



Wijnkaart SCG Oktober 2002

3 x Gamba's

- **Château Coucheroy- Graves - 2000**

Een tintelfrisse wijn gemaakt van de Sauvignon blanc druif, sémillon en muscadelle. Het is een levendige wijn lichtgeel van kleur met groene reflecties met aroma's van tropisch fruit en citrus. Rijk en fris met een droge afdrank en toch in het bezit van een zekere rondheid door de sémillon. Prachtig als aperitief; bijzonder geslaagd bij salades, gerookte zalm, schelpdieren, sushi en jonge kazen. Een ideale wijn om de gamba's erin te laten zwemmen.

Gebakken rog met Provençaalse couscous in vinegraittesaus met groene kruiden

- **Witte Châteauneuf-du-Pape**

Onze tweede witte wijn van vanavond is wat minder bekend en verspreid dan zijn broer de alom bekende rode Châteauneuf-du-Pape. Hij vertegenwoordigt maar twee à drie procent van het totaal aan wijn geproduceerd in Châteauneuf-du-Pape. Door een verbeterde vinificatiemethode is de kwaliteit van witte Châteauneuf-du-Pape de laatste jaren aanzienlijk gestegen en hoeft de wijn een competitie met een witte Bourgogne niet uit de weg te gaan. Het is een volle, krachtige witte wijn die de roggeveugels spaart, maar niet onder hoeft te gaan bij de kruidige Provençaalse couscous. Afhankelijk van de producent kan de witte Châteauneuf-du-Pape gemaakt zijn van de grenache blanc, clairette blanc, bourboulenc, rousanne, terret blanc en de picpoul.

Eend met uienpuree, appel en calvadossaus

- **Château Calon Saint-Georges-Saint-Emilion 1999**

Een Saint-Emilion ten voeten uit. Het speciale terrein van Saint-Georges-Saint-Emilion draagt ertoe bij dat deze wijn een donkerrode kleur heeft en een genereuze vlezige smaak waarin kruiden, specerijen, zwarte vruchten zoals cassis samengaan met een hint van hout. Deze chateau wijn is gemaakt van merlot (80%) en cabernet franc. Een klassiek gemaakte, elegante en fluweelzachte wijn. Stevig genoeg om de ui, tijm en rozemarijn te weerstaan en rond genoeg om te harmoniëren met de eendenborst.

Kastanjessouffle met walnoten en wit mokka-ijs

- **Maury LVT 1992, Vin doux naturel**

Wat zegt u, nog nooit van gehoord? Dat kan kloppen. Maury is een piepklein wijndistrict in de Hautes Corbières. Gemaakt grotendeels van de grenache noir aangevuld met de carignan. Het is een Vin doux naturel vergelijkbaar met de Banyul van de vorige keer. Deze Late Vintage Maury uit 1992 is door zijn lange lagering een echte notenkraaker, die ook een appeltje weet te schillen met de kastanjes en het mokka-ijs.

Wijn bij het eten

- **Bacheroy-Josselin, Vin de Pays d'Oc, Chardonnay 2001**

Wegens succes geprolongeerd. Deze Chardonnay heeft geen vatlagering ondergaan en smaakt daardoor alleen naar het fruit van zijn druif. Zowel geur als smaak worden bepaald door mango, grapefruit en andere vruchten. Het is een vriendelijke frisse en ronde witte wijn.

- **Bacheroy-Josselin, Vin de Pays d'Oc, Merlot 2001**

Deze charmante wijn komt uit de buurt van Carcassonne op het grensvlak van de Middellandse Zee en de Atlantische Oceaan. Gemaakt van de merlot is het een gulle wijn met fruit en terroir waarin laurier, bosgeuren en zwart fruit harmonisch samengaan.