Maaslandse Wijnvrienden

6de Kapitteldiner

Restaurant d'Itterpoort - Bree

12 april 1997

MAASLANDSE WIJNVRIENDEN

---

p/a Spilstraat 32 3680 Maaseik .

Maaseik 17 maart 1997

Liefste Wijnvriendin,
Beste Wijnvriend,

Traditiegetrouw organiseren wij, dit jaar reeds voor de zesde maal, het culinaire hoogtepunt van ons confrerieseizoen , namelijk het

Zesde Kapitteldiner

*Dit zal doorgaan in het door velen van ons gekende en gewaardeerde **restaurant d'Itterpoort** Opitterstraat 32 **Bree** . In een aangenaam kader en vergezeld van heerlijke wijnen , zullen wij kunnen genieten van de mooie gerechten die Tony ons zal serveren .*

Datum : *zaterdag 12 april 1997*
Aanvang : *19.30 u .*
Kostprijs : *2.400,- bfr. pp. (131,- Hfl) voor leden ,*
2.700,- bfr pp. (148,- Hfl) voor niet-leden
betaling op rekening nummer : *BBL 335-0520620-67*
RABO-bank 11-31-06-521

Inschrijven hiervoor kan bij onze wijnmeester Paul op telefoonnummer 089/75.46.95. of per fax op nummer 089/86.57.32.

*Om de goede kwaliteit te kunnen garanderen en omwille van de beperkte ruimte kunnen maar een 40-tal deelnemers inschrijven . In volgorde van telefonische of persoonlijk afspraak , en na bevestiging door betaling **voor 02 april 1997** , zal de deelnemerslijst gemaakt worden .*

Genegen wijngroetjes
John, Martin, Paul en Rob .

PS. Vergeet zeker je wijnpenning niet !!!!!!!!!

© DECADRY PRINT © DPF 579

12 april 1997

KAPITTELDINER (Restaurant Itterpoort – Bree)

Aperitief
Bourgogne Aligoté 1993 Domaine André Mussy

Voorjaarssalade van gandaham en
gerookte ganzenlever met gerookte kwartel
Champagne Jacquesson Perfection Brut

Nootjes van staartvis met prei en
basilicumsnippers in champagneroom
Pouilly Fumé "Les Loupiéres" 1995

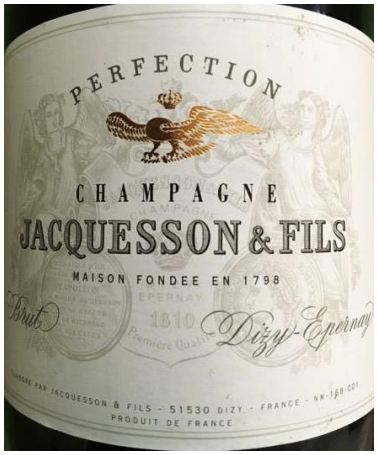
Kreeft in tuinkruidenboter met
selderwafeltjes en groene asperges
Tokay Pinot Gris 1994 Muhlforst Domaine Mittnacht Fréres

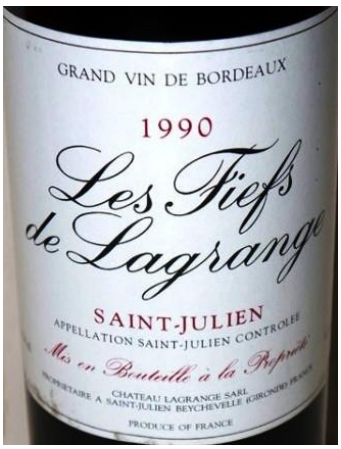
Lamscarrousel in graanmosterd met dragon
"*Les Fiefs de Lagrange" 1990 Saint Julien*

Dessert van rode vruchten met amandelijs
Petite Liqueur de Fruits Rouges "Très Fruit" Denoix

Mokka

NR	STREEK	NAAM	AARD	JAAR
1	BOURGOGNE ALIGOTE	DOMAINE ANDRE MUSSY - BOURGOGNE ALIGOTE BLANC	WD	1993
2	CHAMPAGNE BRUT	CHAMPAGNE JACQUESSON - PERFECTION - BRUT	WM	0
3	POUILLY-FUME	DOMAINE CHATELAIN - LES LOUPIERES	WM	1995
4	ALSACE PINOT GRIS (HR)	DOMAINE MITTNACHT FRERES - PINOT GRIS - MUHLFORST	WM	1994
5	SAINT-JULIEN	LES FIEFS DE LAGRANGE	RO	1990
6	LIKEUR (F)	DENOIX - PETITE LIQUER DE FRUIT ROUGE - TRES FRUIT	LI	0





WIJNINFO

Aantal pagina's : Rotem 10 april 1997

Bestemmeling : Maaslandse Wijnvrienden
Kapitteldiner zaterd.12/04

n.v. Van Dinter Wijnhandel

Mijn doel is ... uw voldoening!

Fax :

Hallo Wijnvrienden,

Heel even een kort woordje, ik moet mij helaas en met pijn in mijn hart verontschuldigen omdat ik op dit moment in de Bourgogne zit om beroepsredenen en andere .....Ik ben er nu reeds zeker van dat U in goede handen bent op deze lokatie, de keuze van de wijnen bekritiseerd U maar op de manier zoals dat een groot wijnliefhebber eigen is.Ik wens U allen dan ook een heel smakelijk eten toe en een gemeende proficiat aan allen die geïntroniseerd gaan worden.

Smakelijk eten

(Ik zit op dit moment zeker niet zo comfortabel in Ferme de Rolle in Ternant(herinneren het zich nog sommige onder U!!!!!)

Aperitief

Bourgogne Aligoté 1993 Domaine André Mussy,

De reden van deze keuze is eigenlijk gebaseerd op een aperitief zoals wij het eigenlijk zelden krijgen, maar wat toch degelijk en lekker is.In de Bourgogne is deze aperitief heel dikwijls een opening, misschien wel nog meer geconcentreerd dan vanavond het geval is.Belangrijk is wel dat alle ingredienten duidelijk kunnen geproefd worden;enerzijds de wijn en anderzijds de vruchtenconcentratie van besvruchten.

De Bourgogne Aligoté wijn die als basis gediend heeft is een droge witten wijn die de neus heeft van exotische vruchten(citroen, limoen, pompelmoes)en toch een toets etherisch heeft wat hem een frisheid met een relatieve lengte geeft.De toevoeging is een petite liqueur(dit wil zeggen een liqueur met minder dan 21°alcohol)gemaakt van rode besvruchten hij is tot stand gekomen door een verwerking op basis van weken en distillatie van 5 vruchten.Met weinig suiker en een enorm aromagehalte is dit produkt bijzonder aangenaam in wijn of Champagnes, op ijsroom, of voor het aromatiseren van bier en eventueel puur,maar daarover straks nog een toelichting

N.V. Van Dinter Wijnhandel, Kempenstraat 21 (B) 3650 Rotem - Dilsen
tel. 089/ 75 46 95 fax 089/ 75 33 45 A.S.L.K. 001-2594423-40 BTW BE 455 498 637

Champagne Jacquesson Perfection Brut

Ik denk dat de verrassing groot is om op deze plaats Champagne te gaan drinken.Mijn verantwoording ligt dan ook in het feit dat de volledige keuze van de witte wijnen een opgaande smaakimpresssie geeft en alzo er geen terugval is die natuurlijk onmiddellijk door jullie zou geproefd worden De voorjaarssalade van de heerlijke gandaham met ganzelever en gerookte kwartel is een licht fris smakend gerecht dat enorm veel appreciatie zal krijgen bij jullie.De Champagne hierbij gaat zeer zeker een prachtige combinatie zijn die kwestie smaak niet te nadrukkelijk is maar toch zijn typiciteit gaat tonen.Betreffende de typiciteit van Champagne Jacquesson is dit gemakkelijk uit te leggen het is een Champagne met 40% Chardonnay van de jaargangen 1991-1992-1993.25% Pinot meunier van 1993 en 35% Pinot noir van 1991-1992-1993 alzo krijg je natuurlijk een prachtige assemblage die enkel te vinden is bij de allergrootste Champagnes zoals Bollinger, Roederer e.a.De vinifikatie van Jacquesson gebeurt nog echt op houten vaten (wat natuurlijk een enorm aroma en smaak geeft).De dosage van deze Champagne is 7 gr/liter(toevoeging van de liqueur de dosage)wat hem een enorme finesse geeft en tegelijk toch krachtig en mondvullend is.

Pouilly Fumé "Les Loupiéres"1995

Nootjes van staartvis met prei en een heerlijke saus met basilicum en champagneroom.De keuze van deze wijn staat mijn inziens hier het meest ter discussie. het kan gaan of ook niet.U vult het zo dadelijk of straks maar zelf in.De keuze is gebaseerd op mijn voorgaande bespreking, je moet smaaktechnisch blijven stijgen rekening houdend met de bepalingen die nodig zijn om een opbouw te maken met wijn.Zijnde:zeer droog voor droog en droog voor fruitig.Deze Pouilly Fumé is dan ook tegelijk een wijn die droogtoets geeft, maar tegelijk door zijn jong aspekt de nodige fruitigheid brengt.Ik ben heel zeker(zonder het geproefd te hebben)dat de moot van de licht gerookte staartvis hier enorm lekker is.Je moet toegeven als je dit monstertje ziet oogt het zeker niet erg aantrekkelijk maar degene die zich daaraan stoort is een druiloor.Staartvis prijkt immers op het verlanglijstje van de meest kritische en veeleisende smulpapen en daar zijn vele goede redenen voor.De snippers van Basilicum geven het gerecht zeker karakter.De wijn is zeker verrassend te noemen aangezien ook het sauvignon-karakter ook sterk aan aanwezig is, let op het toch aanwezige maar iets verdoken vuursteenachtige.

Tokay Pinot Gris 1994 Muhlforst Dom Mittnacht Fréres

Het seizoengebonden prachtige gerecht met asperges en de hoogkwalitatieve kreeft die zwemt in een sausje van tuinkruidenboter met selderwafeltjes zal zeker een aroma ontwikkelen wat lang zal verheugen.Tevens een smaak ontwikkelen waar alle smaakpappillen van aan het dartelen gaan.Mooi gerecht met lengte.De wijn is dan ook een type wat moet aansluiten. deze Tokay Pinot Gris Muhlforst is afkomstig van een "climat" die grenst aan de Grand Cru Osterberg in Ribeauvillé.De wijn is zeer subtiel met perfekte niet "te"gepronoceerde smaken, alles is herkenbaar in neus en smaak.De geur typeert zich naar rijp tropisch fruit met een vleugje kruidigheid en in het begin zou je haast denken een floraal-bloesemachtig geurtje.De smaak is typisch Tokay terwijl dat er misschien mensen zijn die een licht gewurztraminer smaakje menen

herkend te hebben.Het iets zoete van voor op de tong sluit perfekt aan bij de kreeft belangrijk is hier dat de wijn niet te koel is, want anders verbergt hij een aantal aspekten.

Les Fiefs de Lagrange 1990 Saint Julien

Lamscarrousel met graanmosterd en dragon.Vermeldingswaardig is zeker de prachtige en juist gedoseerde kruiden die Tony op dit moment in zijn gerechten heeft.We kunnen ons bijna inleven aan een tafel te zitten bij één van de sterrenrestaurants in het zuiden van de Côte du Rhône.Prachtig!!

De combinatie van wijn en gerecht is vlug te vertalen naar het volgende.Mijn inziens vraagt dit gerecht naar een volle wijn die gemaakt is van de Cabernet Sauvignon maar bedwongen wordt door de Merlot-druif.In het distrikt Saint Julien denk ik te mogen zeggen dat er van deze combinaties vele voorhanden zijn.De keuze van vanavond is dan de 2de wijn van het bekende Chateau Lagrange een 3éme Cru Classé in 1855.Het Chateau is in 1983 overgenomen door een Japanse groep "Suntory"die er onmiddellijk de juiste mensen op de juiste plaats zette om alzo op dit moment zeker weer deel uit te maken van hun status-symbool(3éme Cru Classé).Oenoloog Emile Peynaud en Michel Delon (Direkteur en oenoloog van Léoville-Las-Cases, die we trouwens op de Bordeaux-reis nog zullen ontmoeten)leveren hier subliem werk Deze 1990 is zeker een staaltje van kracht maar ook finesse.De combinatie zou natuurlijk ook perfekt gegaan zijn met een Graves wijn, maar dit wordt al zo dikwijls gedaan , daarom deze toch zeker niet mindere combinatie.

Petite Liqueur de Fruits Rouges"Très Fruit"Denoix uit de Périgord

Dat deze combinatie hier staat is zeker verrassend te noemen, maar bij het dessert van rode vruchten en een kruidige ijs is het mij al zo dikwijls voorgekomen dat een echte zoete wijn niet de perfekte combinatie is.Dit is uit te leggen doordat de combinatie van zuren en zoeten altijd te extreem zijn.Vanavond zijn jullie alvast het proefkonijn wat betreft deze combinatie.De petite liqueur die ijskoud geschonken dient te worden in een klein glaasje zou mijn inziens in de richting moeten gaan die aansluit met de besvruchten en de eventuele coulis.Ik hoop alzo een nieuwe mogelijkheid geschapen te hebben(maar ik ben zelf niet zeker).

Ziehier en totaal beeld van mijn bespreking, ik hoop hiermede duidelijkheid geschapen te hebben om de uitleg naar de mensen toe te brengen.Indien er vragen zijn gelieve mij maar te kontakteren op mijn G.S.M.nummer 075/717669 in de Bourgogne en als het niet goed is overweeg ik om dan misschien maar persoonlijk mij te komen vergewissen van de obstakels.Een hele smakelijke en prettige avond aan iedereen!!

PAUL

P.S.Prachtig hoe Tony en Johan de kruiden in hun gerechten verweven hebben.Schitterend!!