

EXTRA Knack

SPECIAL Franse wijnen

Oenologie, gastronomie & toerisme
**DE BESTE FLESSEN,
DE BESTE ADRESSEN**

Klimaatopwarming
**WELKE WIJN DRINKEN
WE MORGEN?**



Waardevol of waardeloos?
LA VIE EN ROSÉ



Personal finance
WINST UIT WIJN

BORDEAUX - CHAMPAGNE - ELZAS - LANGUEDOC/ROUSSILLON - LOIRE - PROVENCE - RHÔNE

TREND

ROSÉWIJNEN



© FOURRY/ANDIA

Mise-en-bouteille in het domein Saint-André de Figuières, eigendom van Alain Combard.

dende Franse regio is met vorig jaar 90% van het rosévolumen en niet minder dan 185 miljoen verkochte flessen. Behalve de Loire, de tweede grootste producent van rosé AOP (18% van de totale productie), zijn ook de Rhônevallei (12%), Bordeaux (10%), de regio Languedoc-Roussillon (9%), en in mindere mate het Zuidwesten en Corsica (elk 2% van de totale productie) gewicht voor de lokroep van de rosésirenes.

En met succes, zoals blijkt uit de recentste cijfers over de verkoop van rosé buiten Frankrijk. Luidens een enquête van het bureau Wine Intelligence is de consumptie van rosé in 2014 wereldwijd toegenomen tot bijna 25 miljoen hectoliter, een verhoging met circa 20% in twaalf jaar tijd. De VS, de grootste invoerder van roséwijn, tellen bijna honderd miljoen fervente aanhangers en België al meer dan vijf miljoen. In Frankrijk is 30% van de

gedegusteerde wijn rosé, of drie keer meer dan in 1990. Ten slotte suggereert de studie dat vrouwen meer rosé consumeren dan mannen, zij het met mate. Meteen het bewijs van de onweerstaanbare verleidingskracht van rosé. ■

[*] Lector: *Les instants du rosé de Provence*, verschenen bij Hachette Pratique. Een spannende verzameling van recepten, kwistig met tips. Van François Millo, directeur-generaal van het Conseil interprofessionnel des vins de Provence.



Château La Tour de By (médoc).

Deze 100% cabernet-sauvignon brengt liefhebbers van gastronomische rosés telkens weer in vervoering. Hij houdt het zonder problemen een hele maaltijd uit. De 'vin de saignée' heeft een lange, fruitige afdronk en laat je genieten van overheerlijke aroma's: bosaardbei, morellen, drop, pomelo... Om nog te zwijgen van de zurige, mentholachtige toetsen. Uitstekend bij gegrilde zeewolf, een risotto met zeevruchten of een clafoutis met kersen. 6 euro. In Bégadan (33340). www.la-tour-de-by-com



Château Bélingard (bergerac).

Cabernet-sauvignon en merlot vormen de basis van deze cuvée. Hij bestaat voor de helft uit 'jus d'égouttage' en is het resultaat van directe persing en een kort maceratieproces. Het resultaat? Een volle, ronde wijn die je van je sokken blaast. De wijnbouwer raadt zijn – naar eigen zeggen feestelijke – rosé aan als aperitief of bij verfijnde gerechten, zoals langoustines met paprika of rode mul met 'crème d'oursin' (saus van zee-egels). Ook Aziatische gerechten kunnen het uitstekend met dit pareltje vinden. 5,85 euro. In Pomport (24240). www.belingard.com



Patrice Colin (coteaux du vendômois).

De zalmkleur van deze 'grijze' en biologische Bodin is niet zijn enige pluspunt. Zijn typische aroma heeft hij te danken aan de oude maar zeer verfijnde druivenvariëteit pineau d'Aunis, maar net zo goed aan de honderdjarige wijngaarden waarop hij verbouwd is. Vandaar ook de smaakexplosie in je mond, met aroma's van abrikoos, wijnpersik, zwarte peper en specerijen. Geniet ervan bij een moussaka, varkenskaantjes met karamel of forel met amandelen. 7 euro. In Thoré-la-Rochette (41100). www.patrice-colin.fr