

Wijnadvies: Domaine Moulinier rosé

Top-domaine waarvan alle wijnen tot de AOC Saint-Chinian horen. Dit familiebezit is gevestigd in 1980. De ongebruikelijke combinatie van drie grondsoorten ligt ten grondslag aan het evenwichtige karakter van de wijnen. Hellingen van `schistes` (soort leisteen) waarvan de wijnstokken soepele, ronde wijnen geven. Klei-kalkplateaus, waarvan de grond produktief gemaakt is door de stenen te vergruizen brengen levendige, elegante wijnen voort met een lange afdrank. Zandsteengrond (de totale AOC bestaat uit 1 à 2% zandsteengrond!) geeft aan de wijnen krachtige en volle tannines. Het assortiment druivenrassen bestaat voornamelijk uit syrah, geassembleerd met grenache noir en mourvèdre. De opbrengsten worden beperkt tot 25-30 hl/ha door in de maand juli druiven weg te knippen, zodat de overgebleven trossen beter kunnen rijpen (vendage en vert). Traditionele vinificatie en houtrijping op Frans eiken voor de speciale cuvées zorgen ervoor dat hier wijnen met gezicht en karakter gemaakt worden. In eigen land oogst Moulinier buitengewoon veel voor zijn bijzondere rosé op basis van Syrah, Grenache Noir en Mourvèdre. Hij is breed en sappig van smaak, won in 2011 al goud, en is volgens velen, voor zijn prijs, de beste rosé van Frankrijk. Mooi zalmroze kleur, frambozen en aardbeien tegen een licht kruidige achtergrond, volle brede smaak met opnieuw het zacht rood fruit.

SALADE NICOISE

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 3 eieren
- 2 tomaten
- 175 gr schoongemaakte sperziebonen
- 125 ml olijfolie
- 2 el witte wijnazijn
- 1 grote knoflookteen, gehalveerd
- 1 krop ijsbergsla, in stukken gesneden
- 1 rode paprika in reepjes
- 1 kleine komkommer in dunne reepjes
- 1 stengel bleekselderij in reepjes
- 1/2 rode ui in dunne plakjes
- 2 blikjes tonijn, uitgelekt
- 12 kalamata olijven
- 1 blikje ansjovisfilets
- 2 tl kappertjes
- 12 basilicumblaadjes

- Kook de eieren hard, laat ze schrikken, pel ze en snij in kwarten.
 - Kruis de onderkant van de tomaten in, dompel 10 seconden in kokend water, doe ze vervolgens in ijskoud water en verwijder de schil. Snij ze in 8 stukken
 - Kook de bonen 2 minuten, spoel onder koud water en laat uitlekken
 - Klop een dressing van de olie en azijn.
 - Wrijf de borden in met de knoflook
 - Verdeel de sla over de borden. Leg de eieren, tomaten, bonen, paprika, komkommer en bleekselderij over de sla
 - Leg hier de ui en tonijn weer bovenop.
 - Verdeel hier de olijven, kappertjes, ansjovis en basilicum weer overheen.
 - Besprenkel met de dressing en serveer.
-