



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu oktober 2026

Alle receptuur is voor 15 personen

CHAMPIGNONS DE DORDOGNE

PEERFECTE AMUSE

KAASKOEKJE MET STEAK TARTARE



AARDPEER MET HAZELNOOT



KABELJAUW MET WORTEL EN WORTELSCHILPOEDER



LAMSCARRÉ



PORNSTAR MARTINI DESSERT

Jules Wieringa



Receptuur voor 15 personen

CHAMPIGNONS DE DORDOGNE

INGREDIËNTEN

BESLAG

150 ml bier
125 gr tempurameel
Bourguignonne
kruidenmelange

CHAMPIGNONS

15 kastanjechampignons

KNOFLOOKSAUS

2,5 g zout
2,5 tl peper
55 gr eidooier (pak)
200 ml room
5 ml citroensap
150 ml melk
4 zwarte knoflooktenen

GARNITUUR

krulpeterselie
zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

BESLAG

1. Mix de ingrediënten en houd het voldoende vloeibaar.

CHAMPIGNONS

2. Borstel de champignons schoon.
3. Haal de steeltjes uit de champignons

KNOFLOOKSAUS

4. Verwarm de room en melk met de knoflook.
5. Klop de eidooiers los en voeg een klein deel van het warme mengsel toe.
6. Roer glad.
7. Voeg alles samen en verwarm tot maximaal 85 °C. Haal van het vuur, blender de massa en breng op smaak met citroensap en peper.

PRESENTEREN

8. Haal de paddenstoelenhoeden door het beslag.
9. Frituur in zonnebloemolie op 180 gr C tot goudbruin en krokant.
10. Doe een lepel saus op een amuse-lepel.
11. Leg de krokante champignon erop.
12. Garneer met een beetje peterselie.

GORGONZOLAMOUSSE MET PERENJAM

INGREDIËNTEN

GORGONZOLAMOUSSE

300 g zachte gorgonzola
150 g room
10 g gelatine

PERENJAM

150 g geschilde peer
60 g suiker

BLADERDEEG

roomboterbladerdeeg

GARNITUUR

15 halve walnoten

BEREIDINGSWIJZE

GORGONZOLAMOUSSE

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Breng de room in een steelpan aan de kook op middelhoog vuur.
3. Voeg de gorgonzola toe aan de hete room en roer tot de kaas volledig gesmolten is.
4. Knijp het overtollige water uit de gelatineblaadjes en voeg ze van het vuur toe aan het mengsel. Roer tot ze volledig zijn opgelost.
5. Mix het mengsel glad.
6. Giet de mousse in siliconenmallen (kleine donut) en plaats ze in de blastchiller tot ze zijn opgesteven.

PERENJAM

7. Snijd de peer in kleine blokjes.
8. Doe de peer en de suiker in een klein pannetje op middelhoog vuur en laat koken tot de suiker karamelliseert en de peerstukjes omhult, zodat er een dikke, glanzende siroop ontstaat.

BLADERDEEG

9. Steek met een ovaalvormige uitsteker 5 plakjes bladerdeeg uit ter grootte van de donutvorm.
10. Leg de deegplakjes op bakpapier, leg er een vel bakpapier bovenop en een bakplaat op om te vermijden dat het bladerdeeg gaat rijzen.
11. Bak het deeg goudbruin in de voorverwarmde oven van 200° C. Dat duurt ca. 15 min. Check even na 10 minuten. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

12. Haal de gorgonzolamousses uit de mal en leg ze op het afgekoelde bladerdeeg op een serveerbord. Laat op temperatuur komen.
13. Rooster de walnoten kort in een pan of in de oven.
14. Lepel de warme of afgekoelde perenjam op de mousse.
15. Werk af met een geroosterde walnoot voor extra textuur en kleur.
16. Serveer onmiddellijk als de jam warm is, of zet in de koelkast tot het serveermoment voor een koude presentatie.

ZOUTE KAASKOEKJES MET STEAK TARTARE

INGREDIËNTEN

KAASKOEKJES

140 g boter
260 g bloem
75 g Parmezaanse kaas
5 g zout
40 g eigeel
1 ei

STEAK TARTARE

300 g runderfilet
20 g kappertjes
20 g sjalot
zout, peper, mosterd,
tomatenketchup,
Worchestershiresaus
olijfolie

TRUFFELPARELS

100 ml truffeljus
1,2 g agar
1l zonnebloemolie

GARNITUUR

8 kwarteleitjes
Truffelparels
mosterdress

BEREIDINGSWIJZE

KAASKOEKJES

1. Meng de bloem en het zout in een kom. Voeg de Parmezaanse kaas en de boter toe en mix met de hand of in de KitchenAid. Stop zodra het deeg gemengd is.
2. Voeg eierdooier en hele eieren toe. (Eiwitten zijn voor het nagerecht) Kneed kort tot er een compact deeg ontstaat.
3. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.
4. Rol het deeg na het rusten zeer dun uit. Gebruik kleine uitstekers om kleine deegschijfjes te maken.
5. Prik het deeg in met een vork om luchtballen te voorkomen.
6. Bak de koekjes op 170° C gedurende 10-15 min tot ze goudbruin zijn.

STEAK TARTARE

7. Snij een tartaar van het vlees met het mes.
8. Maak het vlees aan met de overige ingrediënten tot hoog op smaak.
9. Maak 15 balletjes en zet weg in de koeling.

TRUFFELPARELS

10. Plaats de zonnebloemolie in hoge beker in de vriezer.
11. Voeg de agar toe aan de truffeljus en meng deze goed met de staafmixer. Verwarm de massa tot aan het kookpunt en blijf roeren en zeef.
12. Breng over in een druppelflesje met klein spuitmondje.
13. Druppel de druppels (nog warm) in de onderkoelde olie.
14. Zeef de druppels er uit en spoel ze met koud water. De zonnebloemolie kan hergebruikt worden voor dit gerecht.

PRESENTEREN

15. Kook de kwarteleitjes in kokend water gedurende 2 min en 30 sec en koel ze af in ijswater om een lopende dooier te krijgen.
16. Leg een zout kaaskoekje op het bord als basis.
17. Leg een balletje rundertartaar op het deeg.
18. Leg nog een zout kaaskoekje bovenop de tartaar.
19. Leg daarop de zwarte truffelparels, een half kwarteleitje met de dooierkant naar boven en de mosterdress.

Receptuur voor 15 personen

AARDPEERCRÈME MET HAZELNOOTMELK EN KROKANT VAN ZWARTE KNOFLOOK

INGREDIËNTEN

AARDPEERCRÈME

1 kg aardperen
4 kleine sjalotten
120 g ongezouten boter
800 ml groentebouillon
400 ml room
zout
witte peper

HAZELNOOTMELK

100 g hazelnoten
1 l water
zout

KROKANT

10 teentjes zwarte knoflook
150 g panko
4 tl olijfolie
zout

GARNITUUR

cress: bv shiso, mosterd, vene,
basil
grofgehakte geroosterde
hazelnoten

BEREIDINGSWIJZE

AARDPEERCRÈME

1. Schil de aardperen en snij in blokjes. Bewaar de schillen.
2. Snipper de sjalot fijn.
3. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur.
4. Voeg de fijngesnipperde sjalot toe.
5. Fruit de sjalot 3–4 minuten tot deze glazig en zacht is, zonder te kleuren.
6. Voeg de blokjes aardpeer toe.
7. Bak deze ongeveer 5 minuten en roer regelmatig door.
8. Schenk de groentebouillon erbij.
9. Dek de pan af en laat 30 minuten zacht koken tot de aardperen gaar zijn.
10. Voeg de room toe.
11. Pureer alles met een staafmixer of blender tot een gladde crème.
12. Passeer de puree door een fijne zeef voor een fluweelzachte structuur.
13. Breng op smaak met zout en witte peper.
14. Frituur de schillen voor de presentatie

HAZELNOOTMELK

15. Rooster de hazelnoten in de oven.
16. Week de geroosterde hazelnoten 30 minuten in warm water.
17. Giet de noten af.
18. Pureer ze met 75 ml vers water tot een glad mengsel.
19. Voeg een snufje zout toe.
20. Verwarm de hazelnootmelk vlak voor het serveren voorzichtig.
21. Laat de melk niet koken, omdat deze kan schiften.

KROKANT

22. Prak de zwarte knoflook samen met de olijfolie tot een gladde pasta.
23. Meng de pasta met de panko.
24. Rooster het mengsel in een droge koekenpan op middelhoog vuur.
25. Blijf 3–5 minuten voortdurend roeren totdat het goudbruin, krokant en geurig is.
26. Breng op smaak met zout.

PRESENTEREN

27. Verdeel de warme aardpeercrème over voorverwarmde diepe borden.
28. Schenk een spiraal van warme hazelnootmelk over de soep.
29. Strooi het krokant van zwarte knoflook en de gefrituurde schillen decoratief over de soep.
30. Garneer cress en grofgehakte geroosterde hazelnoten.

KABELJAUW MET WORTEL EN WORTELSCHILPOEDER

INGREDIËNTEN

WORTELPOEDER

15 wortels

GESauteerde wortel

15 teentjes knoflook

225 g boter

olijfolie

15 takjes tijm

75 ml water

15 g zout

7,5 g witte peper

gerookt paprikapoeder

KABELJAUW

900 g kabeljauw

10 g knoflook

olijfolie

15 g zout

10 g witte peper

BASILICUMOLIE

15 g basilicum

100 ml olijfolie

KAASSAUS

400 ml room

200 g Pecorino

4 teentjes knoflook

Zout en witte peper

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

WORTELPOEDER

1. Schil de wortels en droog de schillen in de oven op 100°C gedurende 2 uur.
2. Doe de gedroogde wortelschillen in de koffiemolen en maal tot een poeder. Zeef om eventuele grof gebleven stukken te verwijderen.
3. Breng op smaak met de paprikapoeder, zout en peper.

GESauteerde wortel

4. Snij de wortels in brunoise.
5. Sauteer gedurende 5 minuten de brunoise in de pan met de olijfolie, boter, knoflook, tijm, zout en peper en een beetje water.

KABELJAUW

6. Kruid de kabeljauw met de olijfolie, knoflook, zout en peper en laat 5 minuten marineren. Maak 15 mooie porties van 60 gram
7. Stoom de vis 10 minuten in de stoomoven.

BASILICUMOLIE

8. Draai in de blender de geblancheerde basilicum en de olijfolie gedurende 10 minuten.
9. Zeef de olie en doe het in een spuitflesje.

KAASSAUS

10. Breng in een sauspan de room, knoflook, geraspte Pecorino, zout en witte peper aan de kook.
11. Laat op laag vuur, zonder te koken, indikken.
12. Verwijder de knoflook en houd de kaassaus warm.

PRESENTEREN

13. Doe wat gesauteerde wortel in een kombord.
14. Verdeel daarover de kaassaus.
15. Leg een stuk vis op de wortel.
16. Doe het wortelpoeder in een klein zeefje en bestuif de Kabeljauw ermee.
17. Doe druppels basilicumolie langs de vis.

INGREDIËNTEN

LAMSRACK

4 lamsracks
8 el olijfolie
8 takjes tijm
4 teentjes knoflook, geplet
200 ml granaatappelsiroop
160 ml rode wijnazijn
125 g pistachenoten, gepeld
Zout en zwarte peper

LAMSJUS

500 ml rode wijn
2 takjes tijm
8 el granaatappelsiroop
Afsnijdsels lamsracks
Ui en wortel

AARDAPPELPUREE

800 g aardappelen, Bintje
60 g boter
80 ml volle melk
120 ml volle room
zout en witte peper

ZOETE AARDAPPEL

800 g zoete aardappelen
70 g beurre noisette
120 ml volle room
nootmuskaat
zout en witte peper

KRUIDENOLIE

2 bosjes peterselie (30g)
1 bosje dille (15g)
150 ml olijfolie
citroenrasp

BEREIDINGSWIJZE

LAMSRACK

1. Laat de lamsracks op kamertemperatuur komen.
2. Maak de lamsracks schoon (pareren). Kruid ruim met zout en peper.
3. Braad rondom aan in een zeer hete pan met olie tot mooi gekleurd.
4. Voeg de tijm en knoflook toe en arroseer met het braadvet.
5. Deglaceer met granaatappelsiroop en azijn zodat het vlees een mooie coating heeft.
6. Doe het vlees over in een gastrobak en bedek het met bakpapier en leg het in de oven op 180°C, tot 48 graden kerntemperatuur.
7. Laat het minstens 10 minuten rusten op een rek.
8. Bestrijk het vlees met het glaceervocht uit de pan en bedek zachtjes met geroosterde en geplette pistachenoten.

LAMSJUS

9. Bak de afsnijdsels van de lamsracks aan in de pan en bak ui en wortel mee.
10. Blus af met rode wijn, voeg tijm toe en kook in.
11. Voeg de granaatappelsiroop toe en ga verder met reduceren tot het aan de achterkant van een lepel blijft hangen.

AARDAPPELPUREE

12. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Laat ze uitdampen.
13. Haal ze door een pureeknijper en daarna door een zeef.
14. Roer de koude boter erdoor, daarna de warme melk en room,
15. Maak verder op smaak.

ZOETE AARDAPPEL

16. Verwarm de boter tot een beurre noisette.
17. Kook de zoete aardappelen, laat het uitlekken en een beetje drogen.
18. Schil ze en maak ze fijn met de handmixer.
19. Roer de beurre noisette erdoor en de warme room.
Kruid met zout, peper en nootmuskaat.

KRUIDENOLIE

20. Blancheer de kruiden 10 seconden en laat ze dan onmiddellijk afkoelen in ijswater.
21. Meng met de olie en citroenrasp.
22. Filter om een heldere groene olie te verkrijgen.

PISTACHECRUMBLE

100 g pistachenoten
50 g panko
3 el olijfolie
citroenrasp

GARNITUUR

50 g boter
4 tl rode wijnazijn

PISTACHECRUMBLE

23. Mix de ingrediënten grof in de kleine Magimix.
24. Rooster 15 minuten in de oven op 160°C totdat een krokante textuur is verkregen.

PRESENTEREN

25. Klop de boter van het vuur af door de lamsjus om een glimmende textuur te krijgen.
26. Maak af met een paar druppels rode wijnazijn.
27. Leg de aardappelpuree en de gepureerde zoete aardappelen op het bord.
28. Snijd het lamsrack en schik de koteletjes op het bord.
29. Maak een spiegel van de lamsjus.
30. Voeg een paar druppels kruidenolie toe.
31. Sprenkel de pistachecrumble over de koteletjes.

Receptuur voor 15 personen

PORNSTAR MARTINI-DESSERT

INGREDIËNTEN

PASSIEVRUCHTCRÈME

100 g passievruchtsap
150 g slagroom (35% vet)
50 g suiker
20 g maïzena
50 g eidooier
2 kardemompeulen
2 takjes dragon

PORNSTAR MARTINI-SORBET

300 g bubbelwijn
60 g glucose
140 g suiker
1 leeg vanillestokje
300 g passievruchtsap
18 g Prosorbet

PASSIEVRUCHTMÉRINGUE

50 g passievruchtsap
80 g suiker
80 g eiwit
60 g suiker

PASSIEVRUCHT-VANILLEGEL

BEREIDINGSWIJZE

PASSIEVRUCHTCRÈME

1. Meng het passievruchtsap, de room, suiker, maïzena, eidooier, kardemom en dragon.
2. Verwarm au bain-marie al roerend tot de crème bindt.
3. Passeer door een fijne zeef.
4. Dek af met folie en laat afkoelen in de koelkast.
5. Mix de crème ongeveer 30 seconden glad.
6. Doe de crème in een spuitzak met een klein spuitmondje.
7. Bewaar gekoeld.

PORNSTAR MARTINI-SORBET

8. Doe bubbelwijn, glucose, suiker en het lege vanillestokje in een pan.
9. Breng aan de kook.
10. Laat volledig afkoelen.
11. Verwijder het vanillestokje.
12. Voeg het passievruchtsap en de Prosorbet toe.
13. Mix 30 seconden.
14. Laat geforceerd afkoelen in een ijsbad en Draai tot sorbet in een ijsmachine.
15. Bewaar eventueel bij ongeveer -12 °C

PASSIEVRUCHTMÉRINGUE

16. Verwarm het passievruchtsap met 80 g suiker tot 118 °C.
17. Klop ondertussen het eiwit op.
18. Voeg tijdens het kloppen de overige 60 g suiker toe.
19. Giet de hete siroop langzaam bij het eiwit.
20. Klop door tot kamertemperatuur.
21. Breng 2/3 over in een spuitzak.
22. Spuit kleine dopjes (1,5 cm) op een bakplaat.
23. Strijk 1/3 dun uit op een siliconenmat en besprenkel deze met goudsbloemblaadjes.
24. Droog alles minimaal 1,5 uur op 90 °C.
25. Keer de schots om nadat de bovenzijde gedroogd is en droog de onderkant nog even na.
26. Breng de meringues over in een gesloten bak om vocht aantrekken te voorkomen na drogen.

PASSIEVRUCHT-VANILLEGEL

27. Meng passievruchtsap, bubbelwijn, suiker en agar-agar.
28. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg toe.

150 g passievruchtsap
60 g bubbelwijn
50 g suiker
3 g agar-agar
½ vanillestokje

VANILLECRUMBLE

½ gedroogd leeg vanillestokje
100 g amandelpoeder
100 g suiker
70 g bloem
100 g boter
2 g Maldon
40 g gesmolten witte
chocolade

WITTE CHOCOLADE BLONDIE

70 g boter
70 g witte chocolade
1 eieren
70 g suiker
2 g Maldon
45 g bloem
2 g baking soda

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

6 g gelatine
20 g water
50 g suiker
90 g ei
100 g slagroom
180 g witte chocolade
200 g slagroom

GARNITUUR

2 pakjes goudsbloemblaadjes

29. Breng minimaal 30 seconden aan de kook.
30. Laat volledig opstijven in de koelkast.
31. Mix tot een gladde gel.
32. Vacumeer de gel eventueel om luchtballen te verwijderen.
33. Doe in een knijpfles. Bewaar gekoeld.

VANILLECRUMBLE

34. Maal het gedroogde vanillestokje tot poeder.
35. Meng met amandelpoeder, suiker, bloem, boter, Maldon, gesmolten witte chocolade.
36. Kneed kort tot een stevig deeg.
37. Verdeel over een bakplaat.
38. Bak ongeveer 25 minuten op 160 °C.
39. Roer iedere 5 minuten door voor een gelijkmatige crumble.
40. Laat afkoelen. Zeef de crumble door de vergiet en wrijf de grotere stukken fijn voor een gelijkmatige structuur. Bewaar droog.

WITTE CHOCOLADE BLONDIE

41. Smelt de boter en voeg de witte chocolade toe en meng glad.
42. Klop de eieren met de suiker luchtig.
43. Meng het chocolademengsel erdoor.
44. Zeef bloem en baking soda boven het beslag.
45. Spatel voorzichtig door.
46. Bekleed een bakvorm met bakpapier. Giet het beslag erin.
47. Bak 20–30 minuten op 170–180 °C.
48. Laat volledig afkoelen en snijd in kleine blokjes.
49. Bewaar gekoeld.

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

50. Week de gelatine in koud water.
51. Kook water en suiker tot 118 °C.
52. Klop ondertussen het ei op.
53. Giet de hete siroop langzaam bij het ei.
54. Klop tot kamertemperatuur.
55. Breng de room aan de kook.
56. Los de gelatine hierin op.
57. Voeg de witte chocolade toe en meng glad.
58. Klop de overige room lobbij.
59. Spatel eerst het eimengsel door de ganache.
60. Spatel daarna de slagroom erdoor.
61. Breng de mousse over in een spuitzak en zet koud weg.

PRESENTEREN

62. Leg een laagje vanillecrumble in het midden van een kombord (iets groter dan het bolletje ijs).
63. Plaats hierop de bol Pornstar Martini-sorbet.

64. Sduit dotjes passievruchtcrème in het gebied tussen crumble en de onderrand van het kombord.
65. Sduit dotjes passievruchtgel tussen de crème.
66. Voeg bolletjes blondie toe.
67. Sduit dotjes passievruchtgel.
68. Plaats de passievrucht-meringues erbij.
69. Sduit dotjes witte chocolademousse erbij.
70. Steek een schots van de meringue in het sorbet.
71. Garneer met goudsbloemblaadjes.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE LOGIE

CHAMPIGNONS DE DORDOGNE, PEERFECTE AMUSE, KAASKOEKJE MET STEAK TARTARE
Rappenhof, Weissburgunder Hieronymus & Alexander 2025

Dit gerecht kent vele smaakvarianten: citrus, zoet en zout van de kaas en de umami van de tartaar. Een bubbel zou ook gekund hebben, maar we wilden toch eens wat anders en het werd uiteindelijk deze levendige Weissburgunder (Pinot-Blanc) met een rijkheid aan smaken van rijp witfruit.

De druiven van de Weissburgunder 2025 van Weingut Rappenhof uit Rheinhessen groeien op lössbodems en de wijn rijpt in grote houten vaten, wat hem naast zijn frisse fruit ook een lichte, zachte romigheid geeft.

AARDPEER MET HAZELNOOT
Michele Biancardi, Fiano SOLO

Een gerecht dat stevig van knoflook is voorzien vraagt om een wijn die daar sterk overheen kan, maar toch elegant moet blijven om rondeur te zetten tegenover de hazelnoten tonen.

We kwamen hier op uit: De Solo Fiano van Michele Biancardi komt uit Puglia, in Zuid-Italië, en wordt gemaakt van 100% Fiano. De wijngaarden liggen bij Cerignola, tussen de Gargano en de Adriatische Zee, op voornamelijk kalkrijke bodems. Michele Biancardi werkt biologisch en oogst de druiven met de hand.

In geur en smaak kun je denken aan witte bloemen, oranjebloesem, rijpe peer en steenfruit, aangevuld met frisse citrus, een vleugje honing en een subtiel kruidig karakter. De kalkrijke bodem geeft de wijn bovendien een prettige frisse en minerale toets.

De wijn wordt koel vergist om zijn frisse aroma's te bewaren. Het resultaat is een zachte, elegante en aromatische witte wijn, met voldoende frisse zuren en een licht ziltige/minerale afdronk.

KABELJAUW MET WORTEL EN WORTELSCHILPOEDER
De Juliéna's Vieilles Vignes 2024 van Domaine des Chers

Stevige discussies op de chefsavond waren het gevolg van onze keuze voor een rode wijn bij de vis. Slechts een klein groepje kenners bleef de voorkeur houden voor wit en die zouden op hun avond een van de vorige witte wijnen door kunnen drinken. Dat is niet verboden.

De kaassaus gaf voor ons de doorslag om met het rood door te gaan.

Deze Beaujolais, de cru uit Juliéna's van Domaine des Chers is een snoepje met maar weinig tannine, zodat hij ook soepel langs de kabeljauw stroomt.

De wijn wordt gemaakt van 100% Gamay, afkomstig van 50 tot 80 jaar oude wijnstokken op zuidelijk gelegen percelen Les Chers en Les Capitans. De bodem bestaat uit graniet en leisteen op een ondergrond van blauwe vulkanische rots, wat bijdraagt aan de structuur en het uitgesproken karakter van de wijn.

In geur en smaak kun je denken aan zwarte bes, framboos en donker bessenfruit, aangevuld met viooltjes en een mooie kruidigheid. De wijn is rond en sappig, maar heeft tegelijkertijd voldoende structuur.

De druiven worden met de hand geoogst en ondergaan een traditionele semi-koolzuurmaceratie met hele trossen. De wijn wordt vervolgens in cement en roestvrij staal opgevoed en rijpt ongeveer 6 tot 9 maanden voordat hij wordt gebotteld. Het resultaat is een toegankelijke maar serieuze Cru Beaujolais, met 13,5% alcohol en voldoende concentratie om ook enkele jaren te bewaren.

LAMSCARRÉ

D'Ourea, Vacqueyras Les Vignes du Parc, 2023

Als de lamscarré's op elke avond zo mooi en smakelijk bereid worden als de chefsavond, (nogmaals dank Wim) dan is het feest compleet met deze wijn uit de Zuid-Rhône.

De Vacqueyras Les Vignes du Parc 2023 van Domaine d'Ouréa komt uit Vacqueyras. Les Vignes du Parc is een wijngaard die wat apart ligt en waar alleen oude stokken grenache staan.

Een wijn van 100% grenache kom je niet veel tegen (meestal komt er op z'n minst wat Syrah en/of Mourvèdre bij. Wijnmaker Adrien Roustan staat bekend om een biologische, weinig interventionistische werkwijze, met veel aandacht voor frisheid en terroirexpressie.

De wijn wordt gemaakt zonder nadrukkelijke houtinvloed, waardoor vooral het fruit, de kruidigheid en het karakter van de Grenache naar voren komen: kersen, aangevuld met viooltjes, peperige kruiden, rozenblaadjes en een vleugje zoethout.

Kort gezegd: sappig, elegant en kruidig, met fris rood fruit, florale tonen en verfijnde tannines — een Vacqueyras met kracht, maar vooral veel finesse en frisheid.

PORNSTAR MARTINI DESSERT

Tirecul la Graviere, Monbazillac, Le Pins 2024

Het sensationele Pornstar Martini dessert kan bijna niets anders naast zich dulden dan een wijn waarvan de druiven vlak voor de pluk aangetast worden door botrytis cinerea.

De edele rotting die dan plaatsvindt zorgt ervoor dat de verhouding suiker en water in het voordeel uitvalt voor de eerste. Zoet met citrustonen.

In dit geval geen Sauternes van 100 euro, maar deze wijn uit Monbazillac, in de Bergerac-regio in Zuidwest-Frankrijk.

Het is een zoete witte wijn, gemaakt van Sémillon en Muscadelle, afkomstig van de jongere wijnstokken van het domein.

In geur en smaak kun je denken aan honing, maar vooral sinaasappelmarmelade op een getoast stukje brood.

De druiven worden zorgvuldig en in meerdere rondes geoogst wanneer ze optimaal door edele rotting zijn aangetast. De 2024 heeft ongeveer 140 gram restsuiker per liter, maar door de frisse zuren komt hij minder zwaar en plakkerig over dan dat cijfer doet vermoeden. Het alcoholpercentage bedraagt 12,5%.

Kort gezegd: rijk en verleidelijk zoet, met honing, abrikoos en gekonfijte citrus, maar dankzij zijn frisse zuren elegant en bijzonder goed in balans — een verfijnde en toegankelijke Monbazillac.