

Champagne

Opzet van de avond:

Champagne ...

Hubert en Marc kennen er alles van... wij nog niet ! Het is een absoluut genot om die variatie van bubbeltjes te mogen ervaren. De eindejaarsfeesten zullen er wel bij varen !

■ 1. Champagne La mise en bouche ... Chardonnay — 12,5% - 8,10 Euro

Eerste bubbels van de avond.

Bedoeling van de avond: Les vins de champagne in z'n juiste context plaatsen.

De ondergrond in de champagne dateert van zowat 65 miljoen jaar geleden. Dikke minerale fossielen.

Grote dikke kalklagen, waarin grotten en gangen zijn gegraven: authentieke Crayères. De dikke krijt laag is essentieel en situeert zich vooral in het hart van de champagne. 28% chardonnay, 33% pinot meunier, 35% pinot noir. Prijsbepaling: in grand cru 100% van de prijs; in premier cru: 90% van de prijs, gewone AOC's 80% van de prijs.

Handgeplukt, tijd tussen pluk en persing = kort en zacht (vermijden van tannine).

Hoge rendementen 67hl/ha

4000 kg per persing: 1^{ste} persing 2050 l = Cuvee

Klassieke champagnes; 15 maand sur lattes tot zelfs 36 maand.

12 graden alcohol:

Nieuwe trends: stijgende verkoop van rosé, meer millésimé, meer en meer lagere dosage.

Dit is geen champagne, wel een mooie: Veuve Ambal – crémant de Bourgogne – gevestigd in Montagny-les-Beaune – 215 ha in 6 terroirs – pinot noir en chardonnay met gamay en aligoté – 2 jaar op lattes 10g dosage.

1. Kleur: Lichtgele kleur met licht goudgele kleur en fijne bubbels
2. Neus: Expressieve aroma's van toast, Intensiteit van appel en citrusfruit.
3. Mond: Frisse en genereuze smaak
4. Afdronk: Rijke complexe smaak en stevige structuur, aangenaam zeker te verwarren met een champagne.

Degustatie Blanc de blancs – Récoltant-Manipulant versus Maison

■ 2. Champagne Tribaut Schloesser Blanc de Chardonnay – 12,5% - 17,20 Euro

Enkel Cuvée wijn (sap van eerste persing), Terroirs: Romery, Fleury la Rivière, Aÿ en Bassuet.

Assemblage van 2010, 2011 en 2012. 20% reservewijn vieilles vignes van Aÿ op hout. 7g dosage.

1. Kleur: lichtgeel, helder veel parel, fijne mousse en persistentie. Langere lagering op lie ?
2. Neus: een beetje wit fruit, agrume, citroen en limoen, mooie neus
Mond: aanzet met mooie zachte zuurtjes, appel en wit fruit. Sterke explosie in de mond. Heel strak met droge finale. Grote finesse en diepe mineralen. Zijdeachtige textuur met veel lengte. Boter en brioche in de finale.
3. Afdronk: middellang en zachte mooie finale en geen oxidatie, mooie balans. Leuke champagne.
4. Conclusie: mooie minerale wijn heel zachte champagne.

Sterren: Médaille d'or Sakura Japan Wine Awards 2015
Médaille d'argent International Wine Challenge 2015
Médaille d'argent Vyno Dienes (Litouwen) in 2015
Coup de Coeur en 2 sterren Guide Hachette 2014
Médaille d'or Chardonnay du Monde 2010

■ 3. Champagne Canard-Duchêne Charles VII blanc de blancs – 12,5% - 36,00 Euro

Het huis ligt tussen Reims en Epernay in Ludes. Montagne de Reims. Onderdeel van groep Thiénot. Geen wijngaarden in eigendom, 400 ha in toelevering en 4 miljoen flessen.

Dit is een speciale cuvée met grand cru en premier cru, enkel cuvée. Assemblage 2010 en 2012, 20% reservewijn. 4 jaar op lattes. Dosage 8 g/l.

1. Kleur: lichtgeel strogeel
2. Neus: discrete frisse elegante neus, toasty, licht vineus karakter. Puur wit fruit, peer en litchee, verse amandel, florale toets
3. Mond: strak primair fruit en bloemetjes, mineraal, veel terroir, zachte frisse aanzet, mooie zuurtjes en evenwicht, in balans. Grotere diepgang en perfecte verdeling. Romig en zijdeachtig, maar ook strak met groene appel.
4. Afdronk: plezierige evenwichtige aperitiefchampagne. Langere finale: harmonieus en persistent.
5. Conclusie: finesserijk, klasserijk en elegant;

Degustatie Blend – Récoltant-Manipulant versus Maison

■ 4. Champagne Moët & Chandon – Brut Impérial – 12,5% - 36,00 Euro

Rijke complexe smaak en stevige structuur, romig met zachte rondingen

Steeds 1/3 – 1/3 – 1/3 hier, Uit de groep LVMH, 1200 ha eigendom, verspreid over gans de AOC. In totaal 200 crus en 40 miljoen flessen. Hier een assemblage van 3 jaargangen (2011, 2012 en 2013) en gebruik van 20 tot 30% reservewijn. 3 jaar sur lattes.

1. Kleur: lichtgeel helder Lichtgele kleur met groene schijn en fijne bubbels.
2. Neus: gesloten opening, Expressieve aroma's van lindebloesem, brooddeeg en toast, brioche, kiwi, Intensiteit van groene appel en citrusfruit.
3. Mond: mals fruit met een genereuze smaak die weelderigheid combineert met subtiliteit. Weelderig fruit met wit vlees (peer, perzik, appel). In tweede instantie levendig citrusfruit en toetsen van aalbes.
4. Afdronk: middellange afdronk met bittertje
5. Conclusie: Rijke complexe smaak en stevige structuur, romig met zachte rondingen

■ 5. Champagne Vazart-Coquart Cuvée Camille Grand Cru –12,5% - 16,50 Euro

Uit de grand cru gemeente: Chouilly, 4 jaar op lattes 75% van de solera reserve wijn (192) en 25% van het jaar 2012. Enkel cuvée. Geen gebruik van hout. Dosage 7,5 g/l

1. Kleur: lichtgele kleur met een groene nuance. Fijne belletjes met mooie cordon, maar in een gebruikt glas weinig parel – 50% pinot noir en 50% chardonnay.
2. Neus: Aroma's met biscuit met een toets van geconfijte citroen, perzik, Sichuanpeer, amandelpasta en appel. Na openen: bosbes, linde, cassis en gekruide munt.
3. Mond: zeer evenwichtig en goed versmolten, Soepel en fris met roomachtige sprankel. Toetsen van wit fruit en rijpe rode vruchten, gedragen door minerale fraîcheur, jodium en een toets van agrume.
4. Afdronk: Fruitige afdronk, zacht met een hint van geconfijt fruit en zoethout.
5. Conclusie: Heel mooie finesse .

Degustatie Blend – Récoltant-Manipulant versus Maison

■ 6. Champagne Veuve Clicquot Carte Jaune – 12,5% - 37,00 Euro

Une seule qualité, la toute première. 28 tot 33% chardonnay en 50 tot 55% pinot noir en 15 tot 20% pinot meunier. 10 g dosage. 516 ha goed voor 25% van de jaarlijkse productie. 13 miljoen flessen. Het terroir strekt zich uit over 50 tot 60 crus verspreid over de AOC.

1. Kleur: licht gele kleur met groene schijn, met fijne parel. Persistente mousse.
2. Neus: gesloten. Niet explosief, geel fruit, florale toets, brioche, en vers gebakken brood. Droge vruchten en kruiden.
3. Mond: Levendige aanzet met mooie structuur met geel fruit. Een vineuze toets bevestigt de stijl van het huis, met licht kruidige frisse afdronk, .beperkt appeltje, vlier, zacht middenstuk. Perfect vineus karakter, zuiver en verfijning.
4. Afdronk: Mooie afdronk.
5. Conclusie: loepzuiver.

■ 7. Champagne R. Pouillon & Fils Solera Brut - 12,5% - 23,00 Euro

Door het solerasysteem zitten er in deze champagne wijnen van 1997 tot en met 2011. Enkel cuvée en 4 jaar op lattes. Grande vallée de la Marne – 50% chardonnay en 50% pinot noir – dosage: 5,5 g/liter en opvoeding op hout – 4000 flessen per jaar.

1. Kleur: iets intenser gele kleur met heel fijne bubbels.
2. Neus: complex fruit, kers, brioche, mist het sprankelende en iets meer belegen. Rijk aroma van nootjes en (oxydatieve) houttoets in combinatie met groene appel. Frisse lenteneus met aroma's van witte bloemen.
3. Mond: Grote aciditeit en caramel toets, rare smaakelementen en minder harmonie. Een mooie rondeur met tonen van kweepeer en geconfijte appels. Fris in de finale. Een tikkeltje vineus. Mooi gestructureerd.
4. Afdronk: finaal bittertje en finale zuurtjes.
5. Conclusie: iets meer reserve wijn in deze champagne. .
"A delicious treat that teases us out of our comfort zone".

■ 8. Champagne Barnaut Rosé Authentique – 12,5% - 22,70 Euro

Wijnstokken van minimum 35 jaar oud – 90% pinot noir – 10% chardonnay – enkel Cuvée. Terroirs: Bouzy, Ambonnay en Louvois, 6 g dosage. Assemblage van 2/3 2012 aangevuld met reservewijn volgens het solerasysteem van 8 jaargangen. Rosé de saignée (maceratie van enkele uren). 9000 flessen per jaar.

1. Kleur: fijn roze gekleurde champagne, rubis profond - diep intens rosé. Heel mooie toets iets te rood. Levendige belletjes.
2. Neus: We missen complexiteit, groseille, een beetje plomp. Zeer fruitig, vers geconfijt rood fruit, bessen en frambozen, wijnappelsien en pompelmoes.
3. Mond: rond en soepel, lang en krachtig. Rood fruit, maar mist een beetje frisheid. Mousseert mooi in de mond, rood fruit karakter.
4. Afdronk: frisse lengte en toch fruitige finale.
5. Conclusie: prachtige wijn gemaakt op finesse.

■ 9. Champagne Piper-Heidsieck Rosé Sauvage - 12,5% - 45,00 Euro

Excellent – "Quel vin" – Rémy – Cointreau – 3 jaar op lattes – 10 g dosage – opvoeding op hout – 55% pinot noir – 30% chardonnay – 15% pinot meunier. Wijnstokken van minimum 35 jaar oud – Nadien toevoeging van 90% pinot noir uit de Côte de Bar – 6 g dosage.

1. Kleur: Diep zalmroze kleur, vermiljoenroze, met minder intense pareling. Fijne belletjes
2. Neus: Rijke en expressieve neus van rode vruchten – blauwe bessen, braambessen, kersen, aardbei, verfrist door citrusvruchten – mandarijn en bloedappelsien. Strakkere structuur.
3. Mond: Zelfde impressies in de mond, verrijkt door kruidige toetsen van peper, van thee en zoethout. Mooie lange afdronk. Levendige en sappige aanzet met zwarte kers, braambes, roze pompelmoes en wijnappelsien. Mooi gestructureerd.
4. Afdronk: kort, maar wel heel aangenaam en met fraîcheur.
5. Heel mooie lengte.

La vie est nulle
sans bulles !

Het is weer eens genieten !

Onze keuze voor de feestdagen zal weer veel eenvoudiger worden ?!

Leve de Vlaamse Wijn Gilde Commanderie Land van Waas.

Kaartje van de regio:

