

Wijnadvies: Château Fongaban Côtes de Castillon, Wijnkoperij Henri Bloem

Het etiket van Château Fongaban Castillon Côtes de Bordeaux heeft door de jaren heen, dankzij de wijnwetgeving, nogal wat naamsveranderingen ondergaan. Maar wat is gebleven is de constante hoge kwaliteit. Voor de kenners speelt op de achtergrond mee dat de wijnvelden van eigenaar Pierre

Taix voor de helft in Puisseguin-Saint-Emilion liggen. Daar zijn de wijnen duurder, maar precies dezelfde als in het milder geprijsde Castillon.

Voor wie twijfelt: in het schitterende jaar 2009 slaagde de Castillon – te midden van al dat moois – erin zilver te winnen op het Concours de Bordeaux! Dan tel je dus echt mee. Dat we leven in een bijzonder wijndecennium bleek in 2010, nog mooier! Geniet nog lang van de 2010, nu al hebben de critici het over legendarische jaren!

Proefnotitie: Boeiende kleur met mooie paarstinten. Lekker jong merlot-fruit met iets van laurier.

Zeer smaakvol met iets tannines, maar vooral sap.

REEPEPER NACH BUNDNER ART

Ingrediënten:

(voor 8 personen)

- 2 kruidnagels
- 1 ui
- 1 blaadje laurier
- 5 jeneverbessen
- 3 korianderzaadjes
- 3 salieblaadjes
- 1 takje tijm
- 500 ml droge rode wijn
- 50 ml rodewijnazijn
- 1 scheutje jenever
- 1 1/4 kg reevlees, in grote blokken voor het stoven
- 30 g boter
- 1 kleine winterwortel, in stukken
- 1 stengel bleekselderij, in stukken
- 350 ml wildfond
- 150 ml slagroom
- 2 dl cranberrycompote

BEREIDING:

- Steek de kruidnagels in de ui en breng deze met alle kruiden, wijn, wijnazijn en jenever aan de kook.
- Leg het reevlees in een grote schaal en schenk de hete marinade erover (het vlees moet onderstaan).
- Laat minstens 24 uur marineren.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Neem het vlees uit de marinade (bewaars de marinade).
- Dep het vlees droog met keukenpapier.
- Verhit de boter in een grote, ovenvaste pan en braad het vlees in delen rondom bruin.
- Draai het vuur laag, voeg de groenten toe en bak alles nog 3 min. zachtjes.
- Schenk de fond en de gezeefde marinade bij het vlees. Kruid met zout en peper.
- Schakel de oven terug naar 180°C en laat het vlees afgedekt 1 uur in het midden van de oven stoven.
- Neem het vlees uit de pan en laat het op een voorverwarmde schaal onder aluminiumfolie rusten.
- Kook intussen op hoog vuur het vocht tot de helft in.
- Voeg de room toe, warm nog kort door, maar laat niet meer koken.
- Serveer met cranberrycompote.

