



MAURICE PHILIPPART

📍 CHIGNY-LES-ROSES

Christophe is de 4e generatie wijnmaker in het in 1930 opgerichte huis van Maurice Philippart. Hij haalt het gros van z'n druiven uit eigen gaard, maar is de eerste Vindeux-producent die een *négociant manipulant* is en dus - wanneer nodig - druiven van andere telers inkoopt om aan de vraag naar zijn champagne te voldoen.

Ellen en Christophe staan naast flessen van meer dan 50 jaar oud. "Si elle est encore vraiment délicieuse, je doute! Mais c'est une magnifique bouteille."

Door de jaren heen zijn de etiketten flink veranderd. De verschillen vertellen een verhaal over een traditioneel champagnehuis in een veranderende omgeving.



HAPPY NEW YEAR!

We hopen dat je 2023 afsloot met een toast met champagne van de afgelopen maanden. In het nieuwe jaar zullen we je opnieuw met producenten en hun champagnes verrassen!

In de Champagnestreek zijn producenten aan het bijkomen van de decemberdrukte en ze maken de takken alvast klaar voor de groei van nieuwe scheuten. Een heel karwei - dat zeker tot en met eind maart duurt. Volgende maand begint in veel huizen ook het blenden van de stille wijnen - daarover meer in februari!

Voor nu wensen we je een bruisend 2024!

Santé, Douwe en Ellen

SMAAKMAKERS

REGIO EN TERROIR

Wijngaarden bij Chigny-les-Roses bestaan veelal uit een klei-kalkbodem. Gecombineerd met noordelijke ligging aan de Montagne de Reims is chardonnay hier mineraliger dan in onze flessen van november.

BLENDING EN DOSAGE

Deze Blanc de Noirs bestaat uit de beide donkere druivenrassen: meunier (60%) en pinot noir (40%). De Blanc de Blancs bestaat - uiteraard - uit alleen chardonnay. Beide flessen hebben een dosage van 6 g/L en zijn dus een *brut*.

OOGSTJAREN EN RIJPING

Blanc de Noirs: Oogst '18/'19. In '20 gebotteld, tot 3 jaar gerijpt op de fles. Blanc de Blancs: Oogst '16/'17. In '18 gebotteld, tot 4 jaar gerijpt op de fles.

SMAAKPROFIEL

BLANC DE NOIRS

De mix van meunier en pinot noir zorgt voor een donkergouden/rosé-achtige gloed. Je ruikt rood fruit als aardbei en braam. Dankzij de meunier proef je wilde perzik en sinaasappel. De pinot noir completeert met tonen van bramen en dadels.

BLANC DE BLANCS

Zeer licht van kleur. De jonge chardonnay uit zich via de geur van vlierbloesem en peer. Wanneer je proeft word je verrast door de goede mousse, een fijne zuurgraad en tonen van kiwi en gember. Erg verfrissend!

PROEFGIDS - JANUARI 2024

FÊTE

Blanc de Noirs

FÊTE-DEUX

Blanc de Noirs

Blanc de Blancs

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



CHAMPAGNEWEETJE

Vindeux verkocht tot dusver vooral champagnes van *récoltant manipulateurs*. RM's telen hun druiven en produceren de champagne zelf. Het aantal RM's groeit, maar ze blijven nog altijd de minderheid in de champagnestreek. Zo'n 90% van de totale champagneverkoop is in handen van de *négociant manipulateurs*. De NM's hebben zelf ook hectares wijngaarden, maar kopen het overgrote deel druiven van druiventelers die zelf geen - of een beetje - champagne produceren.

Mumm, Taittanger, Piper, Moët - alle grote producenten zijn *négociants*. Het succes van champagne is voor een groot deel te danken aan de geschiedenis van deze merken. Maar zonder de *récoltants* waren ze nergens geweest.

SPIJSTIP

Perfect samen met de Blanc de Noirs gaat **comté kaas**. Comté heeft een pikante smaak met nootachtige tonen.

De spijstip: comté, geroosterde druiven en een snuffje tijm op een knapperig toastje. (Rooster de druiven op de bakplaat op 200 °C met olijfolie, zout en peper voor ca. 15 min.)

Laat de nieuwjaarsborrel maar komen!

WEET ONS TE VINDEN

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

✉ info@vindeux.nl

🛒 vindeux.nl

📷 @vindeux_champagne



VINDEUX

CHAMPAGNE-ABONNEMENT