

Charlie Hebdo en 'Le Temps des Gitans' van Mas de Janiny, Languedoc

De tekenaar CAMU van Charlie Hebdo

Uiteraard is iedereen op de hoogte van het drama dat zich afgespeeld heeft in Parijs met de aanslag op de volledige redactie van Charlie Hebdo. Eén van de betreurde slachtoffers was CAMU, de tekenaar. Wij ontmoeten onlangs in Montpellier de equipe van het wijnhuis 'Mas de Janiny'. Zij waren zwaar onder de indruk van deze slachtpartij, gezien CAMU een vriend des huizes was. Hij was ook de tekenaar van het etiket van hun wijn 'Le Temps des Gitans' waarop de karikaturale foto staat van de eigenaar Thierry Julien (met gitaar) arm in arm met Jean-Yves Chaperon, journalist bij de RTL. Oorspronkelijk was dit etiket ontworpen voor een Jazz festival in Montpellier waar beiden lid van waren maar het etiket en de wijn sloegen dermate aan bij het grote publiek dat het behouden werd. Deze zeer succesvolle wijn gaat nu vlot over de toeg van België tot Japan!

Het wijnhuis Mas de Janiny

Begin 1980 namen Thierry en Pascal JULIEN het familiedomein over en ze schakelden onmiddellijk over op de bio teelt. Het echte 'terroir', de natuur,

de gezondheid en de pure smaak in de wijnen waren hun prerogatieven. Met een grote variëteit aan druiven zoals Grenache, Sauvignon blanc, Vermentino, Syrah, Carignan, Cabernet-Sauvignon kunnen zij een diversiteit aan wijnen assembleren. Hun domein telt 95 Ha gelegen in de Languedoc aan de rand van de 'garrigue' (kruidig struikgewas). Daardoor zijn hun wijnen ook doordrongen van kruidige toetsen. Geen gebruik van enig chemische oppeppmiddel. De natuur primeert! Ook de doses sulfiet worden strikt minimaal gehouden. Al hun wijnen drinken aangenaam en vlot weg. • **Le Temps des Gitans:** Deze rode wijn is gemaakt met 100% Carignan volgens het systeem van 'Macération Carbonique' Bij dit systeem (ook toegepast voor de Beaujolais wijnen) worden de hele druiven ongekneusd opgeslagen in een roestvrijstalen tank, gevuld met koolzuurgas, onder afwezigheid van zuurstof. Het wijnsteenzuur wordt automatisch omgezet, waardoor veel aroma's vrijkomen en het fruit geaccentueerd wordt. Het etiket wijst er reeds op dat dit een vrolijke, swingende wijn is, lekker fris fruitig en perfect geschikt als dagdagelijkse allround wijn. *Kost Euro 6,60*

Enkele van hun andere wijnen:

• **Le Blason:** Een assemblage van Grenache, Syrah, Cinsault en Carignan. Deze rode wijn is harmonisch geassembleerd en vlot drinkbaar, zacht en toch tikje kruidig. - *Kost 6,90* • **Les Soeurs de Janiny:** Deze rode wijn is gemaakt is met 100% Syrah, een druif die perfect de kruidige toetsen (vooral tijm en rozemarijn) weerspiegelt waarbij zich ook rijpe frambozen en bosbessen voegen. *Kost Euro 7,75* Le Père: Een 100% Cabernet Sauvignon kan niet anders dan een stevige wijn geven, wel zacht wegdrinkend en niet agressief. Won GOUD op de 'Concours Signature bio' - *Kost 7,75* • **Le Temps des Fruits Rosé Pamplemousse:** Fris fruitige licht zoete rosé aperitief wijn van slechts 8° Alc. met aroma's van pompoeloes. *Euro 7,30*
Verdere info: www.masdejaniny.com



Exclusief te verkrijgen bij Biodyvino.
www.biodyvino.be



DE VERSE PLANTENEXTRACTEN VAN ladrôme: UW TERECHTE KEUZE!

- gemaakt van biologische kruiden, indien mogelijk onmiddellijk verwerkt na de oogst
- exact aangemaakt volgens de voorschriften van de farmacopee
- dragen Europees biologisch kwaliteitslabel
- op basis van biologische alcohol



ladrôme is sinds jaren ook Uw vertrouwde leverancier van andere bio kwaliteitsproducten: bloesemessences volgens Dr. Bach, essentiële oliën, kruidensiropen, propolisproducten, fyto-aromatische complexen, kruideninfusies en hydrolaten

Verkrijgbaar in alle natuurvoedingswinkels
Info: 056 43 98 52 - info@mannavita.be - www.mannavita.be

www.drome-provencale.com - Like ladrôme op facebook!

BIODYVINO

Meer dan 200 wijnen geproduceerd met respect voor mens en milieu.

Rechtstreeks invoerder uit 11 landen



www.biodyvino.be

Het grootste assortiment biologische, biodynamische en Fairtrade wijnen in België!

Zetel: ZOERSEL Ten Hoflaan 22
T 03-312 24 38 - info@biodyvino.be
Magazijn: AARTSELAAR Schelselei 15 C