

en/of poulsard twee maanden lang ingedroogd worden op matten van stro (de *paille*), om er zo een zoete nectar van te maken. Uit de naar schatting 230 *producteurs indépendants* die in de Jura actief zijn, pikken we ditmaal Etienne Thiebaud, die zijn domein Cavarodes in 2007 uit de grond stampte op amper tweeëntwintigjarige leeftijd.

Hij exploiteert er soms fantastische terroirs op kalkrijke Kimmeridge-bodems in de AOC Côtes du Jura, Arbois en VDP Franche-Comté en bezit zelfs een per-

ceel met stokoude variëteiten die gemiddeld honderdvijftien jaar oud zijn. Pittig detail: Etienne verzamelde veel wijnexpertise bij zijn Bourgogneburen in Chambolle-Musigny. Benieuwd of we dat ook effectief kunnen proeven. ■

## Het terroir van de Jura heeft iets speciaals, met veel mergel en kalk in de bodem

**INFO** De geproefde wijnen zijn te koop bij: Wouter Wine Consult, Marktstraat 41, 8301 Heist-aan-Zee, 0498/15.67.62, [www.wouterwineconsult.be](http://www.wouterwineconsult.be)

### Rood: Domaine des Cavarodes, Rouge 2008

Vin de Pays de Franche-Comté (Frankrijk) - 12 euro

#### KLEUR

Loepzuiver granaatrood met hoge doorzichtigheid, energiek tranend.

#### BOEKET

Fantastisch florale geurstart, met zoete mediterrane (!) bloemen, crème de cassis en rijpe kersen.

**SMAAK** Een milde, semivlezigesmaak, lichtjes kruidig, met rode en zwarte pitvruchten en een uitgesproken fraîcheur. Eerder elegant dan gespierd.

**CONCLUSIE** Deze assemblage van 100-jarige (!) druivenstokken werkt feilloos samen, maar mocht gezien zijn prijskaartje misschien wel iets meer spierballen tonen.



### Rood: Domaine des Cavarodes, St. Roch 2008

Arbois (Frankrijk) - 13 euro

#### KLEUR

Rijkelijk vette tranen, robijnrood, fonkelend transparant.

**BOEKET** Fijn geschaakt boeket waarin zoetrije rode kersen, zelfs maraschinokers, zoete thee en zelfs wat marsepein.

**SMAAK** Vlezig en zijdeachtig in de mond, met een kruidig middenstuk, maar vooral een hoge fruitfactor. Tanninlading plus een zeer alerte fraîcheur.

**CONCLUSIE** Vergeleken met de vorige fles scoort deze cuvée, afkomstig van vijftig jaar oude stokken, véél sterker. Heeft kelderpotentieel.

