

Wijnpairing Kerstmenu



Kerst - december 2024

Beste feestvierder,

Wijnpairing, dat kan een echte uitdaging zijn. Eentje waar al menig sommelier zich in verdiept heeft. Maar goed nieuws, voor elk gerecht is er niet één ideale combinatie, maar wel iedereen zijn eigen voorkeuren qua smaken en beleving. Met onderstaande suggesties reik ik enkele lekkere, soms meer verfijnde, soms misschien wat onbekende keuzes aan om uw feestmenu echt af te maken.

Ik hoop dat u ervan geniet,

Cheers,

Evelien

Wat vindt u in deze bundel terug?

In deze wijnpairingbundel vindt u per gerecht **drie wijnsuggesties**. Elke suggestie is voorzien van een beknopte proefnotitie die u een eerste idee geeft van wat u mag verwachten. Bij sommige wijnen worden ook extra suggesties meegegeven. Dat kunnen tips zijn, goeie scores door internationale recensenten of een upgrade van een wijn binnen dezelfde regio of het domein.

Bent u helemaal geïnspireerd geraakt door deze suggesties, dan maken we de zoektocht voor u eenvoudig. Op het einde van dit document vindt u de lijst van **leveranciers** met hun desbetreffende wijnen. Via hun webshop kunt u de wijn eenvoudig bestellen. Wij hebben met elk van deze leveranciers goede contacten en kunnen hun gamma van harte aanbevelen. Wij hopen dat zij u verder kunnen helpen in het vinden van uw 2024 kerstwijn.

BEWAREN IS FIJN, ONTKURKEN IS HEMELS



Maar voor u bestelt, **duik even in uw kelder**. Wie weet vindt u daar enkele pareltjes terug die het menu dit jaar halen. Want soms is het tijd om die ene fles, van die ene reis, van dat ene jaar boven te halen en te degusteren in goed gezelschap. U maakt er nieuwe, mooie herinneringen mee die uw 2024-hoogtepuntenlijst zeker zullen halen.

KARAFFEREN OF NIET?

Karafferen we dan best die kelderwijn of net niet? Dat hangt van zijn leeftijd af en het bezinksel in de fles. U gaat karafferen als u de smaak en aroma's van de wijn wilt verbeteren of de wijn wilt "openen." Of decanteren als u het bezinksel uit de fles wil halen. Beide kunnen nuttig zijn bij zowel jonge als oudere wijnen. Ik geef hieronder een vuistregel mee:

1. Bij jonge wijnen

Jonge rode wijnen, vooral die met stevige tannines (zoals Cabernet Sauvignon, Syrah of Nebbiolo), kunnen baat hebben bij extra zuurstof. Karafferen helpt dan voor:



- **Zachtere tannines:** De wijn wordt minder wrang en strakker. Denk dan aan de wijnen van het ossenstaartgerecht.
- **Of ontwikkeling van aroma's:** Meer complexiteit in geur en smaak. Denk dan aan de wijnen van het hoofdgerecht met hert.

Tip: Schenk de wijn energiek in de karaf zodat er meer zuurstof bij komt. Laat de wijn daarna even staan. Liefst wat frisser van temperatuur, rond de 14 graden voor witte wijn en rond de 16 graden voor rode wijn. Deze karaf mag best wat breedte hebben.

2. Bij oudere wijnen

Bij wijnen van 10 jaar of ouder kan karafferen nodig zijn om:



- **Bezinksel te verwijderen:** Vooral bij rode wijnen. We noemen dit dan decanteren.
- **Of om aroma's te openen:** Oudere wijnen hebben vaak subtiele geuren die extra zuurstof nodig hebben om volledig tot hun recht te komen.

Let op: Wees voorzichtig. Te veel lucht kan delicate aroma's snel doen vervliegen. Karafeer oude wijn net voor het serveren, heel voorzichtig en gebruik een smallere karaf.

Ik ben benieuwd welke keuze u maakt. Geniet van de voorbereidingen.

Prettige feestdagen,

Jan en Evelien

APERITIEF

Starten met bubbels is altijd een goed idee. Het is een feestelijke start van een gezellige avond. Het reinigt ook uw palet en doet verlangen naar meer.

Mijn voorkeur gaat uit naar Mailly. Niet de Brut Réserve, onze huischampagne, maar omdat het net iets meer mag zijn met Kerst, wel de Blanc de Pinot Noir: veel body, tropisch fruit en finesse. Of drink lekker Belgisch met de meermaals bekroonde rosé van Chant d'éole. Het domein in Henegouwen biedt echt wereldklasse aan. En dat van eigen bodem! Zoekt u toch liever een champagne die langer gerijpt heeft dan bekoren de rijke brioche toetsen en hazelnootjes van de 'La Réserve' van Palmer u zeker.

Mailly – Blanc de Pinot Noir



Mailly – Blanc de Pinot Noir (FR)

100% Pinot Noir

Grand Cru champagne
Rijping: min 5 jaar

Aroma's van rijp tropisch fruit, subtiele citrus hints en zongedroogd hooi.

Mailly's signature cuvée, perfecte balans tussen crispness, rijkheid en subtiele citrus toets.

Chant d'éole - Rosé



Chant d'éole – Rosé (BE)

90% Chardonnay
10% Pinot Noir
18m rijping in de kelder

Belgisch, méthode traditionnelle

Fraïcheur, finesse en elegantie. Citrusvruchten en rode bessen.

Aan te kopen rechtstreeks op het domein. Een tripje waard!

Palmer & Co – La Réserve



Palmer & Co – La Réserve (FR)

50-55% Chardonnay
30-35% Pinot Noir
20-25% Pinot Meunier
Rijping: min 3-4 jaar

Citrus, peer, abrikoos, subtiele hazelnoottoets en boterige brioche. Mooie balans en elegant.

KREEFT

Halve kreeft, salade van de schaar, komkommer, verveine

Een fris gerecht dat vraagt om een frisse wijn. Een wijn met nog wat zuurtjes, geen te zware houtrijping en veel primair fruit. Onderstaande wijnen kunnen u daarbij helpen.

Grüner Veltliner (Burgerland)



Sohm & Kracher Grüner Veltliner St-Georg | 2018 (AU)

100% Gruner Veltliner

Meloen, wit steenfruit, rabarber, het typische witte pepertje. Karafferen doet wonderen

94/100 James Suckling

Chablis (Bourgogne)



Domaine William Fèvre | 2022 (FR)

100% Chardonnay

Een minerale, frisse Chablis. Citrusvruchten, subtiele florale toetsen, licht ziltige toets, wat rijper fruit door het warme 2022 jaar.

Suggestie: Premier Cru voor extra diepgang.

Albariño (Rías Baixas)



Santiago Ruiz – Rosa Ruiz | 2017 (SP)

100% Albariño

Een selectie van oude wijnstokken uit de O Rosal wijngaard.

Ziltige mineraliteit met levendige citrusaroma's, perfect om de lichte, maritieme smaak van de kreeft te accentueren

OSSENSTAART of CHAMPIGNON

Ravioli van ossenstaart en boschampignons, krachtige rondsconsommé, fijne brunoise

Ravioli van boschampignons en truffel, krachtige groentenconsommé, fijne brunoise (*indien u de keuze maakte voor het vismenu*).

Een rijker gerecht met krachtige smaken. Dat vraagt om wijnen met wat meer stevigheid en body. Maar let op, laat deze wijn uw gerecht niet overpoweren. Die zware jongens bewaren we voor het hoofdgerecht.

Meursault (Bourgogne)



Meursault 1er Cru 'Les Charmes' | 2022 (FR)

100% Chardonnay

Frisheid, mineraliteit, romigheid

Complexe neus met tonen van witte bloemen en rijp fruit. Volle en verfijnde aanzet, rijke en volle mond die eindigt in een minerale afdronk.

Deze wijn is voor als het wat meer mag zijn.

Suggestie: Zoek vooral naar een rijke chardonnay met houtrijping die de intense smaken van consommé en ossenstaart aan kunnen.

Pinot Noir (Bourgogne)



Edouard Delaunay - Savigny Les Beaune | 2018 (FR)

100% Pinot Noir

Een verfijnde Pinot Noir biedt delicate aardse tonen die perfect aansluiten bij de boschampignons en ossenstaart.

Knapperig rood fruit, lichte kaneel toets, bosgrond en verse kruiden. Rijke wijn, ronde tannines en body, met frisse en elegante finish.

Suggestie: Côte de Nuits of Beaune Premier Cru.

Nebbiolo (Piemonte)



Cascina di Mela 'Parin' Langhe Rosso | 2021 (IT)

50% Nebbiolo
50% Barbera

De twee meest typerende druiven uit Piemonte. Een elegant en diepgaande blend, voldoende complexiteit zonder te overheersen. Fraîcheur, zachte tannines, rood en donker fruit, aardse toetsen.

HERTENFILET

Hertenfilet, gerookte knolletjes en wortels, peertje in rode wijn, kroketjes

Voor dit gerecht mag u alle registers open trekken. Veel donker fruit, zelfs gestoofd fruit, medium tot sterke body, (zachte) tannines... Heeft de wijn uit uw kelder al wat leeftijd? Bekijk dan zeker of u gaat karaffereren of decanteren (zie begin van deze bundel) om uw wijn in optimale condities bij het gerecht te serveren.

Mas d'en Gil (Priorat)



Bellmunt Negre - Mas d'en Gil | 2020 (SP)

60% Garnatxa
30% Cariñena
10% Cabernet Sauvignon

Mooie expressie van Grenache. Lekkere aanzet met krieken en minerale toetsen, kruidigheid, stevig fruit, lang einde. Typisch voor Priorat.

Suggestie: Clos Fontà is het paradepaardje van hetzelfde domein en weerspiegelt perfect het karakter van de regio Priorat: kracht, mediterraan karakter en terroir. Gemaakt van de oude wijnstokken Grenache en Carignan van verschillende percelen op het domein. Een wonderlijke wijn.

Pécharmant (Bergerac)



Château Les Donats - RBelle | 2019 (FR)

60% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc

Uitbundige aroma's van pruimen en violet met een verfijnde kruidige toets. Subtiële tinten van zoethout en chocolade. Smeuïg en elegant.

Oak farm Zinfandel (California)



Oak Farm Vineyards Tievoli | 2021 (Lodi, USA)

Zinfandel
Barbera
Petite Sirah

Zwoele zinfandel (vijftig jaar oude stokken). Petite sirah en barbera zorgen voor een elegant evenwicht en aantrekkelijke aciditeit. Veelheid van rijp donker fruit en frissere rode vruchten. Fijne vanille en zalig zoethout verwijzen naar de houtopvoeding. Fantastische finale, met zachte zuren, lange, heerlijke afdrank. Een ervaring waar u ondersteboven van bent.

KLASSIEKERS

Uiteraard passen de klassiekers uit Bordeaux, Côtes-du-Rhône of Piemonte ook zeer goed bij hert. Ik denk hierbij aan volgende suggesties:

Pinot Noir (Bourgogne)

- **Waarom:** De finesse en aardse tonen van een Bourgondische Pinot Noir sluiten perfect aan bij wild. Kies wel voor een oudere Pinot Noir met voldoende ontwikkeling om de rijkheid van het gerecht aan te kunnen. De focus ligt op de aardse tonen, minder op het rode fruit.
- **Suggestie:** Gevrey-Chambertin of Nuits-Saint-Georges

Bordeaux (Rive gauche of rive droite)

- **Waarom:** Een Cabernet Sauvignon-gedreven Bordeaux (Médoc – rive gauche) biedt structuur, rijp zwart fruit, en een subtiele houttoets. Een Merlot-gedreven Bordeaux (rive droite) biedt fluweelzachte tannines en rijp fruit met aardse en kruidige tonen. Dit sluit mooi aan bij de texturen en smaken van het gerecht. Karafferen kan wonderen doen.
- **Suggestie:** Pauillac, Pomerol, Margaux, Saint-Émilion

Châteauneuf-du-Pape (Zuidelijke Rhône)

- **Waarom:** De rijke, kruidige en zachte structuur van een Châteauneuf-du-Pape past prachtig bij de winterse smaken van het gerecht. Karafferen kan nodig zijn.

Syrah (Noordelijke Rhône)

- **Waarom:** Een Syrah uit bijvoorbeeld Saint-Joseph of Crozes-Hermitage biedt rijp donker fruit, peperigheid en aardse accenten die goed samengaan met het wild en de gerookte knolgroenten.

Nebbiolo (Barolo of Barbaresco)

- **Waarom:** Nebbiolo combineert hoge zuren en stevige tannines met aardse, florale en kruidige tonen die het gerecht ondersteunen zonder te zwaar te worden.
- **Suggestie:** Een rijke Barolo (eventueel karafferen) of een elegante Barbaresco

ZEEBAARS

Zeebaars, gerookte knolletjes en wortels, nantua jus, kroketjes

Koos u voor het vismenu dan heeft u in hoofdgerecht geen wild, maar zeebaars. Dit gerecht wordt vergezeld aardse knollen en een Nantua jus. Dat is een rijke saus gemaakt met de koppen van schaaldieren. Boordevol smaak. Uw wijn mag deze rijkdom zeker evenaren. Daarom is een houtgerijpte, boterige chardonnay of weissburgunder zo'n goede keuze. Of een Châteauneuf-du-Pape met Grenache Blanc die wat extra pittigheid en rijp fruit in het glas geeft.

Meursault (Bourgogne)



Meursault 1er Cru 'Les Charmes' | 2022 (FR)

100% Chardonnay

Frisheid, mineraliteit, romigheid

Complexe neus met tonen van witte bloemen en rijp fruit. Volle en verfijnde aanzet, rijke en volle mond die eindigt in een minerale afdrank.

Suggestie: Deze wijn kan prima verder geschonken worden bij het hoofdgerecht. Misschien net daarom wel fijn om wat dieper in uw kelder te duiken en zo'n pareltje te ontkurken.

Weissburgunder (Rheinessen)



Gröhl Weissburgunder Tröcken Weinolsheimer | 2021 (DTS)

100% Weisserburgunder

Prachtige balans tussen fruitigheid en aciditeit. Geuren van peer, witte perzik, amandelen en citrusbloesem. Smaken van sappige peer, frisse appel en abrikoos.

Een subtiel romige textuur en aangenaam droge afdrank met een licht ziltige toets.

Een verfijnde, toegankelijke wijn met een mooie complexiteit.

Châteauneuf-du-Pape (Rhône)



Chapoutier - La Bernardine | 2023 (FR)

Een blend van de Châteauneuf-du-Pape variëties met vnl Grenache Blanc, Grenache Gris, Clairette en Roussanne

Rijk en complex.

Witte bloemen, perzik, abrikoos, en een vleugje kruiden. Een elegante structuur met een mooie balans tussen frisheid en romigheid.

"La Bernardine" is de naam van het huis dat midden in de wijngaard staat en gekocht werd door hun grootvader.

"WINTERS KERSTBOOMPJE"

Melkchocolade, gevuld met frisse veenbeses en mandarijn, speculoosbodem.

Afsluiten doen we echt in stijl. Het kerstboompje in uw menu is écht om op te eten en vormt in onze kerstafhaal de rode draad in de communicatie. Siska liet zich van haar beste kant zien en combineert melkchocolade met fris fruit en een kruidige speculaasbodem. Het maken van dit boompje is een hele onderneming geweest waar menig geduld, precisiewerk en groene vingers aan te pas zijn gekomen. Dit gerecht combineren we met een wijn waar net zoveel geduld, passie en delicate handelingen voor nodig zijn om hem te maken. Twijfel niet, een dessertwijn is dit jaar écht een verrijking van uw menu. En Kracher is een absolute referentie in dit domein.

Auslese (Burgerland)



Kracher Auslese Cuvee | 2022 (37,5cl) (AU)

Chardonnay &
Welshriesling

Mooie balans tussen zoet
en aciditiet.

Fijne hinten van perzik,
bloesemhoning, fris
exotisch fruit zoals
lychee. Fijne zuurtjes en
lange afdronk.

Beerenauslese (Burgerland)



Kracher Red Roses Beerenauslese | 2020 (37,5cl) (AU)

100% Rosenmuskateller

Lees rijping: 3-4 jaar

Intense rozenaroma's,
van bloesems tot olie.
Kersen, frambozen en
bosaardbeien. Aangevuld
met een fijne
houtrijpingstoets.

Muscat de Beaumes de Venise



Domaine Grand du Montmirail - Muscat de Beaumes de Venise | 2022 (FR)

100% Muscat

Smaak is vol en zoet. Niet
plakkerig omwille van
voldoende zuren. De
materie is elegant en
delicaat. Een frisse en
lange afdronk.

LEVERANCIERS

Bent u helemaal geïnspireerd geraakt door onze suggesties dan maken we de zoektocht voor u eenvoudig. Hieronder vindt u de lijst van alle **leveranciers** met hun desbetreffende wijnen. Via hun webshop kunt u de wijn bestellen. Veel succes!

Artevino <https://artevino.be/>

- Palmer & Co – La Réserve (FR)
- Oak Farm Vineyards Tievoli | 2021 (Lodi, USA)
- Gröhl Weissburgunder Tröcken Weinolsheimer | 2021 (DTS)

Bottleneck <https://bottleneck.be>

- Sohm & Kracher Grüner Veltliner St-Georg | 2018 (AU)
- Kracher Auslese Cuvee | 2022 (37,5cl) (AU)
- Kracher Red Roses Beerenauslese | 2020 (37,5cl) (AU)

Chateau Vini <https://www.chxvini.be/nl/>

- Santiago Ruiz – Rosa Ruiz | 2017 (SP)

La Buena Vida <https://www.labuenavida.be/>

- Bellmunt Negre - Mas d'en Gil | 2020 (SP)

Qualivino <https://www.qualivino.be/>

- Meursault 1er Cru 'Les Charmes' | 2022 (FR)
- Château Les Donats - RBelle | 2019 (FR)
- Domaine Grand du Montmirail - Muscat de Beaumes de Venise | 2022 (FR)

Vinetiq <https://www.vinetiq.eu/>

- Edouard Delaunay -Savigny Les Beaune | 2018 (FR)
- Cascina di Mela 'Parin' Langhe Rosso | 2021 (IT)

Young Charly <https://young-charly.com/nl/>

- Chablis - Domaine William Fèvre | 2022 (FR)
- Chateauneuf-du-pape - Chapoutier - La Bernardine | 2023 (FR)

Tijdens het opmaken van dit document zijn al deze wijnen nog op stock.