand in een claire (een vroegere zoutpan) met een dichtheid van drie oesters/m². Ze worden tweemaal daags door het tij gespoeld met zeewater en hebben daarna de tijd om hun zoutgehalte bij te sturen door het zoetwater dat uit de kleibodem opwelt. Blauwe algen zijn verantwoordelijk voor haar typisch groene kleur. De smaak is vol en vlezig.

MOUNIÈRES-SAINT FIACRE 2010, MUSCADET SÈVRE ET MAINE, ERIC POIRON

Deze gemeentelijke herkomstbenaming, op de linkeroever aan de monding van de Sèvre, wacht nog op erkenning. Deze wijn heeft een mild fruitige neus. In de mond is dit een rijke wijn met mooie jodiumtoetsen, met een mooie en evenwichtige finale. Hij heeft duidelijk genoten van een opvoeding 'à la bourguignonne' (eiken vaten van minimaal twee jaar). Met de fine claire vormt hij een stijlvol paar. **€11.00**



FROGGY WINE 2012, MUSCADET SÈVRE ET MAINE, LUNEAU/PAPIN

Stokken op een ondergrond van gneis en micaschist geven deze vlot wegdrinkende muscadet iets sprankelend. Rijke neus met exotische toetsen. In de mond een breed en fris palet van mooie gisten met kruidige toetsen. Een lange afdronk die het geheel mooi integreert en elegant eindigt. Een schalkse partner die de oester krachtig tot haar recht laat komen. **€8.15**

Platte Oester van Belon 3

Deze platte oester wordt opgevoed in Zuid-Bretagne en geaffineerd in de monding van de rivier Belon. Daar maakt ze gebruik van de originele mix van zout en zoet water. Een oester met een mooi vlezige textuur met uitgesproken aroma's van hazelnoten.

CLOS DE MONTYS 2012, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE, Y. ET J. HUCHET

Mooi gespannen neus van citrusvruchten en een toets van amandel. In de mond opnieuw veel fraîcheur en fijnkorrelige mineraliteit in een elegante finale. Een zekere nervositeit doet de Belon sappig blinken. **€6.49**

CLISSON 2010, MUSCADET SÈVRE ET MAINE, HUCHET MOURAT

Clisson staat op een ondergrond van graniet. Een florale neus met wat appel en een toets amandel. In de mond opnieuw fris fruit dat strak mineralig gestructureerd eindigt in een sappige en complexe finale die wonderwel past bij de nootachtige tonen van de Belon. **€13.75**

Platte Zeeuwse Oester 3/0

Deze oester is een schaars goed omdat ze door de snelgroeïende Zeeuwse creuse wordt





■ ONZE HOOFDREDACTEUR AAN HET WERK!

verdreven. Ze plant zich moeilijker voort en groeit minder snel. Een oester met een zeer verfijnde en licht ijzerachtige en aardse smaak met een puntje suiker.

CHÂTEAU DE LA PINGOSSIÈRE 2012 VIEILLES VIGNES, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE, GUILBAUD FRÈRES

Florale neus met toetsen van gekonfijte citroen. Prachtig in de mond, rijk, krachtig en elegant met een lange en complexe finale met mooie bitters. De meest complete muscadet uit het gezelschap en van rang en stand voor deze schone Zeeuwse. **€6.98***

DOMAINE DES GENAUDIÈRES 2012, MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE, ATHIMONT ET SES ENFANTS.

Een klassieke muscadet met een elegante neus van citrus en toetsen ananas. In de mond een frisfruitige materie met een spannende ziltigheid. Doet het volle en zout-zoete van de oester mooi uitkomen. **€7.55**

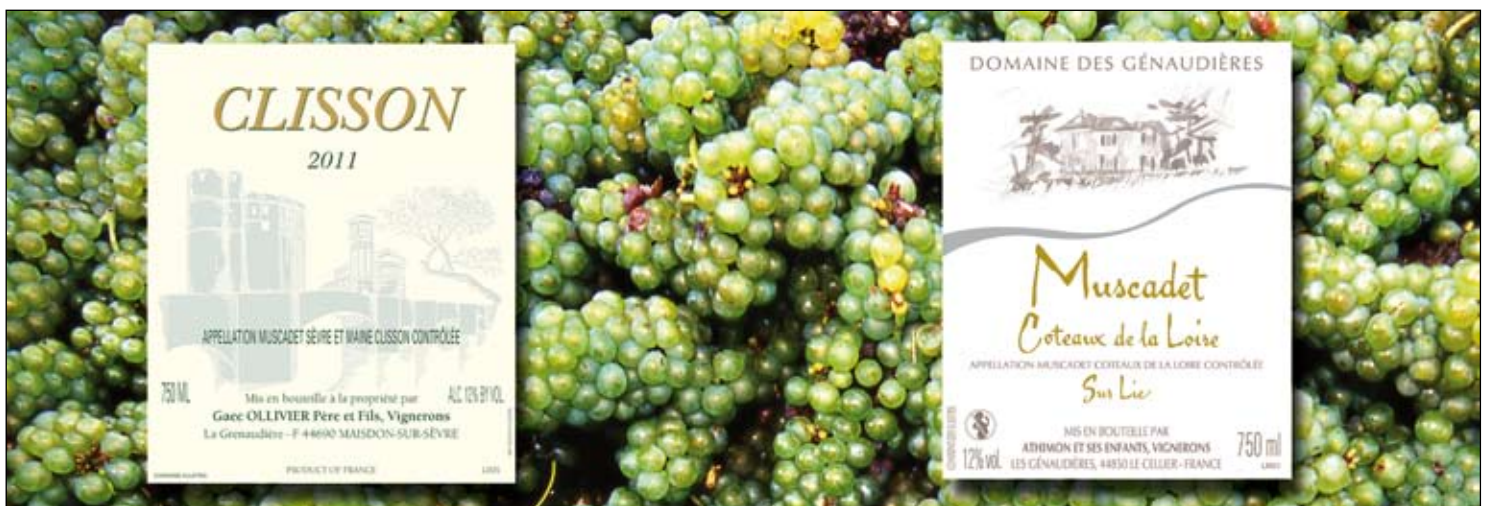
Voilà, alle zeven schone hadden aan elke hand een partner. Hoe het verder afliep, laten we over aan jullie smaakpapillen.

Om nadien te kunnen genieten van een heerlijk stoofpotje, sloten we ons werk als datingbureau af met een fris tintelende opkikker, ook op basis van melon de bourgogne: een glaasje Brut Nature (non dosé) Bretesche 1387 van Jeremy Huchet. Lichtromige mousse, fris fruitig en veel peertjes met florale lentetonen. In de mond elegant gespannen en met een finale die mooi verfrissend aanhoudt. **€13.75**

Johan Degroef

Lijst van de verdelers

- **Bretesche 1387** - D-Vins-(Wine Brands Ambassadors*)
- **Cave d'Augustin Florent** - Carrefour*
- **Cardinal Richard** - Grands Chais de France* - www.sauvion.fr
- **Chapeau Melon** - D-Vins/ Swaffou/(Wine Brands Ambassadors*)
- **Clisson - Huchet Mourat** - Quality Wines/(Wine Brands Ambassadors*)
- **Clisson Vignoble Ollivier** - Dulst*
- **Clos des Montys** - Van Eccelpoel*/(Wine Brands Ambassadors*)
www.demeure-lesmontys.com/closlesmontys.php
- **Ecu Gneiss** - Anthocyane* - <http://domaine-ecu.com>
- **Froggy Wine** - Anthocyane* - www.domaineluneapapin.com
- **Génaudières** - VA.S.Co Group* - Melchior Vins*/Cave de Bordeaux/La Maison du Vin
www.domaine-genaudieres.fr
- **Goulaine - Huchet Mourat** - (Wine Brands Ambassadors*)
- **Inattendu** - Quality Wines/(Wine Brands Ambassadors*)
- **Master** - Carrefour* - www.ackerman.fr
- **Mounières** - Saint Fiacre - Pirard
- **Pingossière** - www.guilbaud-muscadet.com
- www.fructimar.eu



DULST
Wijn met Advies
Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden - Tel: +32(0)16 40 10 28
wijnen@dulst.be - www.dulst.be

V.A.S.CO www.vascogroup.com
Revendeurs : Melchior Vins/Cave de Bordeaux/La Maison du Vin