
Maaslandse Wijnvrienden



8^{ste} Kapitteldiner

Restaurant Mardaga - As

22 januari 1999

MAASLANDSE WIJNVRIENDEN

p/a Spilstraat 32 3680 Maaseik .

Maaseik 04 januari 1999

Liefste wijnvriendin
Beste wijnvriend

In naam van het ganse bestuur van de Maaslandse Wijnvrienden willen wij u eerst en vooral een gezond en gelukkig nieuwjaar toewensen, met veel culinaire en vineuze hoogtepunten .

Terugblikkend op 1998 durven wij stellen dat het voorbije jaar positief was voor de organisaties van de Maaslandse Wijnvrienden , tenminste als we jullie mondelinge kritieken mogen geloven . Onze betrachting is deze lijn door te trekken of zelfs nog proberen beter te doen .

Onze eerste activiteit van dit kalenderjaar is het kapitteldiner op **22 januari as**. Dit zal doorgaan in een voor velen wel bekende doch niet meer gekende oude glorie . Het was dertig jaar geleden één van de toonaangevende restaurants in Limburg, doch door de dood van de eigenaar raakte het in verval .

Sedert vorig jaar waait er echter een nieuwe verfrissende wind in dit etablissement, met een juweel van een interieur tot in de kleinste details verzorgd , en een eigentijdse keuken.

De betrachting van de eigenaar is om opnieuw een Michelin ster te behalen. Hierop gaan wij natuurlijk niet wachten, daarom nodigen wij jullie graag uit op ons

ACHTSTE KAPITTELDINER

dat zal doorgaan in Hotel-restaurant **MARDAGA** in AS (tegenover het oude station). Meer gegevens en het menu in bijgaand schrijven .

Wij verwachten uw inschrijvingen voor deze avond bij onze wijnmeester Paul , telefonisch op nummer 089/75.46.95. of per fax op nummer 089/75.33.45. of 089/86.57.32. en dit voor 19/01/99 as.

*Vriendelijke groeten
Het bestuur .*

- secretariaat Martin Tindemans	Spilstraat 32	B 3680 MAASEIK .
	089/86.59.10.	- fax. 089/86.57.32.
- wijnmeester Paul Van Dinter	089/75.46.95.	
- Penningmeester Rob Geraerts	089/86.66.06.	
- Patrick Cuyvers	011/66.63.98.	

onze bankrelaties

BBL 335-4304937-26

RABO BANK 11-31-06-521

Voorsmaakje

Champagne De Venoge, Cordon Bleu Select Brut

Salade Rouget Barbet

Muscadet de Sevre & Maine sur lie, "Excellence", dom. Haut Févrie 1996

Ravioli van Langoustines met fijne groentjes en olifolie van San Gimignano

Alsace, Riesling, Domaine Mitnacht "Clos Wilhelmine" 1995

Fazant gevuld met ganzenlever en rozijnen

Bourgogne, Pommard, Domaine Billard Gonnet 1er cru "Les Chaponnières" 1992

Kaastafel

Bordeaux supérieure, Château de Raigneau Magnum 1986

Chocoladetaartje van Guanayachocolade met vanillesaus en chocoladeijs

wijn : verrassing

Mokka met versnaperingen

Voor dit menu nodigen wij jou , jouw partner en
jouw vrienden graag uit op ons

Achtste Kapitteldiner

Plaats : **Hotel-restaurant Mardaga**
Stationsstraat 121 3665 AS

Inschrijven hiervoor kan bij onze wijnmeester Paul
op telefoonnummer 089/75.46.95. of per fax op
nummer 089/86.57.32. of 089/75.33.45.

Datum : vrijdag 22 januari 1999
Aanvang : 19.30 u .
Kostprijs : 2.600,- bfr. Pp.
(142,- Hfl of 64,50 euro) voor leden ,
3.000 ,- bfr pp.
(164,- Hfl of 74,50 euro) voor niet-leden
betaling op rekening : BBL 335-4304937-26
RABO-bank 11-31-06-521

In hotel-restaurant Mardaga is er mogelijkheid tot
overnachting . Na onderhandeling kan dit aan
1.000,- bfr pp. (Luxe kamer en ontbijt).
Dit kan rechtstreeks met het hotel geregeld worden .
Bijgaand een folder.

MAASLANDSE
WIJNVRIENDEN

8^o KAPITTELDINER

VRIJDAG 22 JANUARI 1999

* * * *

MENU

* * * *



Mardaga

Voorsmaakje

Champagne De Venoge, Cordon Bleu Select Brut

Salade Rouget Barbet

Muscadet de Sèvre & Maine sur lie, "Excellence" dom. Haut Fèvrier 1996

Ravioli van Langoustines met fijne groentjes en olijfolie van San Gimignano

Alsace Riesling, Domaine Mitnacht "Clos Wilhelmine" 1995

Fazant gevuld met ganzelever en rozijnen

Bourgogne, Pommard, Domaine Billard Gonnet 1er cru "Les Chaponnières" '92

Kaastafel

Bordeaux supérieure, Château de Raigneau Magnum 1986

Chocoladetaartje van Guyanayachocolade met vanillesaus en chocoladeijs

Wijn : verrassing

Mokka met versnaperingen

Kapitteldiner op 22 januari 1999.

Menu en wijnen.

-Voorsmaakje

wijn: Champagne De Venoge, Cordon Bleu Select Brut.

Een feestelijk begin, is half begonnen. Wat is er nu idealer om te aperitieven dan een goed glas Champagne. Het is een drank die hongeropwekkend is. Champagne De Venoge voorstellen is voor de meeste onder ons niet meer nodig. Het is aan Paul Van Dinter te danken dat deze Champagne in Limburg een bekende naam is geworden. Deze goede naam krijg je alleen door een kwaliteit champagne te maken. De Venoge heeft bewezen dat zijn naam ondertussen bij de beste mag behoren. Bewijs hiervan is dat een hele reeks toprestaurants, de champagne ondertussen op zijn wijnkaart heeft staan.

De Venoge is een Champagne met karakter, en een toegankelijkheid die vele mensen zullen appreciëren. Zijn pareling is weelderig en verfijnd. Dit komt omdat De Venoge zijn flessen minimum 2 jaren "sur lattes" laat rusten, in ~~praktijk dit wijns 3 jaren~~. De druivensamenstelling berust op gelijke delen Chardonnay, Pinot-Noir en Pinot Meunière.

"Het leven is als pareltjes" zei een wijnbouwer uit Champagne. Vluchtig als de belletjes in deze parelwijn, sprankelt het aan ons voorbij. Het heeft geen zin om daarbij te gaan kniezen en neen te zeggen tegen elk feest. Voel hoe deze wijn in witte wolkjes neer druppelt en boterzacht smelt op je tong. Zie hoe hij zijn vleugels openslaat en zich blootgeeft aan de lichte vingertoets van je papillen. En ook al regent het en regent het, "Vive Les Bulles!!!"

-Salade Rouget Barbet

wijn: Muscadet de Sèvre & Main sur lie, "Excellence", Domaine Haut Fèvrerie 1996

Waarom wordt deze wijn toch altijd wat onderschat? Heeft het met de prijs te doen, of zijn er soms wijnboeren die hier een massaproduct maken. Het zal wel een beetje van de twee zijn. Toch worden hier zeer mooie wijnen gemaakt. Dit topdomein is hier een goed voorbeeld van.

Het gebied ligt in de buurt van Nantes, tussen de twee riviertjes Petit Main en de Sèvre. De druif die gebruikt wordt is de Muscadet of anders genoemd, Melon de Bourgogne. "Sur lie" wil zeggen dat men de jonge wijn met zijn bezinksel in de cuves laat rusten, om zijn fruitigheid en zijn bouquet te behouden. De periode van het verblijf in de cuves duurt maximum tot 1 juli van het jaar na de oogst. Door deze lagering "sur lie", vertoont de wijn een lichte pareling die men ook op de tong waarneemt. Deze Muscadet is een speciale cuvée van het huis Haut Fèvrerie. Al de druiven voor deze wijn worden manueel geoogst, en zijn van de betere wijngaarden. In de wijngaarden bevinden zich ook veel vieilles vignes. We hebben in dit gerecht gekozen voor een iets oudere Muscadet. Normaal moet een Muscadet zo jong mogelijk gedronken worden. Door dit extra jaar heeft deze wijn een iets zachtere zuurheid en een voller karakter. Dit zijn de redenen waarom we voor deze wijn kiezen. De vis is licht gebakken waardoor de volheid van de wijn het goed zal doen. De salade is strakker met een vinaigrette, waardoor de zuurheid zachter zal overkomen. Ook naar opbouw van de volgende wijnen, is dit een ideaal begin. Geniet van dit heerlijke gerecht en oordeel zelf hoe de combinatie met de wijn is.

-Ravioli van langoustines met fijne groentjes en olijfolie van San Gimignano

wijn: Alsace, Riesling, Domaine Mittnacht "Clos Wilhelmine" 1995

Riesling is een wijn die terug "in de mode" aan het komen is. Zeker na bekendmaking dat deze druif de gezondste witte wijnen voortbrengt. Het is een wijn die jong al heerlijk is, maar ook in staat is na jaren uit te groeien tot een wijn met een hoge complexiteit. De gebroeders Mittnacht, halen de laatste jaren zeer lovende kritieken in de wijnpers. Ieder jaar hebben ze een aantal cuves die in de guide Hachette vermeld staan, en ondertussen heeft het gerenomeerde Franse Tijdschrift "Revue du Vins France" hun ook ontdekt.

De cuvée "Clos Wilhelmine" is geen Grand Cru, maar wel een uitzonderlijke wijngaard, waar zich veel kalk bevindt, die zelfs aan de oppervlakte te zien is. Dus eigenlijk een terroir op Grand Cru niveau.

In de neus is deze wijn zeer expressief met heerlijk rijp fruit, floraal, kruidig en het lichte typische pétrol fumé. Zijn aanzet is fluweelig, en hij heeft een edele kracht.

Bij dit mooie zachte, smaakvolle gerecht, hoort ook een complexe wijn. Daarom is de keuze op deze Riesling gevallen.

Ons inziens zal deze wijn het gerecht en de kok alle eer aandoen.

-Fazant, gevuld met ganzenlever en rozijnen

wijn: Bourgogne, Pommard, Domaine Billard Gonnet 1er cru "Les Chaponnières" 1992

Pommard zal voor de meeste onder jullie een bekende zijn. Deze Côte de Beaune wijn is de meest mannelijke in dit gebied. De Pinot Noir geeft hier heerlijke wijnen, die wel hun leeftijd moeten hebben vooraleer ze toegankelijk zijn. Normaal drink je hem niet voor zijn 8^{ste} jaar. 1992 Was zeker niet het beste jaar voor Bourgogne. Maar met deze wijn willen we bewijzen dat slechte jaren eigenlijk niet bestaan. Als je de kleur van deze wijn ziet, en zijn smaak zult waarnemen, kun je begrijpen wat we bedoelen. Hij is jong in al zijn facetten, maar nu reeds heerlijk drinkbaar; Dit laatste is dan het voordeel van het mindere jaar. Billard-Gonnet is een zeer goed wijnhuis, welke finesserijke wijnen maakt. "Les Chaponnières" is een uitstekend gelegen premier cru climat. Al de druivenstokken zijn vieilles vignes met een gemiddelde leeftijd van 35 jaren.

De keuze van deze wijn berust op twee dingen. De gebraden fazant geeft een krachtige smaak waartegenover ook een volle wijn met een houttoets moet staan. De ganzenlever vraagt om wat zoeten, maar als men hier een licht zoete wijn zou bij serveren, wordt het geheel te zwaar. Ganzenlever zet in de mond een filmende laag. De lichte zuren in de wijn zullen hier de nodige frisheid en zuiverheid geven, en het lichte zoettoetsje van de oudere Pommard is net voldoende om de ganzenlever prima te vergezellen. Omdat de wijn in de neus en smaak nog een heerlijke fruitigheid geeft, zijn de rozijnen ook een uitstekend ingrediënt.

Laat je drijven op golven van genot, met deze schitterende combinatie.

-Chariot de Fromages

wijn: Bordeaux supérieure, Château de Raigneau Magnum 1986

Deze wijn is gekozen, omdat hij gemaakt is door een zéér grote mijnheer. Dit zowel door zijn wijnkennis als door zijn menselijkheid. Jean Bustaret was zijn naam. Voor velen is dit een bekende en zelfs een vriend. 2 jaren geleden heeft hij nog een van onze avonden geleid en geanimeerd met prachtige uitspraken. Jammer genoeg, maar Jean is niet meer. Enkele weken geleden is hij stilletjes van ons heen gegaan. Voor sommige onder ons heeft dit een diepe indruk nagelaten. Anderen wisten het misschien nog niet. Soms is het jammer dat dit soort mensen niet eeuwig kunnen leven, maar niemand heeft het eeuwig leven. Jean heeft een mooi gevuld en rijk leven gehad, en daarom hoeft zijn dood ook niet als treurig beschouwd te worden. Dit zou Jean zelf niet willen. Laat ons daarom toosten en denken aan Jean, en koester de mooie momenten met hem af en toe in jullie gedachten. Dit zou voor hem een prachtig eerbetoon zijn.

Gelukkig kunnen we nog enkele jaren van Jean zijn wijnen genieten. Getuige hiervan is deze wijn. Uit het oogstjaar 1986, dus ondertussen reeds 12 jaar oud. Voor een gewone Bordeaux supérieure, dan dit nog vertonen, • getuigd van grote klasse. Als je weet dat zijn laatste wijn die hij gemaakt heeft uit het zéér goede jaar 1995 is, kun je denken dat we nog een 15-tal jaren plezier zullen beleven aan Jean.

Zijn wijn hoeven wij niet te omschrijven, de wijn zal het zelf wel zeggen. "In vino veritas".

Bij dit assortiment kazen zal Jean ons schitterend begeleiden, en hij zal er zelf veel plezier aan beleven.

-Chocoladetaartje van Guanayachocolade met vanille saus en chocolade ijs

wijn: Verrassing

-Mokka met versnaperingen

**"Je drinkt niet allen wijn, je ruikt hem, bekijkt hem, proeft hem, nipt eraan en
..... je praat erover"**