



## CHARLES POUGEOISE

📍 VERTUS - CÔTE DES BLANCS

In het centrum van Vertus (of Blancs-Couteaux) staat het prachtig beschilderde huis van Charles Pougeoise. Sinds 1954 producent van eigen champagnes, met inmiddels Sandrine als 3e generatie aan het roer. Haar zoon en dochter hebben in de panden ernaast een goedlopend hotel en een delicatessenwinkel. Zo is de hele familie verbonden met de plek en het dorp.

Pougeoise heeft een markant klantenbestand. Zo leveren ze al lange tijd aan de burgemeester van Parijs, de Franse ambassade in Vietnam en de bank Credit Foncier. En sinds kort, aan abonnees van Vindeux!



## VINDEUX 1 JAAR!

In deze kortste maand reis je af naar de Côte des Blancs. Met 100% Chardonnay-champagnes vieren wij ons 1-jarig bedrijfsjubileum! En wie jarig is, trakteert. De Vindeux-stopper houdt champagne wel vier dagen goed in de koelkast.

Ook de producenten hadden iets te vieren: op 22 januari eerden zij hun beschermheilige St. Vincent met een goed glas op de daarvoor georganiseerde dorpsfeesten. De festiviteiten maakten echter snel plaats voor serieus werk. De oogst van 2023 is verwerkt tot wijn en wordt met reservewijnen geblend. Over dit proces lees je in het champagneweetje.

Santé, Douwe en Ellen

## SMAAKMAKERS

### REGIO EN TERROIR

In het premier cru-dorp Vertus ligt de kalklaag direct onder de bodem. Hierdoor krijgen champagnes een goede zuurgraad en mineraliteit mee. Kortom, kalk zorgt voor veel levendigheid.

### BLENDING EN DOSAGE

Beide flessen 100% Chardonnay; we zijn immers in de Côte des Blancs. De Sauvage heeft geen toegevoegde suikers en is een Brut Nature. Bij de Grande Réserve is 6 g/L aan suiker toegevoegd.

### OOGSTJAREN EN RIJPING

Pougeoise hanteert een geheime blend van verschillende oogstjaren voor beide champagnes. De Sauvage is een blend uit 3 jaren en de Grande Réserve uit 4.

## SMAAKPROFIEL

### CUVÉE SAUVAGE

Een lichtgele kleur dankzij de jonge Chardonnay. Je ruikt citrus- en bloementonen. Vervolgens proef je de mineraliteit van het terroir: een strak en intens mondgevoel met de smaak van citroen en groene appel. Een champagne voor liefhebbers!

### GRANDE RÉSERVE

De mix van vier reservewijnen zorgt voor een gouden tintje. Aan de aanwezigheid van braam- en pruimtonen merk je dat de champagne langer heeft gelegen. Dankzij de dosage is de champagne rond van smaak en proef je tonen van hazelnoot.

## PROEFGIDS - FEBRUARI 2024

### FÊTE

Cuvée Sauvage

### FÊTE-DEUX

Cuvée Sauvage  
Grande Réserve

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

Na de eerste gisting - een maand of vijf na de oogst - is het tijd voor de assemblage. Een team van deskundigen proeft de stille wijnen (*vin clairs*) en een oenoloog voert laboratoriumanalyses uit. Op basis hiervan wordt de nieuwe wijn gematcht met de reservewijnen van verschillende percelen en jaren. Zo kan een huisstijl constant en herkenbaar blijven.

Blend en assembleren is geen gemakkelijke klus, omdat de nieuwe wijnen nog niet volledig ontwikkeld zijn. Kennis, ervaring en een goede neus zijn dus noodzakelijk!

## SPIJSTIP

De Sauvage (Brut Nature) gaat perfect bij oesters of bij een licht hoofdgerecht, zoals **linguine met gegrilde zalm en citroen-ricotta saus**. Smakelijk!

De Grande Réserve raden we als aperitief aan. Geniet van de pure smaak: rond en toegankelijk.

### WEET ONS TE VINDEN

✉ info@vindeux.nl 🛒 vindeux.nl 📷 @vindeux\_champagne

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

CHAMPAGNE  
Charles Heidsieck



VINDEUX

CHAMPAGNE-ABONNEMENT