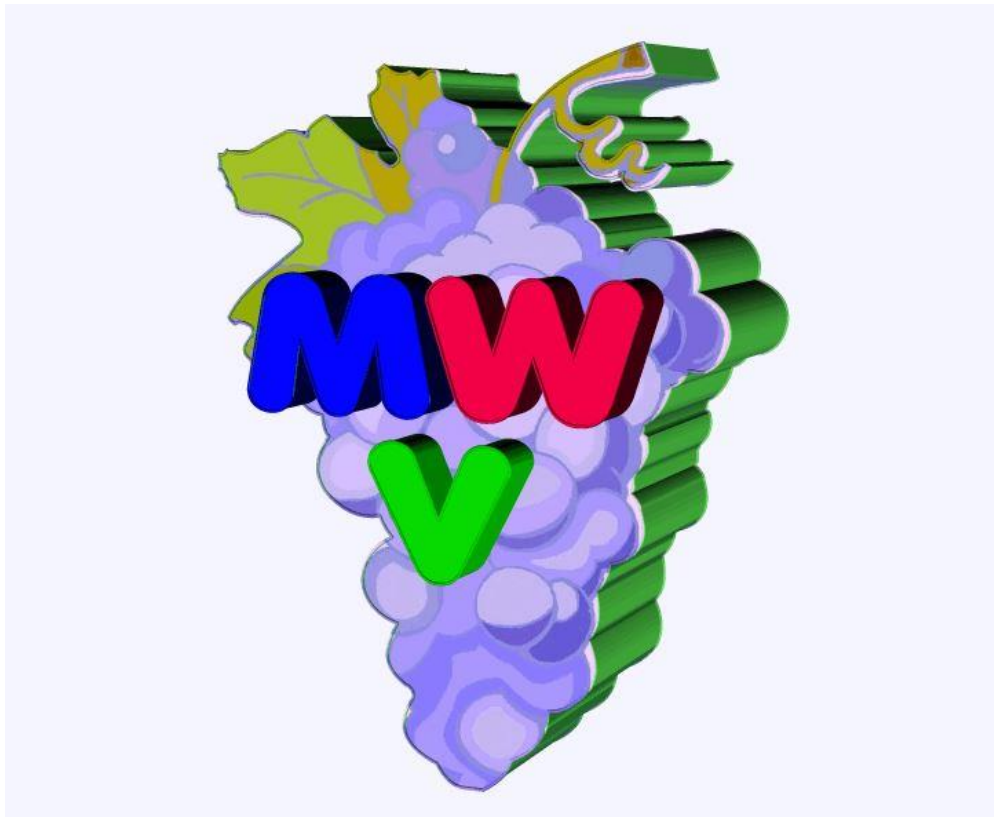


MAASLANDSE WIJNVRIENDEN



**Wijnreis Bourgogne
2 – 3 – 4 mei 2008**

Dag 1

In alle vroegte werd voor de 41 deelnemers verzamelen geblazen op de parking van Achterolmen te Maaseik. Om 4.30 stond iedereen vertrekkensklaar en voor velen was dit vroege uur geen pretje.

Onze huisbakker liet ons in de steek zodat we het zonder croissants voor het geplande ontbijt moesten stellen. Gelukkig konden de meesten snel de slaap hervatten zodat de eerste 250 km vlug voorbij waren voor dat we het wisten. De eerste sanitaire stop vond plaats aan de Belgisch-Luxemburgse grens waar we, dank zij de verplichte pauze, ons “wilverdiende” ontbijt konden nuttigen. De kilometers werden langzaam maar zeker afgemalen en omstreeks 11 uur was het tijd voor onze aperitief in de bus. Paul had gekozen voor enkele gewone witte Bourgognes en de stemming kwam er in dank zij Erwin van het Metterkoer. Ook de zon was reeds van de partij. Het belooft een schitterend week-end te worden...

Omstreeks 13uur bereikten we Dijon en namen we afrit Nuit-Saint-Georges waar het middagmaal in Restaurant l' Alambic aldaar op ons te wachten stond.

Het menu, vergezeld van de nodige witte en rode wijn omvatte :

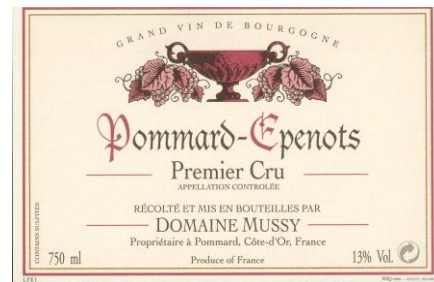
- Jambon persillé avec petite salade
- Fondant de volaille aux escargots enmeurette à l'ancienne
- Les deux fromages du Pére Delin
- Mousse glacée pain d'épices, caramel de prunelle
- Café et ses douceurs
- Wijn: Bourgogne Chardonnay – Côtes de Nuits Rouge



Om 15.00u vertrokken we opnieuw richting Pommard waar we te gast waren op het domein Mussy. De vriendelijke ontvangst en de daaropvolgende degustatie waren van een mooi en uitzonderlijk niveau. Deze familie houdt eraan de wijnmakerstradities van generatie op generatie verder te zetten. Dat dit geen “gewone jongens” zijn bewijst het feit dat wijlen vader Albert vroeger de keldermeester is geweest in Château Pommard, iets verderop gelegen.

We proefden de volgende wijnen van het huis Mussy:

- Bourgogne Pinot 2006
- Beaune Montremenots 1^{er} cru 2006
- Le Clos de Montremenots 1^{er} cru 2006
- Pommard Village 2004
- Pommard Saussilles 1^{er} cru 2004
- Pommard Le Clos des Epenots 1^{er} cru 2002
- Pommard Le Clos des Epenots 1^{er} cru 2005



Na deze toch wel gesmaakte degustatie werd het dan tijd om in te checken in Hotel Ibis te Beaune. Na een korte rust- en verfrissingsperiode werd het dan weer stilaan tijd de innerlijke mens te versterken. Een korte wandeling (eindelijk konden we eens even de benen strekken) bracht ons naar het restaurant Caveau Aux Vigne Rouge, een in baksteen opgetrokken gewelfde kelderruimte op de ring rond Beaune.

Het menu omvatte achtereenvolgens:

- Aperitief van het huis: Blanc Cassis
- Terrine de Campagne Maison en sa confiture d'oignon
- Sorbet au Marc de Bourgogne
- Boeuf Bourguignon avec pomme purée
- Assiette de fromage de la region
- Triologie de Crème brûlée
- Café et ses amis

Uiteraard ontbraken ook de nodige witte en rode plaatselijke wijnen niet en uiteraard voor de liefhebbers water...

De meesten maakten nog een kleine stadswandeling richting hotel en zochten de kamers op voor een welverdiende nachtrust.

Dag 2

Vanaf 7.00 was het mogelijk te ontbijten doch de meerderheid kwam, zoals we hadden voorzien, pas rond 8.30 goed uitgeslapen naar de ontbijtruimte.

Beaune koesterde zich al in de eerste zomerse zonnestrallen en om 10u kan de ganse groep een bezoek brengen aan het befaamde Hotel Dieu, het museum/armenziekenhuis te Beaune. Op datzelfde ogenblik was er ook nog de wekelijkse "artisanale markt" zodat na het leerrijk bezoek, dat zeer werd gesmaakt, iedereen nog eens op de gezellige markt kon rond kuieren en van een zalig terrasje en glaasje kon genieten. Zaaaaaalig! De dag kon al niet meer stuk... en het beste moest nog komen...

Omstreeks 12.30 stond een "Tasting Lunch" op het programma in het bekende wijndorpje Puligny-Montrachet. "La Table d' Olivier Leflaive" was uitnodigend gedekt en de gastheer liet ons op een schitterende wijze 10 wijnen proeven, telkens vergezeld van de nodige gerechten:

Om een beetje in stemming te komen 3 witte wijnen naast elkaar:

- Bourgogne Aligote 2006
- Chablis Les Deux Rives 2006 (vooral deze sprak tot de verbeelding...)
- Bourgogne Les Setilles 2006

De eerste gerechten: Jambon Persillé (total verschillend van de eerste dag) en een Terrine de Campagne waren de begeleiders van volgende wijnen:

- Rully 1er Cru Raclots 2006
- Saint-Aubin 1er Cru Perrieres 2006

Het volgende zeer smakelijke gerecht "Poulet Jeune Fermier au Chardonnay du Domaine" stond als een huis bij de volgende drie topwijnen:



- Chassagne-Montrachet 2006
- Meursault Narvaux 2006
- Puligny-Montrachet 2006

De niet te vermijden (en voor de echte liefhebbers niet te versmaden) kaasschotel moest het dat weer waarmaken met enkele rode wijnen van topkwaliteit:

- Santenay Rouge 2004
- Pommard 2003

Als afsluiter dan nog een dessert: “Velours de Nuits” (Pêche de Vigne, Cassis, Framboise) gevolgd door “Café et Valrhona” – koffie en kleine versnaperingen. Een schitterende proeverij met uitgebreide lunch was ook voor ons bestuur een aangename verrassing, aangezien we dit niet op voorhand hadden kunnen testen. Vooral de formule “tasting & lunch” was eens iets anders.

Terug nu naar Domaine Le Remoriquet in Nuit-Saint-Georges... de “route nationale 74” kennen we nu al, maar daar leggen we ons maar bij neer, gezien het organisatorisch niet anders mogelijk is!

De heer Henri Remoriquet heette ons welkom op zijn bedrijf en vergastte ons op een uitgelezen selectie van zijn wijnen:

- Bourgogne Aligoté
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – wit
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – rood
- Nuits-Saint-Georges Rue de Chaux
- Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Damodes
- Vosne-Romanée 1er Cru Au-dessus des Malconsorts



Terug naar Hotel Ibis in Beaune voor een uurtje vrije tijd en om ons te verfrissen en om te kleden voor de verrassing van deze reis: Diner op het befaamde Château de Gilly. Voor velen een gedroomde locatie, voor anderen een hoopvol terugzien.

We werden ontvangen in een van de feestzalen van dit Adbijcomplex uit de 14^{de} tot 18^{de} eeuw met een kleine staande receptie. Uiteraard kon een Kir niet ontbreken, samen met enkele kleine hapjes. Dan was het tijd om aan de zeer mooi gedekte tafels plaats te nemen en konden we met ons diner beginnen.

Men serveerde ons:

- Cocktail d’avocats et gambas
- Escalope de saumon poêlée, sauce au Crémant de Bourgogne, compotée de chou

- Souris d'agneau en cocotte et légumes de saison
- Assiette des Maîtres Fromagers
- Baba bouchon, nage d'ananas
- Café
- Wijnen : St. Véran 2006 – domaine Paquet – Santenay 2005 Château de la Créé

Moe en voldaan restte ons nog de verplaatsing naar Beaune voor een welverdiende nachtrust na deze schitterende maar vermoeiende dag.

Dag 3

Om 8u verzamelde de groep in de ontbijtruimte van het hotel. Koffers pakken en uitchecken en dan op weg naar de volgende (laatste) degustie... en wat voor één!!!!



Eerst even een bezoek aan het heiligdom van de Bourgogne CLOS VOUGEOT waar we poseerden voor de ultieme groepsfoto. Een kort bezoek aan deze gerenommeerde en wereldbepaalde wijngaard hoorde er natuurlijk ook bij. Hier hoort elke wijnliefhebber, die naam waardig, éénmaal in zijn leven geweest te zijn. Er zijn uiteraard nog andere heiligdommen in de Bourgogne (Château Meursault, La Romanée, La Tâche enz...) waar om deze allemaal te bezoeken is drie dagen iets te kort!

Één van de ronkende namen en begrip in de Bourgogne is zonder twijfel “Vosne-Romanée”.

Het domaine Armelle et Bernard Rion is één van de wijndomeinen die hun sporen al lang verdient hebben. Wat we hier in het glas kregen was hemels, en dan bedoelen we niet alleen wat de naamgeving betreft:

- Bourgogne Aligote Blanc Albidum 2006
- Vosne-Romanée “vieilles vignes” 2006
- Nuits-Saint_Georges 1er Cru Les Murgers 2005
- Chambolle Musigny 1er Cru Les Gruenchers 2004
- Vosne Romanee 1er Cru Les Chaumes 2004
- Clos de Vougeot Grand Cru 2004

Deze laatste wijn was de waardige afsluiter van een uitermate geslaagde degustatie.

Op naar de laatste activiteit van deze reis: het middagmaal in “Le Relais de la Diligence” in het gekende dorpje Meursault gekend om zijn witte topwijnen.

Het menu omvatte:

- Oeufs Pochés Bourguignonne
- Sorbet au Marc de Bourgogne
- Escalope Saumon á la Campagnard
- Assiette de fromages de Région
- Tarte aux Fruits Rouges et Café

Gesterkt door eten en drank kon de terugreis naar het Maasland zoals gepland worden aangevat. Op de terugweg werden we nog vergast op een glaasje wijn door de jarige Marc Vrancken. Na een tweetal tussenstops kwamen we veilig en wel omstreeks 23 uur in Maaseik aan.

Mogen we langs deze weg nogmaals alle deelnemers van harte bedanken voor het vertrouwen dat ze in ons stelden en voor de prettige samenwerking tijdens de reis. Deze reis was een topper van formaat waarover nog lang zal worden nagepraat.

Tot 2010 wanneer we onze volgende uitstap plannen?