



Ludovic Melinand (links) bezig tijdens de laatste oogst. De wijnboer uit de Beaujolais is op zondag 3 juni in Le Canard om zijn Cru's te laten proeven.

Juni Beaujolaismaand in Le Canard

Juni is Beaujolaismaand in ons land. Als liefhebber van deze *coole* wijn doet Le Canard van harte mee aan deze promotie-actie om de revival van de Beaujolais te stimuleren.

Om hun wijnen in ons land te promoten hebben de wijnboeren uit de streek tussen Macon en Lyon juni uitgeroepen tot Beaujolaismaand. Dit gebeurt in samenwerking met een aantal enthousiaste restaurants, waaronder Le Canard. Tijdens de Beaujolaismaand presenteert Le Canard een speciaal Beaujolais-menu. Uiteraard worden bij de gerechten bijpassende wijnen uit de Beaujolais geschonken.

Proeverij

De Beaujolaismaand in Le Canard gaat van start op zondag 3 juni met een proeverij. Onze vriend en wijnboer Ludovic Melinand uit Saint Jean d'Ardieres in het hart van de Beaujolais, zal dan zijn Cru's Morgon, Fleurie en Moulin à Vent presenteren. En hij neemt ook zijn fruitige rosé mee en een nieuwigheid uit de Beaujolais: de rosé gamay mousseux, een fris

tintelende mousserende wijn die het goed doet als apéritief of bij een dessert.

Beaujolaismenu met wijnen uit de streek

Voor juni Beaujolaismaand heeft Le Canard een bijzonder driegangen menu samengesteld.

Als voorgerecht serveren we een huisgemaakte terrine van gerookte forel. Hierbij schenken we een witte Beaujolais van Domaine de la Noiseraie.

Het hoofdgerecht een een *Salade de Gésiers Canard*, een maaltijdsalade van geconfijte eendenmaagjes, met uitgebakken spekjes, dadels, walnoot en croutons. Dit typisch Franse gerecht wordt begeleid door frisse Fleurie Melinand. Het dessert is een parfait van aardbeien, waarbij we de Gourmandise Rosé Mousseux, evneens van Melinand schenken. Het Beaujolaismenu kost € 35,- per couvert. Het bijpassende wijnarrangement € 15,-.

Reserveer direct via:

<http://www.bistrotlecanard.nl/reserveer-direct>

of bel: 030 2129799

Beaujolais meer dan populaire Primeur

Beaujolais is misschien wel de bekendste wijn ter wereld. En dat komt mede door de enorme waarde van de Beaujolais Primeur. Die begon ooit zijn opmars via de eethuisjes in Lyon en mondde uit in een soort wedstrijd wie hem het eerst kon schenken. Het was de enige wijn die al gedronken kon worden in het jaar van de oogst. De enorme populariteit van de Beaujolais Primeur had ook een keerzijde. In de jaren tachtig kwam aan het licht dat er op grote schaal met de wijn werd gesjoemeld en dat er zelfs wijn uit Algerije werd gebruikt om met de Beaujolais te vermengen.

Zo is de Beaujolais bijna ten onder gegaan aan zijn eigen succes. De wijn dreigt zelfs niet meer serieus genomen te worden. En dat is volkomen onterecht. Want een goede Beaujolais en zeker één van de tien Cru's uit de streek vormt een perfect huwelijk van frisse fruitigheid en joyeuze souplesse. Het bouquet doet soms denken aan rozen, af en toe aan aardbeien, vaak aan frambozen en vrijwel altijd aan puur fruit.

De Franse schrijver Gabriel Chevallier zei over de Beaujolais:

Hoe meer je ervan drinkt des te aardiger wordt je vrouw, des te trouwer je vrienden en des te zonniger de toekomst.

De Beaujolais wordt gemaakt van slechts één druivensoort: de Gamay noir à jus blanc (Gamay met wit sap). De Beaujolaisstreek heeft een enorme opbrengst van wel 190 miljoen flessen per jaar. Daarvan is één procent witte wijn, die wordt gemaakt van de chardonnay-druif.