

Schatten uit de verzekeringswereld!



Rotterdam, havenstad en wereldstad. Op maandag 19 september was dit de locatie voor een heel bijzondere proeverij.

Château Pichon-Longueville, Château Pibran, Château Suduiraut, Château Petit-Village, Domaine de l'Arlot, Disznókő en Quinta do Noval....wat hebben zij gemeen? AXA verzekeringen!

Meer bepaald AXA Millésimes, oftewel de wijntak van het bekende Frans-Europees bank- en verzekeringsbedrijf.

Aan het hoofd staat Christian Seely, *a classic English gentleman*. Een rasechte Engelsman op een topplaats in een Frans wijnbedrijf, dat is geen sinecure. Hij draagt de titel MD, Managing Director, dan ook met de nodige trots. Het is ook een begeerenswaardige plaats want als MD van AXA Millésimes mag hij toezicht houden op een paar van de mooiste wijndomeinen ter wereld. Dat dit met brio gebeurt, bewijzen de schitterende porto's van het huis Quinta do Noval. Iedereen die bij De Heerlyckheid zijn wijninkopen doet, weet ondertussen dat de 10 years old Noval een schitterende port is.

Onder auspiciën van het Nederlands Gilde van Sommeliers werd er een themaproeverij gehouden in restaurant Parkheuvel te Rotterdam van Patron Cuisinier Erik van Loo met als thema "verborgen schatten van AXA Millésimes". Het belooft een memorabele proeverij te worden waarin kennisoverdracht en profervaringen centraal

stonden. In dit uniek kader van restaurant Parkheuvel, met uitzicht over de Maas, kon deze dag gewoonweg niet meer stuk. Culinaire prestaties met de mooiste ingrediënten, gepresenteerd met veel gastvrijheid, kortom een genot van het hoogste niveau. De Heerlyckheid was uiteraard vertegenwoordigd door ondergetekende: wat had u anders gedacht?

Mijn dag begon met een treinrit van een uurtje en een wandeling door Rotterdam in het ochtendgloren. Helemaal fris arriveerde ik in Parkheuvel voor het welkomstwoord van de heer Seely, dat stipt om 10.45h het openingssignaal was voor de uitgebreide wijnproeverij van de belangrijkste wijndomeinen van AXA Millésimes.

Als eersten kwamen de wijnen aan bod van Domaine de l'Arlot uit de Bourgogne. Vooral de 1er Cru Nuits Saint Georges Clos des Forêts Saint Georges 2008 was een verrassing op het smaakpallet. Mooie, fruitige, diepe, krachtige rode Bourgogne wijn van 40 jaar oude Pinot stokken. Alles afgerond met een heerlijk vleugje vanille van de perfecte vatrijping, die 16 tot 18 maanden duurde.

Vervolgens was het de beurt aan Château Petit-Village van jaargangen 2007 en 2009. Klassieke, grootse Pomerol met de gekende karakteristieken, m.a.w. wat 'stoffig' op het einde. Er wordt wel eens beweerd dat Pomerol de 'Bourgogne' is onder de Bor-

deaux en Château Petit-Village bevestigt dit perfect. De oogst 2009 bewijst nogmaals wat een groot jaar het is, mits gecontroleerd houtgebruik natuurlijk.

Daarna was het de beurt aan Château Pibran 2008. Voor Christian Seely een *bargain* van een Château: een koopje. Dat kwam echter ook naar voren bij het proeven. Hier was nog wat werk aan de winkel. Deze wijn had duidelijk teveel houtopvoeding gekregen. Het fruit had moeite om er door te komen, de tannine was te hard. Of dit goed komt, zal de toekomst uitwijzen.

Dan kwam voor mij één van de verrassingen van de voormiddag: Les Tourelles de Longueville 2008, oftewel de 2^e wijn van Château Pichon-Longueville. Deze wijn had iets minder houtopvoeding gekregen, de tannine was mooi versmolten en het fruit kreeg voldoende kans om aan de oppervlakte te geraken. Alle lof voor de 65% Merlot die hier in volle glorie in het glas pronkte!

De *flights*, zo noemen ze de reeksen wijnen in een proeverij, waren telkens voorzien van 4 verschillende wijnen; 4 wijnen van het domein uit Bourgogne in flight 1, daarna 2 van Château Petit-Village, 1 van Château Pibran en Les Tourelles de Longueville in flight 2. Daarna kwam al een eerste apotheose in flight 3 met 4 verschillende jaargangen van Château Pichon-Longueville, het kroonjuweel van AXA Millésimes in Pauillac. We proefden achtereenvolgens 2008, gevolgd door 2007, 2003 en sloten af met 2000. Voor Christian Seely was 2008 een *classical year* en het zou weleens *historic of a decade* kunnen zijn. Nu ben ik de laatste om dit tegen te spreken, zeker tegen Christian Seely, maar ik vond toch de 2007 in zijn geheel de beste wijn van de vier. Hoewel de houtopvoeding enorm was (20 maanden), viel mij vooral het mooie fruit op. Daarbij komt dat de 2007 nu al heerlijk om van te genieten is. Hoewel de pluk laat eindigde (9 oktober), verliep het vinificatieproces erg vlot en kon de wijn vrij snel aan z'n rijpingsproces in het vat beginnen. Een lange stabiele periode van rust voor de 2007 brak aan. Zou dit mede voor het succes van deze 2007 hebben gezorgd? De oogst 2000 was helemaal wat ik verwacht had. Een gebrek aan fruit kwam aan het licht en ik vermoed voor diegenen die 2000 in de kelder hebben liggen..nu drinken, niet te lang meer wachten!

In flight 4 was het de beurt aan de rode, stille wijnen van Quinta do Noval. Zelf ben ik niet zo'n voorstander van dit type wijn omdat ze vaak een vrij hard, krachtig en vooral zwaar karakter hebben. Toch moet ik toegeven dat de Labrador reeks van dit domein mij met verstomming sloeg. De oogst 2008 werd gemaakt van 100% syrah-druiven met een gemiddelde leeftijd van 8 jaar, gelegen in het hart van de Douro vallei in Noord Portugal.

In flight 5 was het de beurt aan de Port wijnen van Quinta do Noval. Christian Seely pronkte met zijn Noval Black, die door *himself* op de markt is gebracht. Prachtige wijn en mooi verpakt. Een perfect geschenk! Verder viel mij de 20 years old Tawny Noval op... Wauw, wat was dat voor een port!! Kruiden, walnoten, gedroogd fruit, kleur, complexiteit met een ongelooflijke diepte, afgerond met een smeugige crèmigheid. Eén van de beste, zo niet beste portwijn ooit geproefd.

In flight 6, de laatste van de dag, was het aan de zoete wijnen: Château Suduiraut 2007 en 1999, 1er Cru Classé in Sauternes en Disznókö 2005 en 2002, het domein van AXA in Hongarije. Mijn voorkeur ging duidelijk naar het château in Sauternes. Een klassieke Sauternes waarin het honingzoet van de botrytis alle smaaksuizen deed opengaan. *It's like walking on a mountain, to choose between Darjeeling or Earl Grey in the morning or to sit on a volcano...* Mooie proza om een wijn als Château Suduiraut te omschrijven.

Om klokslag 12.45h was de proeverij afgelopen. Tijd om in het Rotterdams zonnetje te genieten van een glaasje Champagne Legras. Ideaal om de mond grondig te reinigen na een proeverij. Er was wel een beetje onrust onder de genodigden want de zeldzame, beroemde Quinta do Noval Nacional ontbrak op de proeverij. De wijn was aangekondigd als ultieme laatste fles maar de fles was blijkbaar gesneuveld tijdens het transport naar Nederland. Ja ja, dat zal wel...

Om 13h was het dan zover, de ganse groep van sommeliers en invoerders, werd aan tafel verwacht voor deel twee van de deze prestigieuze dag: een bijzondere, aangepaste lunch met diverse wijnen van AXA Millésimes. Patron Cuisinier Erik van Loo van restaurant Parkheuvel zorgde voor een aangename, lichte lunch in functie van de



geschonken wijnen. Hier zat de verrassing, verborgen tot het allerlaatste moment: Quinta do Noval Nacional 1994, geschonken bij een heerlijk dessert van Valrhona chocolade. Onweerstaanbaar lekker! Een voorrecht om van deze Port te kunnen proeven. Zo is voor mij weer een cirkeltje rond want Valrhona chocolade is chocolade van de hoogste kwaliteit, afkomstig van Tain-l'Hermitage, niet ver van... Lyon, een andere, bruisende stad waar het culinair genieten is en waar ik veel van hou. Wat mij wel opviel, want er werden natuurlijk verschillende flessen tegelijkertijd geopend, was het verschil in smaak in al die verschillende flessen. Meermaals vroegen mijn Nederlandse collega Gerard Wouter-son (waar ik o.a. mijn avontuur op de Etna heb aan te danken, maar dat is een ander verhaal) en ik om andere glazen. Of zou de draaistop toch niet zo'n slecht idee zijn voor de bewaring van de wijn?

Dat AXA Millésimes een bijzondere wijn (beleggings)portfolio heeft, is vandaag wederom bewezen. Dat AXA Millésimes met MD Christian Seely een charismatische leider en wijnspecialist in huis heeft, weten we vanaf vandaag ook al weer.

Jean?
NV De Heerlyckheid