

Kleynood

STELLENBOSCH

Zuid-Afrika



Kleynood

Onder de vakkundige leiding van vinologe Elizma Myburgh van R99 maakten we een heerlijke wijnavond mee in het Brusselse restaurant La Manufacture, een perfecte omgeving voor dit evenement. Speciale gast was Gerard de Villiers, eigenaar van het Zuid-Afrikaanse wijnhuis Kleynood vlak bij Stellenbosch. Gerard, die eigenlijk ingenieur is en betrokken bij de bouw of verbouwing van tenminste honderdvijftig wijnhuizen en kelders, heeft zo een stevige stempel gedrukt op de wijnbouw van Zuid-Afrika.

En ofschoon hij een oud Hollands papier voor zijn etiketten gebruikt en dat hij een speciale Duitse drukpers gevonden heeft waar men nog met de hand de letters zet, zijn de wijnen allesbehalve ouderwets.



De Villiers familie emigreerde in 1688 naar Zuid-Afrika. In 2000 vonden Gerard en zijn vrouw Libby een plekje waaraan zij direct hun hart verloren, compleet met bergen, een riviertje en een bos.

Kleynood is een klein wijndomein met slechts twaalf hectare bruikbare grond; waarvan tien voor de wijn en twee voor olijfolie gebruikt wordt. Na grondig onderzoek, bodemanalyses en het bestuderen van weerpatronen werd het domein opgedeeld in drieëntwintig halve hectare percelen.

Er werd beslist dat de syrah druif de meest aangewezen soort was gezien de uitkomsten van de onderzoeken. Als ondersteuning voor de syrah besloot men een hectare mourvèdre en viognier te planten.

En zoals ooit in de Rhônestreek er per ongeluk een aantal viognierstokken tussen de rode terechtgekomen waren, voegt Gerard ook een beetje viognier toe aan zijn syrah druiven om meer finesse in de wijn te krijgen.

Ieder perceel wordt als een afzonderlijke wijngaard beschouwd met een eigen irrigatiesysteem. De druiven van ieder perceel worden dan ook afzonderlijk verzorgd, geoogst, geperst en gegist op eiken vaten. De "winemaker" Gunter Schulz beslist pas bij het blenden, welke wijnen in welke hoeveelheid gemengd worden en maakt zo telkens wijnen die het karakter van ieder jaar het beste weergeven.

HET ECHTE GEHEIM VAN DE WIJNEN VAN KLEYNood IS HET OOGSTEN VAN DE DRUIVEN OP EXACT HET JUISTE MOMENT EN OP IEDER AFZONDERLIJK PERCEEL.

De Viognier bleek het zo goed te doen dat Gerard besloot om hem ook als monocepage te maken. Vooral de 2010 is een ongelofelijke wijn met veel bloemen, tropisch fruit en frisheid en, door het honderd procent vinifiëren op RVS, een echte karakter viognier.

De typische kenmerken van de viognierdruif blijven hier prachtig overeind en maken deze Tamboerskloof Viognier 2010 tot een unieke wijn zoals je ze maar zelden vind. Jammer genoeg zijn er maar drieduizend flessen van en komt de wijn zelden tot in België en Nederland.



syrah.
 viognier
 mourvèdre



Elizma Myburgh emigreerde slechts 8 jaar geleden naar België om daar haar geluk te zoeken in de wijnbusiness. Als dochter van een Zuid-Afrikaanse "farmer" is ze opgegroeid met de natuur en de stap naar wijnen is dan ook niet zo groot. Mede door haar roots in een oud wijnland, als haar bijna natuurlijke aanleg, zorgden ervoor dat ze in een relatief korte tijd haar naam gemaakt heeft in de wijnwereld. Vooral de internationale gemeenschap van Brussel behoort tot haar vaste klantenkring en het is dan ook geen uitzondering dat er op proefavonden onder de veertig proevers, zich dertig nationaliteiten bevinden.



HAAR KRACHT LIGT VOORAL IN HET VINDEN VAN "BOETIEKWIJNEN". WIJNEN VAN KLEINE GESPECIALISEERDE WIJNMAKERS DIE KARAKTERWIJNEN MAKEN VAN UITZONDERLIJKE KWALITEIT.

Op een zeer deskundige manier leidt ze haar gasten door de wereld van de wijn met telkens een ander thema. Dat kan variëren van een Pinot Noir avond, tot een avond met wijnen uit alle landen van de finalisten van het WK voetbal.

Haar wijnclub stelt u in staat om op regelmatige basis een door haar gemaakte selectie wijnen thuisgestuurd te krijgen zodat u nieuwe boeiende wijnen leert kennen die u anders wellicht nooit zou kiezen. Zo leert u een heel nieuw spectrum kennen en bent u tegelijkertijd in staat uw kelder aan te vullen in uw eigen tempo en op gepaste tijden uw vrienden te verrassen met wijnpareltjes die ook zij niet kennen.



www.R99.be
www.kleinood.com



Elizma vroeg de chef een gerecht te creëren dat de "perfect match" met de wijn zou maken en dat resulteerde in een gebakken zalm met knapperig gebakken groentjes en een beurre blanc met kokos.

De tafelenoten, een internationaal gezelschap, waren in twee groepen verdeeld over de wijn. De ene helft gaf duidelijk de voorkeur aan de 2009 die wél houtrijping had maar bij het gerecht naar mijn mening te veel bitter ontwikkelde, terwijl de 2010 juist nog meer zijn fruit en finesse gaf.

De rode wijnen, 2006 en 2007 Tamboerskloof Syrah, kwamen prachtig diep rood in het glas. Nieuwsgierig geworden door het enorme verschil tussen de witte wijnen roken we aan de wijnen.

De 2006 rijk, vol en warm waar de 2007 veel meer frisheid en jeugd liet veronderstellen. Het verschil komt niet alleen door de samenstelling van de wijn maar ook doordat de 2007 zes maanden langer op eiken vaten gelegen heeft.

In de 2006 zit 5% viognier en 4% mourvèdre en 11% syrah van Paarl. De 2007 is alleen syrah van Kleinood en heeft maar 3% viognier en 7% mourvèdre.

De eendenfilet met honingsaus, rode kool en groentjes liet ook nu weer de jongste wijn het pleit winnen. Het eten verzachtte de wijn en liet ook hier weer het karakter meer naar voren komen waar de 2006 toch meer een wijn is om te genieten bij het open vuur, een goed gesprek en enkele oude vrienden.

Hoewel de wijnen best stevig aan alcohol waren: 14% voor de 2006 en 14,5% voor de 2007, stoorde dat niet door de mooie balans in het glas.

