

Banket van de Edele Vlaamse Wijngilde, Commanderie Brussel, 2005.

Vrijdagavond 20 mei, anno 2005, eerste lustrum van de 21ste Eeuw. Modernere tijden, ja, maar onze wijntradities blijven bewaard. Dus, eind mei, een jaarlijkse Paulée met dit jaar ook de viering van 35 jaar Commanderie Brussel in het Hof Ter Linde van Erik Denayer: gekende locatie, dus de landelijke middeleeuwse kronkelweg werd gemakkelijk teruggevonden (bijkomende reden: we waren allen nog nuchter).

Op de prachtige binnenroer ontbrak dit jaar de charme van de twilight wegens een frisser niet zo zonnig weer, maar in de plaats kregen we het behaaglijk en gezellig gevoel van afscherming en bescherming tussen de laagbouw.

Een mooie blond-gele witte Italiaanse vino bracht papillen, maag en hart in de juiste stemming: perfect gekoeld, frisse citrustoetsen en een juiste dosis alcohol. En waarom niet eens aldus: ge kunt er royaal aan doordrinken en men komt vullen à volonté, d.w.z. uitgebreid aperitieven met fijne hapjes die ook massaal aanrukten. Flink verbetering tegenover verleden jaar.

Er kwam geen gouden koets voorgereden en er schalden geen bazuinen, maar deze keer een zeer gewichtig ceremonieel na het 15 jaar bestaan. Na de obligate beëdiging van de kleine adel, onwennig in hun rode toga's, werden de hogere edelen Egmont en Hoorn, neen pardon, Frans en Mildred, Stief en Julleke (proficiat Stief!!), André en Rita en Jaco en Agnes eervol gelauwerd voor hun 30 tot 35 jaar trouw lidmaatschap. Applaus, een bloemeke en gelukwensen en... de geruststelling dat ALS er hier en daar dan toch een rimpel zou te zien zijn, de wijn daar de beste medicijn tegen is. En daarbij, allemaal zwijgen over rimpels hoor... "Honi soit qui mal y pense".

De friste overviel ons en de rush naar binnen was niet te stuiten. Decor, sfeer en warme gezelligheid zoals verleden jaar. Ook meer garçons aanwezig, gediensig en behulpzaam bij de zorgen voor de door ons meegebrachte wijnen.

Eens aan tafel, direct onze "first surprise": une coupe de champagne RUIPART, Brut. Voilà, een gat in de portefeuille van onze tafelvrienden Marc en Betty, maar een zalige weldoende tinteling in onze hongerige mond! Verschijnt dan vliegensvlug op alle tafels de kreeftcocktail en dito bisque onder bladerdeeg: allebei zeer lekker, vol van smaak, prachtig bereid en in rijkelijke hoeveelheden om lekker door te smullen. De spoeling daarbij? We blijven in de champagne-streek: een Pierre MONCUIT, Vieilles Vignes, Cuvée Nicole Moncuit 1999, Brut, Grand Cru. Dan volgt nog een frisse MENETOU-SALON "Morgues" 2003 van Henri Pellé.

De gerechten blijven in dezelfde lijn doorgaan maar de wijnen moeten natuurlijk veranderen. De halve babykreeft met asperges en blank botersausje met bieslook mag zwemmen in een zalige SAUVIGNON.

Het stoofpotje van zeetongreepjes met morieltjes en postelein (een flink gevuld bord hoor, een flinke hap) krijgt escorte van een POUILLY FUISSE en een SANCERRE 2002, Domaine Daniel Millet, Crézancy-en-Sancerre.

Het defilé van wijnen verandert weer: een CHABLIS 1er Cru, 2002 van Auguste Moreau, samen met een witte Portugees: ENCRUNZADO QUINTA DOS ROQUES 2003, produce of Portugal (indeed) en bij wat? Bij de krokant gebakken kalfszwezerik met asperges op zijn Vlaams, een delicatessen smeltend op de tong!

Hugo gooit een stok in het hoenderhok en vraagt ons oordeel over een rode Pinot Meunier, Coteaux Champenois, 1998 van Roger Coulon uit Vrigny (Montagne de Reims). Indrukken en commentaren zijn zeer verschillend... natuurlijk, na al dat wit is dit een vreemde eend in de wijnvijver... maar waarom niet bij die gebakken kalfszwezeriken? Hé, tafelgenoten, nooit een vloek uitspreken over de vruchten des velds en hun afgeleiden... da's hekserij!

Het vuurwerkboekje moet nu nog volgen: de SAUTERNES, in alle namen en goudnuances, voor het dessert: een bladerdeegje met rode vruchten en een sabayon van zoete wijn. Iedereen was al aan het rondlopen en op "diplomatenbezoek" aan de andere tafels. Onze wijnmeester Eric laat aan de balie drie Sauternes ontkurken en in zijn alom gekende goedhartigheid laat hij enkele baardelikkers proeven. Bij mijn beurt wikkelt de brave man het kind in de doeken en vlucht ijlings naar Egypte, d.w.z. hij graait zijn drie flessen bijeen en vlucht tijdig naar zijn tafel, zoniet zou de goede man daar met lege flessen aangekomen zijn. Wel allemaal tekenend voor de gezellige, ongedwongen en kameraadschappelijke sfeer van en in ons bataljon. Band of brothers!

Ik legde mijn "brothers" in de watten met een allerlaatste verloren gewaande maar nog teruggevonden fles SAUTERNES, château Bastor Lamontagne 1988, vanuit Preignac, waarmee ik verleden jaar het "summa cum laude" oogstte, en een jongere Sauternes: Domaine de Thibaut 1995 van A. Massieu uit Fargues de Langon. Mijn patron Jaco, al gans op dreuf, volop "in the mood" en in vervoering, slaat de organoleptische kenmerken van deze beide Sauternes, en van andere afgepingelde Sauternes-proevertjes elders, allemaal door mekaar, en steekt de loftrompet over mijn bijdrage. Ziezo, zelfs onder invloed van de drank blijft Jaco un homme du monde ayant du savoir-vivre. Een goeie patron of officier weet altijd zijn medewerkers en manschappen te waarderen, aan te moedigen en te motiveren.

Bij het opdienen van de koffie met zoetjes was het op de meridiaan van Greenwich al zaterdag geworden. De lokroep van de alkoof versterkte. Afscheid en vertrek in de beste stemming en veel geroezemoes. Technisch detail: doordat alle schotels ruimere porties brachten dan verleden jaar was de alcoholinvloed meer aan banden gelegd bij alle grotere drinkers. Aldus een aangenaam einde van feestmaal en festijn ...

Koester nu al uw flessen voor volgend jaar! Tot volgend jaar, les copains!

Vivat valeque
van Armand