

8  
nov  
2012

## Sneak pretaste: Beaujolais Primeur

De tijd dat bijkans heel Nederland volgende week, op de derde donderdag van november, weer uitloopt om een flesje Beaujolais Primeur te bemachtigen, lijkt voorbij. Eind oktober heb ik daar in een artikel al iets over bericht. Daarin noteerde ik dat nota bene sommige Provence producenten waarschuwden dat het Beaujolais rampscenario zich ook wel eens zou kunnen gaan aandienen voor hun streek. Het door veel Provence-rosé wijnmakers gepraktiseerde vroege bottelen (soms al in november) kwam de kwaliteit niet ten goede, zo lieten zij weten.

door Harold Hamersma

De markt werd hierdoor overspoeld door Provence-rosé van dubieus allooi en dit zou de reputatie van de hele streek schaden Met een kopersstaking tot gevolg. Net zoals bij Beaujolais gebeurd was, lieten zij weten.

Inmiddels lijkt daar echter het lek enigszins boven. Strengere regels voor de productie voor Primeur in het algemeen en meer focus op kwaliteit, ook wat betreft de tien crus uit de streek, hebben voor een revitalisatie gezorgd.

In combinatie met de groeiende populariteit van 'koel rood' kan het zuidelijke deel van de Bourgogne weer wat opgeluchter ademen. En ook de afgelopen drie oogstjaren (2009 t/m 2011) zaten mee.

Maar hoe zit het nu met 2012? De berichten zijn wisselend. Frankrijk, Italië en Spanje (de drie grootste wijnproducerende landen ter wereld) piepen in ieder geval over veel lagere opbrengsten, rond tien tot misschien wel vijftien procent minder. Italië meldt zelfs de kleinste oogst van de afgelopen vijftig jaar.

Nu is het echter een gegeven dat in de mindere jaren juist de goede wijnmakers opstaan. En tot die categorie behoort zeker Pierre-Marie Chermette van Domaine du Vissoux in Beaujolais.

Ook hij maakt Primeur: biologische [Cuvée vieilles vignes 'Pierre-Marie Chermette'](#) (± 10,00 euro). En ik heb al een sneak pretaste van 2012 gehad.

Zelfs in een jaar dat Moeder Natuur voor vele uitdagingen zorgde, heeft hij zijn 35 tot 85 jaar oude gamaystokken tot donkerrood darterfruit weten te verleiden. Vol vlezigheid en bramenjamzoet. Met een dropjesachterkant, wat vrolijk stemmende tanninebittertjes en dorstleszuren.

Jong drinken mag en kan, maar dit is een van de weinige Primeurs met zoveel inhoud dat hij ook prima kan ouderen. Vandaar dat het *domaine* de primeuraanduiding slechts door middel van een stickertje op de hals heeft aangebracht. Is het primeurmoment passé dan wordt de rest als 'normale' Beaujolais aangeboden.

En ter verdere onderstreping van de stijgende kwaliteit: executive chef Schilo van Coevorden van het ambitieuze Amsterdamse Conservatorium Hotel kookt vanaf 15 november een speciaal Beaujolais menu, bestaande uit jambon persillé, oeufs en meurette, in Beaujolais gepocheerd ei en traditionele coq au vin, in Beaujolais gestoofde boerderijkip.

En laat zijn sommelier bij deze gerechten nu een andere wijn uit de jeugdopleiding van Domaine du Vissoux hebben geselecteerd: 'Les Griottes', de tweede Primeur cuvée van Vissoux (Winkelprijs ± 9,00 euro). Beaujolais is weer helemaal bij de les.