



CHAMPION DÉNIS

📍 Bergères-lès-Vertus

De familie Champion bezit zo'n 6,5 hectare, waar voornamelijk Chardonnay wordt verbouwd. Eigenaren Patricia en Denis benutten de kennis en kunde van de coöperatie waar zij lid zijn om hun champagnes op topkwaliteit te houden. Champion Denis is een Récoltant Cooperative (RC).

Bij de Champions staat een volgende generatie klaar om de zaak over te nemen. Er wordt nu al hard gewerkt aan een nieuwe champagnelijn - die over 5 tot 6 jaar de markt betreedt - onder leiding van de zoon van Patricia en Denis.



DE INTREDE VAN DE HERFST

trappen wij af met 2 unieke champagnes. Beide zijn niet te krijgen in Nederland en de Millésime uit 2015 is zelfs bij de producent niet meer verkrijgbaar! Wij hebben de laatste doosjes voor jullie veiliggesteld.

Inmiddels staat ons volgende tripje naar La Douce France alweer gepland. Binnenkort zitten wij weer met nieuwe producenten om de tafel om jullie ook in december en daarna van unieke bubbels te voorzien.

Via de site kun je nu ook champagnes nabestellen. Welke schenk jij bij jouw kerstdiner? ;)

Santé, Douwe en Ellen

SMAAKMAKERS

REGIO EN TERROIR

In het terroir van Bergères-lès-Vertus zit een dikkere kleilaag dan in de rest van de Côte des Blancs. Deze chardonnay krijgt daardoor een rondere en meer fruitige smaak dan die van kalkrijke ondergrond.

BLENDING EN DOSAGE

Beide flessen zijn 100% chardonnay (Blanc de Blancs) uit premier cru wijngaarden. De Extra-Brut bevat 5 g/L. De Millésime 8 g/L.

OOGSTJAREN EN RIJPING

De Extra-Brut bestaat voor het merendeel van druiven uit 2020. De Millésime - uiteraard - alleen met druiven uit 2015. De Extra-Brut heeft minimaal 2 jaar gerijpt en de Millésime 4 jaar.

SMAAKPROFIEL

EXTRA BRUT

Bij het inschenken zie je dat we met een frisse en jonge champagne te maken hebben. Licht van kleur met hele fijne bubbels. Je ruikt op de voorgrond frisse bloemen en tonen van anijs. Na de eerste slok proef je duidelijk de invloed van het terroir; peer in overvloed en in de verte ook tropisch fruit!

MILLÉSIME 2015

Enkel druiven uit 2015 en heel wat jaren rijpt. De champagne heeft een gouden gloed. Zodra je ruikt, komen brioche-achtige tonen je tegemoet. Je proeft een rijke volle champagne, met in de afdrank een vleugje citrus!

PROEFGIDS - NOVEMBER 2023

FÊTE

Extra-Brut

FÊTE-DEUX

Extra-Brut
Millésime 2015

Vindeux licht iedere maand een bijzondere champagne en producent uit. In deze gids ontdek je meer over de kenmerken die de selectie uniek maakt!



SPIJSTIP

Onze huisvinoloog Rosalie - The Wine Lady - heeft de Extra Brut gematcht met een heerlijk **zalm - kokos - kroepoek- hapje**. We delen het volledige recept op Instagram.

Bij Rosalie kun je trouwens ook terecht voor proeverijen aan huis of bijvoorbeeld op je werk. Check de socials en haar website voor meer info.



www.wine-lady.nl

CHAMPAGNEWEETJE

Rondom Bergères-lès-Vertus bestaat 90% van de gaarden uit Chardonnay. Grote delen van de subregio hebben echter een perfect terroir voor pinot noir, die hier dan ook in de jaren '50 domineerde. Deze verandering in smaak en gewildheid toont dat ook de traditionele Champagnestreek meegaat met modetrends.

WEET ONS TE VINDEN

Niks missen? Meld je aan voor onze nieuwsbrief.

Champagnebar op jouw feest of borrel?
Neem contact met ons op!

✉ info@vindeux.nl

🛒 vindeux.nl

📷 [@vindeux_champagne](https://www.instagram.com/vindeux_champagne)



VINDEUX

CHAMPAGNE-ABONNEMENT