

*Met alcohol versterkte wijn  
en Dessertwijn uit Frankrijk*  
*door Rudolf Pierik*

Titel: Met alcohol verstrekte wijn en dessertwijn uit Frankrijk

Auteur: Rudolf Pierik

Omslagontwerp: Judith Baltus

Eerste druk: April 2024

Uitgeverij: U2pi BV Den Haag

ISBN 978 94 9336 431 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotocopiën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

*Met alcohol versterkte wijn  
en Dessertwijn uit Frankrijk*

*door Rudolf Pierik*

# Inhoudsopgave

<i>Absint</i>	9	<i>Crème de Cassis de Dijon</i>	
<i>Anisette</i>	9		24
<i>Armagnac</i>	10	<i>Dessertwijn</i>	25
<i>Banyuls</i>	11	<i>Dubonnet</i>	26
<i>Barsac</i>	12	<i>Eau de Vie de Fruits</i>	26
<i>Bergerac</i>	12	<i>Elzas</i>	27
<i>Beaume de Venise</i>	13	<i>Fargues</i>	28
<i>Bénédictine</i>	14	<i>Floc de Gascogne</i>	28
<i>Bommes</i>	15	<i>Gaillac</i>	29
<i>Byrrh</i>	15	<i>Gearomatiseerde wijn</i>	30
<i>Brandewijn</i>	16	<i>Grand Marnier</i>	30
<i>Cadillac</i>	16	<i>Grand Roussillon</i>	31
<i>Calvados</i>	17	<i>Haut-Montravel</i>	31
<i>Cassis</i>	18	<i>Yswijn</i>	32
<i>Cérons</i>	19	<i>Izarra</i>	33
<i>Chartreuse</i>	19	<i>Jurançon</i>	33
<i>Clairette de Languedoc</i>	20	<i>Koshere wijn</i>	34
<i>Cognac</i>	21	<i>Landwijn</i>	34
<i>Cointreau</i>	22	<i>Liqueur</i>	34
<i>Cordial Medoc</i>	22	<i>Loire</i>	35
<i>Crémant</i>	23	<i>Loupiac</i>	35
<i>Crème likeuren</i>	24	<i>Maccin du Jura</i>	36

<i>Marc</i>	36	<i>Ratafia Champenois en</i>	
<i>Marc d'Alsace</i>	37	<i>Ratafia de Bourgogne</i>	50
<i>Marc de Bourgogne</i>	37	<i>Rinquiquen</i>	51
<i>Marc de Champagne</i>	38	<i>Rivesaltes</i>	51
<i>Marc de Côtes du Rhône</i>		<i>Sainte-Croix-du-Mont</i>	
	39		52
<i>Marc de Provence</i>	40	<i>Sainte-Jean de Minervois</i>	
<i>Mauray</i>	40		52
<i>Mistella</i>	41	<i>Sauternes</i>	53
<i>Montbazillac</i>	41	<i>Saussignac</i>	53
<i>Muscad de Cap Corse</i>	42	<i>Strowijn</i>	54
<i>Muscad de Frontignan</i>	43	<i>Triple sec</i>	54
<i>Muscad de Lunel</i>	43	<i>Vermout (h)</i>	55
<i>Muscad de Mireval</i>	44	<i>Vins Doux Naturel</i>	56
<i>Muscad de Rivesaltes</i>	45	<i>Vruchtenwijn</i>	57
<i>Muscad de St. Jean</i>		<i>Literatuur</i>	58
<i>Minervois</i>	45	<i>Dankwoord</i>	60
<i>Pacherenc du Vicbilh</i>	46		
<i>Pastis</i>	47		
<i>Picon Amer</i>	48		
<i>Pineau des Charantes</i>	48		
<i>Preignac</i>	49		
<i>Rasteau</i>	49		

## *Absint*

Absint is een kruidenbitter met hoog alcoholgehalte. Deze sterke drank werd ontdekt in 1750 door een Franse arts uit de Jura in Zwitserland. Absint werd in 1798 voor het eerst ontwikkeld door H.L. Pernod in Frankrijk en werd daarna populair. Op het einde van de 19e eeuw echter werd deze kruidenbitter verboden vanwege de hallucinerende werking en talrijke bijwerkingen zoals epileptie, delirium, spraakstoornis en slape-loosheid. De hallucinerende werking wordt veroorzaakt door een stofje met de naam thujon dat in hoge concentraties aanwezig is in een kruid met de naam alsem. Absint (*Artemisia absinthium*) bevat alsem, venkel, weegbree, hyssop, ereprijs en kruiden. Vanaf 1909-2004 werd de kruiden-drink ook verboden in Nederland en in Europa. Daarna was het weer toegestaan om absint te drinken, omdat de stof thujon in lagere concen-tratie aanwezig bleek te zijn dan men aanvankelijk dacht. In het begin was absint populair bij kunstenaars (zoals Van Gogh) en bekende schrijvers uit die tijd. De genoemde stoffen worden gemacereerd en daarna opgelost in alcohol, die daarna wordt verdund met water tot 55-70% alcohol. Absint met als fantasie naam groene fee wordt tegenwoordig in tal van landen geproduceerd: Frankrijk, Duitsland, Spanje en Portugal. Aan de kruiden-bitter wordt suiker toegevoegd omdat anders absint te bitter is. De drank is geelgroen tot groen van kleur en wordt verkocht in flessen van 50 of 70 cl. Men drinkt absint in kleine glaasjes en liefst ijskoud. In een gesloten fles is absint onbepert houdbaar. Ook in cocktails wordt absint gebruikt. De prijzen liggen tussen 30 en 50 euro's per fles.

## *Anisette*

Dit is een gedistilleerde anijslikeur, die gemaakt wordt in de Provence, maar ook in andere landen aan de Middellandse Zee. Sinds 1755 is de anijsdrank reeds bekend. De likeur wordt ook kraamanijs genoemd omdat

die ook gedronken wordt aan het kraambed en door jonge moeders. In Frankrijk was het huis Marie Brizard de eerste die deze drank ging produceren rond 1755. Als uitgangspunt kunnen witte, rode of rosé wijnen worden gekozen, die worden versterkt met alcohol en daarna gedistilleerd in koperen distilleer ketels (alambics). Bij de distillatie worden toegevoegd: valeriaan, kamille, steranijs, vanille, honing, alsem, pruim, karamel, pruim, suiker en vele kruiden. Anijs is afkomstig van de plant *Pimpinella anisum*. Na de dubbele distillatie wordt het alcoholgehalte verlaagd tot 25 tot 40%. In Frankrijk wordt anisette geproduceerd door o.a. Frères Gras (1872), Pernod (1926), Ricard (1932) en Marie Brizard (1755). Ook in talrijke andere landen wordt anisette geproduceerd onder de namen arak, ouzo, raki en sambuca. De meestal kristalheldere likeur wordt gedronken met ijs bij het dessert, soms in de ochtend. Ook in cocktails komt de likeur voor. Er bestaan flessen (langwerpig van vorm) van 0,5-1 liter.

## *Armagnac*

Deze sterke alcoholische drank (een brandewijn), de oudste (sinds 1411) met een AOP uit 1936 wordt in Zuidwest-Frankrijk gemaakt ten zuidoosten van Bordeaux in Gascogne (departement Gers). De bodems bestaan uit zand, klei en kalk, het klimaat is oceanisch en tamelijk warm. De belangrijkste regio's zijn Bas-Armagnac, Armagnac Ténarèze en Haut Armagnac. Als druivenrassen worden geteeld: Ugni Blanc (dominant), Folle Blanc, Colombard en Baco. Het wijnbouwareaal bedraagt 3700 ha met een productie van 15.000 hl. Eerst wordt een stille wijn geproduceerd met circa 10% alcohol; daarna wordt na alcohol toevoeging gedistilleerd in koperen ketels (alambic) en ontstaat een drank met 70% alcoholgehalte. Na watervedunning is het alcohol gedaald tot 40%, daarna begint de rijping op eiken vaten van 400-450 l gedurende 2-30 jaren. Tenslotte

wordt gebotteld in grote flessen. De namen van de Armagnac zijn: vintage (van één jaar), VS (very special 2 jaar), VSOP (5 Jaar), Réserve, Extra en XO (6 jaar) en XO (10 jaar). De beste Armagnac is een XO van 20 jaar en afkomstig uit Castarède). De zoete en amberkleurige Armagnac is onbeperkt houdbaar in gesloten flessen. De drank wordt geserveerd bij kamertemperatuur.

## *Banyuls*

Banyuls, een vissersstadje, produceert Vin Doux Naturel, het is gelegen in het zuidoosten van Roussillon, in de Departementen Pyreneés Orientales en Aude en tussen de Middellandse Zee en Spanje. Het gebied met een AOP uit 1972 bezit 4 gemeenten en 86 dorpen en is een bergachtig gebied met veel terrassen. Er heerst een mediterraan en warm klimaat met 250 zondagen per jaar, de bodems bestaan uit leisteen. Er bestaan 2 AOP's: Banyuls (minimaal 10 maanden opleg) en Banyuls Grand Cru (30 maanden op hout). Wordt het woord rimage gebruikt dan betekent dat de wijn afkomstig is van één oogstjaar. Het gebied produceert rode, witte en rosé wijnen van de druivenrassen: Grenache Noir (dominant), Cinsault en Syrah, blauw, Muscat, Macabeu en Grenache Blanc, wit. Het wijnbouw-areaal bedraagt 4400 ha, met een productie van 132.000 hl met 30 hl/ha. Na de oogst worden de druiven gemacereerd en daarna geperst. Vervolgens wordt tijdens de gisting alcohol toegevoegd, waarna de gisting stopt. De meeste wijn wordt oxidatief opgeslagen in grote glazen flessen, een deel wordt niet oxidatief opgelegd in eiken vaten. Het uiteindelijke alcoholgehalte na verdunning met water ligt tussen 15 en 16,5%. De volgende aroma's worden beschreven: pruim, rozijn, vruchten, cacao, vijg, mokka, tabak en kruiden. De kleur van de rode wijnen is rood tot donkerbruin, die van rosé en de witte wijnen rose, wit tot strogeel. Vaak wordt de wijn gedronken als dessert bij een temperatuur van 12-16° C. Een ongeopende



fles kan men lang bewaren, een geopende slechts 2 weken. De prijzen van de wijn liggen tussen 19 en 27 euro's per fles.

## *Barsac*

Dit gebied produceert dessertwijnen die veel lijken op Sauterneswijnen. Als AOP mogen de namen Sauternes of Barsac gebruikt worden. Het gebied ligt ten noorden van Sauternes en ten zuiden van de stad Bordeaux aan de rivier de Garonne. Het wijnbouwareaal bestaat uit 400 ha met een productie van maximaal 40 hl/ha. Er worden alleen selectief druiven handmatig en laat geoogst, die zijn aangetast door Botrytis. De bodems bestaat uit kalk, het klimaat is Atlantisch. Als druivenrassen worden geteeld: Sémillon (dominant), Sauvignon Blanc en Muscadelle. Na de gisting worden de wijnen opgeslagen gedurende 20 maanden. Als aroma's worden beschreven: honing, perzik, amandel, mango, ananas en citrusfruit. De goudgele zoete wijnen worden geconsumeerd bij 9-10° C. Het beroemdste bedrijf draagt de naam Château Climens dat een Grand Cru Classé Status bezit. Barsac bezit een Maison du Vin Barsac.

## *Bergerac*

Dit gebied in Zuid-West Frankrijk brengt diverse dessertwijnen voort onder de volgende namen: Montbazillac, Saussignac en Haut-Montravel; deze drie worden in verschillende hoofdstukken besproken. Daarnaast brengt de Bergerac, een buurman van de Bordeaux regio, wijnen voort die worden gemaakt langs beide oevers van de rivier de Dordogne: rood, wit, rosé en mousserend. Het gebied, gelegen in het departement Dordogne, brengt ook enkele dessertwijnen voort, die hierna kort worden besproken. De wijnen zijn afkomstig van de witte rassen Sauvignon Blanc, Sémillon en soms Muscadelle; de opbrengsten per ha bedragen 50 hl/ha. Bij de oogst

van rijpe vruchten kan Botrytis optreden, daarna volgt de gisting in roestvrijstalen tanks, die vaak vroegtijdig wordt gestopt om een hoog suiker- en alcoholgehalte in de zoete en gele wijnen te bereiken. Als aroma's worden beschreven ananas, meloen, perzik en abrikoos. De wijnen worden gedronken als aperitief of bij het dessert bij 8° C. De best producent is het Château Court-Les-Muts.

## *Beaume de Venise*

Deze wijnstreek ligt het oosten van de Rhône in het departement Vaucluse en ten noorden van Carpentras op 300 m hoogte en aan de voet van de Mont Ventoux. Reeds in de 14e eeuw bestond er al wijnbouw. In 1943 kreeg het gebied een AOP, sinds 2005 is er sprake van een cru. De bodems bestaan uit kalk, klei en mergel, het klimaat is mediterraan met hete zomers. Er wordt alleen het witte druivenras Muscat à Petit Grains geteeld; het wijnbouwareaal bedraagt 15.000 ha (30 hl/ha) met een opbrengst van 15.340 hl. Na de oogst begint de gisting in roestvrij stalen containers, deze wordt onderdrukt met zuivere alcohol; er wordt een alcoholgehalte bereikt van 14,9-15,5% en een suikergehalte van 110-125 g/l. Voordat er gebotteld wordt vindt filtratie plaats. De streek kent twee belangrijke bedrijven (Chapoutier en Jaboulet) en één coöperatie. Er werden talrijke aroma's beschreven: bloemen, citrus, lychee, perzik, tropische vruchten, abrikoos en roos. De goudkleurige tot licht roséachtige en zoete wijnen zijn zacht en worden gedronken als aperitief of bij het dessert bij een temperatuur van 10° C. Een geopende fles is slechts 3 weken houdbaar. De prijzen van de wijn liggen tussen 20 en 30 euro per fles.