

1. Laurent Perrier Grand Siècle



Laurent Perrier ligt in het minder bekende wijndorp Tour-sur-Marne. Het huis werd opgericht in 1812, maar kwam pas tot volledige wasdom in de tweede helft van de 20^{ste} eeuw onder de bezielende leiding van Bernard de Nonancourt. Deze begeisterende en inspirerende man leidde het bedrijf van 1949 tot 1996. Laurent Perrier was in 1949 een klein productiehuis met 80.000 flessen, maar vandaag is het uitgegroeid tot een van de allergrootste Champagnehuizen

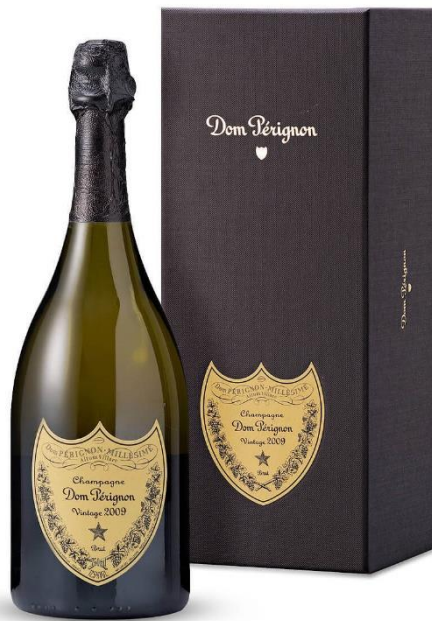
met een productie van 9 miljoen flessen en 30 miljoen reservewijnen. Toch heeft deze kwantiteit geen invloed op de kwaliteit. Het huis blijft mooie Champagnes leveren. Dat komt omdat ze door tal van overnames heel veel eigen druiven hebben. Daarnaast wordt gewerkt met langdurige 'contactgrowers'. Laurent Perrier is tevens eigenaar van verschillende Champagne huizen zoals de Castellane, Lemoine, Salon, Delamotte en Château Malakoff.

Tasting notes Laurent Perrier Grand Siècle

De prestige cuvée van LP werd voor de eerste keer geproduceerd in 1960, onder impuls van Bernard de Nonancourt. Naar verluidt heeft zijn vriend Charles de Gaulle himself de naam Grand Siècle gesuggereerd. Het paradepaardje van LP is gemaakt van 50% chardonnay en 50% pinot noir. De druiven komen uit 11 grand cru wijngaarden en zijn een samenstelling van 3 opeenvolgende oogstjaren. Alle wijnen vergisten in inox. Het is uitzonderlijk dat een prestige cuvée geen millésime is. De producent spreekt van een "mariage de millésimes". De wijn blijft 5 jaar sur latte en wordt matig gedoseerd. We merken een licht goudgele wijn met ultra fijne parels. Vrij breed palet met veel wit fruit, botertoetsen en een hint van citrus. De smaak is rijk en genereus met opvallend elegante en levendige zuren. In de nasmaak proeven we een lichte ziltigheid. Hij past uitstekend met oesters en rauwe langoustines.

2. Dom Pérignon 2009

Dom Pérignon is een van de (legendarische) prestigemerken van eigenaar LVMH en wordt regelmatig geassocieerd met Moët et Chandon van dezelfde eigenaar. Toch is het een volledig aparte Champagne. Hij wordt ook volledig apart gecommmercialiseerd. Volgens geruchten worden van DP bijna 4 miljoen



lessen gemaakt. Wat gigantisch is voor een prestige cuvée.

Dom Pérignon is uitsluitend een millésimé, die enkel gemaakt worden in grote wijnjaren. Hij kwam voor het eerst op de markt in 1936. Hij wordt vervaardigd uit – gemiddeld - 50% chardonnay en 50% pinot noir, afkomstig uit – naar verluid – alle 17 grand cru wijngaarden en talrijke premier cru wijngaarden. De beroemde keldermeester René Geofroy zegt dat men bewust kiest om altijd

millésimé wijn en te maken, en dat er ook gezocht wordt om de pure expressie van het oogst jaar weer te geven in de wijn.

Voor de productie van DP wordt uitsluitend gewerkt met inox en de wijn ondergaat een volledige malo. Gemiddeld blijft DP 9 tot 10 jaar sur latte.

Tasting notes Dom Pérignon 2009

De subtiele pareling zorgt voor een langdurend kroontje. In de neus ruiken we in de aanzet vooral zachtaardige tonen van bloemen en geel fruit, maar al snel komen complexe geuren opzetten van toast, gekonfijte ananas, nectarines en verfrissende citrus. De smaak bevestigt het complexe geurenspeel met een fijne, bijna romige mousse en een lange, frisse afdrank. In de frisse finale vloeien alle fruitige aroma's en smaken feilloos in elkaar over. Dit is een elegante, verfijnde Champagne die perfect in harmonie is. Voor een rijker jaar als 2009 slaagt René Geofroy erin om een opvallend frisse Champagne te creëren. Het is te bewonderen dat de mensen van DP erin slagen om dergelijke finesse te creëren met zo een groot volume.

3. Pol Roger Sir Winston Churchill 2006

Pol Roger is een familie domein dat vandaag geleid wordt door Hubert de Billy, de vijfde generatie. Het Champagnehuis heeft 90 hectaren eigen wijngaarden, wat voldoende is voor 65% van de productie. Ongeveer de helft



van de druiven komen uit premier en grand cru wijngaarden. Toch relateert Hubert de Billy de invloed van deze klassering. "Ik hecht veel meer belang aan een wijngaard die goed onderhouden en bewerkt wordt, dan aan een geklasseerde wijngaard waar een matige kwaliteit wordt afgeleverd".. Vanaf de oogst 2007

gisten alle wijnen in inox vaten onder temperatuurcontrole. Alle wijnen ondergaan een malolactische gisting. Hubert wil vooral de typische Pol Roger stijl accentueren: "Wij moderniseren, zonder de traditie uit het oog te verliezen. Onze Champagnes zijn gericht op finesse, meer dan op kracht. Sinds 1976 gebruiken we geen hout meer omdat we de smaak van de druif willen accentueren in onze wijn". Pol Roger is het enige Champagnehuis dat zijn volledige productie met de hand draait. Daarvoor hebben ze 4 rémueurs in dienst.

Tasting notes Pol Roger Winston Churchill 2006

De juiste samenstelling van deze superbe wijn blijft een geheim. Wellicht verandert de samenstelling elk jaar, maar het wel zeker dat pinot noir het voortouw neemt in de blend. Wat een mooie en grote wijn blijft deze prestige cuvée van Pol Roger. Ultrafijne parels vormen een mooie kroon bovenop de wijn. De verleidelijke geuren zijn kenmerkend: we ruiken marsepein, gebakken brioche en boterkaramellen. Wat later komen hazelnoten opzetten en een opvallende hint van rood fruit. De mond bevestigt al dit fraais met een heerlijke pittige en volle mousse, waarin alle aroma's terugkeren. Wat een harmonisch, uitgebalanceerde wijn. Alles vloeit met grote precisie in elkaar. De lange en rijkgevlude afdronk illustreert de grootsheid van deze wijn. Hij kan nog een hele tijd bewaren in de kelder. Een pure gastronomische grootheid die mooie tot zijn recht komt bij krokant gebakken fazantenborst en gebakken witlof. Als je deze wijn proef, begrijp je waarom Churchill predikte: 'Mijn smaak is heel eenvoudig, ik ben enkel tevreden met het beste'.

4. Henriot Cuvée des Enchanteleurs 2000



De geschiedenis van Henriot gaat terug tot 1808. De familie Henriot waren wolhandelaars. Ze raakten betrokken in de Champagne industrie door het huwelijk van Amélie Henriot met de legendarische Charles 'Champagne Charly' Heidsieck. In de 19^{de} eeuw ging het familiedomein door moeilijke en zware tijden. Het is pas na WO II dat Etienne Henriot het domein terug op de sporen kreeg. Toch was het opnieuw even moeilijk toen het wijnhuis in handen kwam

van LVMH, maar tot vreugde van de familie Henriot hebben ze hun familiedomein kunne terugkopen. Vandaag is het familiale domein nog steeds in eigen bezit. Ze zijn tevens eigenaar van Bouchard & Fils in Beaune, William Fèvre in Chablis en Villa Ponciago in Fleurie. Henriot maakt geen zware of krachtige wijnen, maar wil vooral elegantie laten proeven in hun Champagnes. Van oudsher hebben ze veel chardonnay wijngaarden in hun bezit. Vader Henriot houdt niet zo erg van meunier en wil enkel werken met chardonnay en pinot noir. Het huis heeft 35ha eigen wijngaarden, hoofdzakelijk in de Côte des Blancs. Daarnaast wordt voor 120ha druiven bijgekocht. De totale productie is 1,5 miljoen flessen.

Tasting notes Henriot Cuvée des Enchanteleurs

Henriot gebruikt geen hout. Alle wijnen gisten en rijpen in inox vaten en alle wijnen krijgen een malolactische gisting mee. Met Laurent Fresnet heeft het wijnhuis een zeer goede keldermeester in huis. Deze wijn bleef gemiddeld 12 tot 14 jaar sur latte en kreeg bij het degorgeren 8,5 gr dosage.

Cuvée des Enchanteleurs is gemaakt van 50% chardonnay en 50% pinot noir en uitsluitend van druiven uit grand cru wijngaarden. De eerste productie van deze cuvée was in 1959. De versie 2000 is kerngezond en ongelooflijk jong in smaak. Kenmerkend is de uiterst zachte en romige mousse en zijn ellenlange afdronk. We zien een intens goudgele kleur en mooie parels die rijkelijk naar boven stijgen. De neus geeft een eerder rijpe impressie, wat duidelijk verwijst naar zijn leeftijd, maar ook naar het rijke en warme oogstjaar 2000. We ruiken rijpe appel, geel fruit en acacia. De evolutie geuren zijn opvallend met champignons en zelf een hint van truffel. Er zit veel beweging in deze wijn, want er komen ook hazelnoten naar voren en een hint van witte peper. De smaak is fijn en mineraal en ook heel filmend met een zachte explosie in de mond. De typische frisse tonen van chardonnay komen uiteindelijk aan bod in de ellenlange afdronk. Volgens mij is dit een uitgesproken gastronomische Champagne. Serveer deze schoonheid met gegrilde Bresse kip en morieljes.

5. Cristal Roederer 2009

Roeder is nog een van de weinige échte familiebedrijven in Champagne. Het voorname wijnhuis met 240 ha eigen wijngaarden, verdeeld over 410 percelen, wordt vandaag geleid door Frédéric Rouzeaud. Roederer is in conversie naar biodynamische wijnbouw en in 2018 was 70% van de wijngaarden al biodynamisch. Het huis werd gesticht in 1833 en werd een van



de belangrijkste leveranciers van de Russische Tsaar. In 1873 werd een kwart van de productie uitgevoerd naar Rusland. Meer zelfs, op het einde van de 19^{de} eeuw was 10% van alle Champagneverkoop een Roederer. In 1876 vroeg Tsaar Alexander II om zijn persoonlijke selectie in een kristallen fles te bottelen. Champagne Roederer Cristal was geboren. Cristal is vandaag nog altijd het paradepaardje van Roederer en een prestigieuze Champagne millésime die enkel gemaakt wordt in grote wijnjaren. Cristal wordt geproduceerd in kleine hoeveelheden, uit druiven van eigen wijngaarden die allen premier en grand cru status hebben. Roederer is tevens eigenaar van Deutz, Delas in de Rhône, Porto Ramos Pinto, Ch Le Pez, Pichon Comtesse de Lalande en Haut-Beauséjour en enkele domeinen

in Californië.

Tasting notes Cristal Roederer 2009

Cristal Champagne wordt enkel gemaakt van druiven uit zeer goed gesitueerde wijngaarden. Hij is gemaakt van 55% pinot noir en 45% chardonnay, uit 50 verschillende percelen en allen vieilles vignes. Hij bleef minstens 7 jaar sur latte. Ongeveer 16% van de wijn rijpte in eiken fusten. De prachtig blinkende goudgele kleur is vrij intens en gaat samen met een rijke, heel fijne mousse. De neus is complex en varieert voortdurend. In het begin ruiken we witte bloemen, citrusvruchten en rijp geel fruit. Na een tijdje komen meer secundaire geuren opzetten: warme toast, zachte houttonen en specerijen. Al het moois van de aroma's wordt bevestigd in de mond, waar rijp fruit en getoaste geuren een perfecte samenhang vormen. de smaak is vol, fris met een rijke mousse die lang blijft nasmaken. Cristal is een elegante en verfijnde Champagne die perfect samengaat met een verfijnde gastronomische keuken op basis van schaaldieren en fijne vissoorten.

6. Amour de Deutz 2007

Het huis Deutz werd opgericht in 1838 door Wiliam Deutz en Pierre-Joseph-Hubert Geldermann. Het domein bleef in familiale handen tot 1993. Toen vond een alliantie plaats met het Champagnehuis Roederer. Dit "historisch huwelijk" zorgt ervoor dat Deutz vandaag kan genieten van het wereldwijde netwerk van Roederer.

Champagne Deutz heeft een jaarlijkse productie van 1.500.000 flessen. Traditioneel komen 30 à 35 wijnen in aanmerking voor de samenstelling van een cuvée. Elke wijn krijgt ongeveer 25% reservewijn mee in de fles en blijft altijd langer rijpen in de diepe kelders dan de wetgever voorschrijft.



Tasting notes Amour de Deutz 2007

De druiven voor Amour de Deutz komen uitsluitend uit grand cru wijngaarden. Hij blijft minstens 8 jaar sur latte in de indrukwekkende kelders van Deutz. Wat onmiddellijk opvalt zijn de fijne belletjes die gezwind naar de oppervlakte komen en daar een fijne kroontje vormen. De kleur is lichtgeel met gouden schijn. De neus is elegant en heel complex met veel bloemige geuren en een hint van gist en brooddeeg. Wat later komen geel fruit, perzik vooral en een subtiele honingtoets opzetten. In de mond wordt al dit fraais bevestigd en proeven we een harmonische, eerder rijke wijn met een perfect evenwicht tussen zuren en zachtheid. Op het einde is een lichte invloed van de lange lagering met aroma's van brioches en amandel. De afdronk is fris met een nasmaak van gekonfijt fruit. Een waarlijk majestueuze wijn vol elegantie en complexiteit.

Heerlijk om zo te drinken of te serveren met zacht gegaarde tarbot met blanke botersaus en zeekraal.

7. Taittinger Comtes de Champagnes 2007

De familie Taittinger heeft 288 ha eigen wijngaarden en deze zorgen voor bijna de helft van de druiven. Taittinger produceert 11 verschillende wijnen. De eigen druiven liggen verspreid over 34 verschillende wijngaarden. Iets



meer dan één derde is beplant met chardonnay, Met zijn 100 hectaren chardonnay is het wijnhuis de grootste eigenaar in de Côte des Blancs. De meeste wijngaarden zijn erkend als grand en premier cru. De topcuvée Comte de Champagne is overigens een van de eerste Blanc de Blancs die ooit geproduceerd werden. Claude Taittinger startte de productie van deze wijn in 1952. Alle wijnen gisten in edelstalen tanks. Taittinger

gebruikt zeer weinig hout, tenzij voor de rijping van reservewijn voor de Comtes de Champagne en alle wijnen ondergaan een malolactische gisting. Na de tweede gisting liggen de flessen in de diepe kelders sur latte. Sommige gangen zijn bijna 40 meter diep onder de grond gelegen. De meeste Taittinger champagnes zijn elegant en fijn door de grote aanwezigheid van chardonnay.

Tasting notes Taittinger Comtes de Champagnes 2007

Comte de Champagne is het paradepaardje van het huis en gemaakt van 100% chardonnay, allen uit grand cru wijngaarden in de Côte des Blancs. 5% van de assemblage verblijft 4 maanden in nieuwe eiken fusten, waarvan een vierde jaarlijks wordt vernieuwd. Na de tweede gisting rust de wijn gedurende 7 à 8 jaar sur latte. Dit is een chardonnay in al zijn nuances: lichtgeel met groene tint, ultra fijne belletjes en een subtiel kroontje bovenaan de wijn. De neus zet aan met bloemige geuren van lindebloesem, gevolgd door fris, wit fruit, groene appel, pompelmoes en bij evolutie komen gebakken amandel en boterbriches naar voren. Wat een complexe neus. Al dit fraais keert terug in de mond die heel romig aanzet, gevolgd door een opstoot van frisse en levendige zuren. In de lange afdronk proeven pompelmoes en zeste van limoen. Dit is een zeer elegante wijn die gemakkelijk samengaat met eerder complexe gerechten op basis van vis en schaal- en scheldieren.

8. Delamotte Collection 2002

Delamotte werd in 1760 opgericht en is daarmee een van de oudste huizen in Champagne. Delamotte is niet zo gekend en behoort tot de groep rond Laurent Perrier. Het is de beroemde Bernard de Nonancourt die jarenlang het wijnhuis heeft geleid. Delamotte is één bedrijf met de iconische Salon, een van de grootse Champagnes. Salon wordt maar af en toe gemaakt, meestal om de drie jaar, en tussenin worden de druiven van Salon doorgegeven aan Delamotte. Delamotte wordt omschreven als een van de grootste specialisten van chardonnay. Dat is vooral te danken aan de legendarische keldermeester Didier Depond.

Het kleine wijnhuis, ze produceren tot 600.000 flessen, wordt algemeen erkend voor zijn elegante en 'female' wijnen.



Tasting notes Delamotte Collection 2002

Deze mooie chardonnay is een blend van de beste percelen uit Mesnil-sur-Oger, Avize en Oger. De basiswijn vergist in inox en na de mise sur latte blijft de collection tot op vandaag sur latte. Bij elke dégorgement worden slechts 180 flessen op de markt gebracht. 2002 bij Delamotte een absoluut topjaar. De oogst begon op 13 september, na een warme zomer. Het plukken verliep in prachtig zomerweer, met opvallend koude nachten. Ideaal dus. Er werd zeer mooi fruit oogst, vol suiker en met fijne zuren. Dat resulteert in levendige en pittige wijn. We zien ultrafijne parels en een witgele kleur. De neus is heel fris, met voorop citrus en bloemige aroma's. We ruiken ook groene appel en wat later veel acacia. Na een tijdje komt de invloed van de autolyse schitterend naar voren met crème brûlée en noten. De zuivere – kenmerkende - chardonnay geuren, keren terug in de mond met een heerlijke pittige mousse en verfrissende afdronk.

Een grote, rijke wijn vol elegantie, die perfect past met kortgebakken Sint-Jacobsvruchten met – waarom niet – enkele snippers verse truffel.

9. Charles Heidsieck. Blanc de Millénaires 1995

Charles-Camille Heidsieck is vermoedelijk een van de kleurrijkste en markantste figuren uit de geschiedenis van Champagne. Charles Camille Heidsieck werd geboren in Reims op 16 juni 1822. Samen met zijn schoonbroer Ernest Henriot sticht hij in 1851 zijn eigen "Champagne Charles Heidsieck".



Charles neemt het commerciële aspect op zich, terwijl Ernest de productie op zich nam. Al heel snel veroverde Charles met zijn commercieel talent alle landen in Europa en de VS. Hij sprak verschillende talen, was taalvaardig en intelligent en

daarbovenop was hij een echte doordrijver. Het is tijdens reizen naar Amerika dat hij zijn bijnaam Champagne Charlie kreeg. Hij was een graag geziene gast, was gek van vrouwelijk schoon en raakte voortdurend in de problemen omwille van zijn uitgelaten levensstijl. Er is zelfs een film gemaakt over Champagne Charlie. In totaal zal Charles vier maal naar Amerika reizen en zijn laatste reis zal hem lang heugen. Hij komt toe midden in de burgeroorlog tussen Noord en Zuid. Ten onrechte wordt hij van spionage beschuldigd en geraakt in de gevangenis. Het zal maanden duren vooraleer hij terug vrij komt en ziek en uitgeput terug naar Frankrijk kan reizen. Zijn avontuur heeft hem geruïneerd en hij moet van nul herbeginnen. De familie blijft het huis verder leiden en beheren, maar door gebrek aan eigen wijngaarden en kapitaal wordt het Champagnehuis in 1985 verkocht aan de groep Remy-Cointreau. In de diepe kelders in Reims ligt een potentieel van 12 miljoen flessen te rusten. Het zijn deze gerijpte reservewijnen die de luister van Charles Heidsieck mee waar maken.

Tasting notes Charles Heidsieck Cuvée Blancs des Millénaires 1995

De naam duidt al aan dat deze wijn gemaakt is van 100% chardonnay. Hij wordt enkel in grote jaren gemaakt. Voor deze wijn gebruikt de keldermeester enkel grand cru druiven uit de 5 beroemde dorpen van de Côte des Blancs. De kleur is licht citroengeel met flonkerende nuances. De zeer complexe neus is zeer gevarieerd: minerale toetsen spelen met zoetere geuren die wat honingachtig zijn, gevolgd door gerookte aroma's en boterbrioche. In de mond wordt al het moois van de neus bevestigd met een rijke smaak, romig en toch heel fris en zelfs een tikkeltje ziltig. De lange afdronk heeft een nasmaak van gedroogde vruchten en nootjes. Deze zeer 'mature' wijn heeft nog een groot potentieel en gaat uitstekend samen met wit vlees en edel gevogelte. Serveer hem met patrijs in druivenblad en saus met foie gras.

10. Sellose VO Version Originale

“Een goede wijnboer herken je aan de zorg voor zijn wijngaard en niet aan zijn werk in de wijnkelder” zegt Anselme Selosse



Sommigen noemen Anselme Selosse de monnik van de Champagne. Velen spreken met diep respect over deze gepassioneerde, briljante wijnbouwer uit Avize, een dorp in de Côte des Blancs, maar anderen schudden meewarig hun hoofd en vinden hem te excentriek. Selosse laat duidelijk niemand onberoerd en zijn wijnen behoren tot de meest gezochte Champagnes ter wereld. Hij wil zich niet laten bestempelen als een biologische of biodynamische wijnbouwer. “Ik ben Selosse” zegt hij, “de

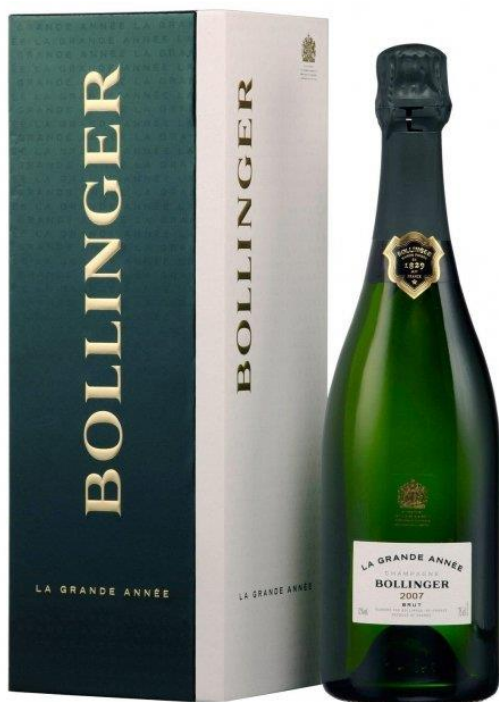
organische of biologische wijnbouw is voor mij meer een middel dan een doel, een middel dat ik gebruik in mijn eigen specifieke situatie om goede wijn te maken”. “Ik vinifieer zoals een goede meursault wordt gemaakt”. Alle druivenstokken worden streng gesnoeid waardoor hij veel kleinere opbrengsten oogst dan veel collega's. De eerste gisting vindt plaats in eikenhouten barriques, deels van 228 liter, deels van 400 liter, die hij zelf streng selecteert bij verschillende tonneliers. In Bourgogne Jaarlijks worden 15% nieuwe vaten aangekocht.

Tasting notes Selosse VO Version Originale

Version Originale is gemaakt van chardonnay uit Avize, Cramant en Oger. Voor deze superbe wijn gebruikt Anselme Selosse een blend van drie opeenvolgende jaren. De dosage voor de Version Originale is slechts 2 gram/liter en hij blijft minstens 3,5 jaar sur latte. Voor deze wijn is er maar één woord: mineraliteit.. We merken, zoals bij alle wijnen van Selosse, een diep goudgele kleur en fijne sprankeling in het glas. In de neus heeft hij in de aanzet fijne geuren van verse abrikoos, rabarber en een hint van anijs. Bij het opschudden van het glas komen aroma's van brioche, rook, tabak en krijt naar voren. Wat een complexe neus. In de mond heel fris en toch vol en rond met een pittige nasmaak. De afdronk is heel lang, ziltig, mineraal fris en heel droog. Een eigenzinnige, grootse Champagne voor bij rauwe vis of gestoomde skrei met een blanke botersaus.

11. Bollinger La Grand Année 2007

Dit prestigieuze Champagnehuis werd gesticht in 1829 door de Duitser Joseph 'Jacques' Bollinger. Het familiebedrijf heeft vandaag 170ha eigen wijngaarden. Een rode draad bij Bollinger is het gebruik van houten vaten. Zij hebben ook een eigen tonnenmaker in dienst. Bollinger werd beroemd door



een van de meest kleurrijke vrouwen in Champagne, de weduwe Lily Bollinger die het huis leidde vanaf WO II tot in 1973. Ze deed er alles aan om de "Style Bollinger" in stand te houden en tot aan haar dood in 1977 bleef ze alle activiteiten op de voet volgen. Ze kocht na de oorlog zeer goed gelegen wijngaarden, investeerde in eiken vaten en verruimde de productie tot 1 miljoen vaten per jaar. Een journalist van de London Daily Mail vroeg haar of ze zelf haar eigen Champagne dronk en daarop volgde het legendarische antwoord: ***"ik drink Champagne als ik gelukkig ben en wanneer ik melancholisch ben. Soms drink ik Champagne als ik alleen ben."***

Als ik bezoek ontvang, is Champagne verplicht en ik drink Champagne als ik honger heb, maar ook als ik geen honger heb. Daarnaast drink ik nooit Champagne, tenzij ik dorst heb". Bollinger heeft een handvest opgesteld 'Charte d'éthique et de qualité' dat zijn streven naar de hoogste kwaliteit weergeeft. Dat zorgt voor een nog groter aanzien en respect in de Champagne.

Tasting notes Bollinger La Grande Année 2007

De Grande Année is gemaakt van 70% pinot noir, 30% chardonnay van vooral druiven uit grand cru wijngaarden (91%). Hij is samengesteld uit 20 verschillende cuvées. De volledige basiswijn vergistte in eiken vaten en rijpte minstens 10 jaar in de kelder sur latte.

De wijn heeft een delicate goudgele kleur en ultrafijne parels. De eerste indruk zijn verse amandelen, gevolgd door rijp geel fruit en een hint van exotische vruchten. Wat later komen geroosterde geuren opzetten met gekonfijte citrus. In de mond is de zachte mousse zeer opvallend. We proeven lichte toast, botersnoepjes en opnieuw die verfrissende citrus. Op het einde proeven we een subtiele kalkgevoel die eindigt met een ellenlange frisse afdronk. Deze wijn is evenwichtig en zeer elegant. Hij past zeer goed bij een verfijnde keuken met gebakken sint Jacobsvruchten of gegrilde kreeft.

12. Egly-Ouriet Vieilles Vignes Grand Cru 2007

Francis Egly is een grote meneer. Hij is de vierde generatie in het familiedomein en intussen is ook zijn zoon Charles betrokken. Het domein is 9,5 ha groot en zeer natuurlijk beheert. Francis beoogt een 'viticulture libre', wat



inhoudt dat hij geen bio of biodynamisch etiket wenst. Hij werkt uiterst natuurvriendelijk, traditioneel maar met moderne uitrustingen. Zijn grote troeven zijn niet alleen zijn grote kennis, maar ook de vele vieilles vignes, die mee de diepgang van zijn wijnen garanderen. De gebruikte druiven voor zijn Millesime 2007 zijn aangeplant in 1947 op een terroir waar na 30 cm in de grond een reusachtige krijtrots zit van enkele tientallen meters diep. De ranken zijn du heel diep geworteld in de krijtgrond, wat de invloed van de terroir intens maakt. In principe wordt bij Francis Egly nooit gechaptaliseerd. Hij oogst

meestal zeer rijpe druiven, laat ze vergisten in eiken fusten met endogene gisten. Hij houdt ook de malo tegen. De *élevage sur lie* duurt gewoonlijk tot juli volgend op de oogst. De meeste wijnen ondergaan ook een lange *mise sur latte*. De basiswijn blijft minstens 9 maanden rijpen op de lies bij de eerste gisting.

Tasting notes Egly-Ouriet Vieilles Vignes Grand Cru 2007

Deze wijn is gemaakt van 70% pinot noir uit grand cru wijngaarden in Ambonnay, aangevuld met 30% chardonnay, eveneens uit grand cru wijngaarden. De gemiddelde leeftijd van de ranken is 60j oud met heel lage rendementen. 'Ik oogst 1 fles per rank' zegt Francis. Na de spontane gisting rijpt hij tot juli na de oogst. Hij wordt niet gefilterd, noch geklaard. De wijn blijft 10 jaar *sur latte* en wordt na *dégorgement* omzeggens niet gedoseerd. Dit is een mooie expressie van pinot noir uit de Montagne de Reims. Hij heeft een opvallende goudgele kleur met ultrafijne parels. In de aanzet ruiken we een hint van noten, waarin we kastanje en kokos herkennen. Wat later komen broodkruim en toast opzetten. We ruiken ook rood fruit, aardbeien, citrusvruchten en abrikoos. De afdronk is onvoorstelbaar lang en fijn en bewijst dat geduld en respect voor de bodem grote champagnes maakt. "Een champagne wordt vooral gemaakt in de wijngaard", zegt Francis. Deze wijn vraagt naar een groot glas, want later evolueer hij naar verse citrus en florale tonen. Wat een complexiteit en dat wordt bevestigd in de mond met een rijk aromapalet. In de lange finale valt alles in elkaar en proef je de perfecte harmonie. Wat een wijn!

13. Alfred Gratien Cuvée Paradis 2008

Ik heb altijd veel sympathie gehad voor dit kleine, ietwat verborgen tophuis. Alfred Gratien houdt zich graag op in de luwte, maar heeft toch een hele schare fans. Het wijnhuis produceert jaarlijks 260.000 flessen wijn, wat in Champagne een klein wijnhuis voorstelt. Het huis werd opgericht in 1864 door



Alfred Gratien en Jean Meyer. Vandaag is het Champagne huis nog steeds verbonden met Gratien & Meyer, de producent van Saumur schuimwijn. Tot 2000 bleef het domein in eigen familiebezit, maar door gebrek aan opvolging werd het verkocht aan de Duitse Sekt producent Henckel. Er zijn slechts 2ha eigen wijngaarden en de rest wordt hoofdzakelijk aangekocht in de Marnevallei. Alfred Gratien is een van de 'Anciens'. Een wijnhuis dat van de eerste dag met eiken vaten werkte en dat altijd is blijven doen. Gewoonlijk wordt de basiswijn vergist in 228l eiken fusten. In het bedrijf wordt de malo tegengehouden.

Tasting notes Alfred Gratien Cuvée Paradis 2008

De bekende Nederlandse wijschrijver en groot Champagnekenner Gert Crum spreekt over Paradis 2008, van een 'monumentale' wijn. Deze wijn is gemaakt van 60% chardonnay en 40% pinot noir. Hij werd in 2016 gedégorgeerd en werd 8gr gedoseerd. We merken een opvallend goudgele kleur met intense schittering. In eerste aanzet is de neus niet te expressief, maar na wat zuurstof contact worden we getrakteerd op florale en citrus aroma's. De frisheid van deze wijn is kenmerkend, wellicht heeft het percentage chardonnay hier mee te maken. Wat later komen honingtoetsen opzetten en enigszins opvallend, kruidige tonen en een toets van peper en vanille. Er komt veel complexiteit uit de geuren. De smaak bevestigt al dit moois en is zowel zachtaardig als fris en pittig mineraal. In de mond hebben we een mooie explosie van mousse die vrij smaakvol is en een soort 'sucrosité' heeft. Kenmerkend voor een wijn die vergiste op eik en daarna lang sur latte bleef. Hij eindigt met frisse en heel lange afdrank. Wat een mooie balans en evenwicht proeven we in deze elegante wijn. Misschien moeten we ons gelukkig achten dat weinig mensen deze parel kennen...

14. Philipponnat Clos des Goisses 2009

Philipponnat is een van de oudste domeinen in Champagne. De familie is al actief in de wijnbouw sinds 1522. Maar het Champagnehuis werd pas gesticht in 1910.



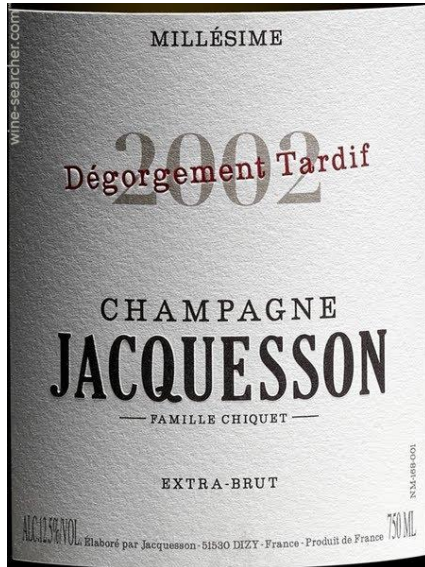
Hun prestige cuvée is gemaakt van druiven uit de beroemde wijngaard Clos des Goisses. Deze wijngaard is 5,5ha groot en heeft een zeer steile helling die op sommige plaatsen 45% hellingsgraad heeft. Deze fantastische gelegen en ommuurde wijngaarden ligt pal naar het zuiden. Het microklimaat binnen de heuvel levert een temperatuur die 1,5 graad hoger is dan in de andere wijngaarden in de buurt. Toch is het geen echte 'cru' zoals we kennen uit Bourgogne. De ommuurde wijngaard bestaat uit 11 aaneengesloten percelen of lieux-dits. De Clos is aangeplant met 2/3^{de} pinot noir en 1/3^{de} chardonnay. Philipponnat behoort tot de groep Lanson met verschillende andere wijnhuizen: de Venoge, Besserat de Bellefon, Burtin en A & F Bonnet. Toch werkt het prestigieuze wijnhuis volledig autonoom.

Tasting notes Philipponnat Clos des Goisses 2009

De basiswijn van 61% pinot noir en 39% chardonnay vergist in eiken vaten, waarbij de malo wordt verhinderd. Meestal ligt hij 9 jaar of langer sur latte, afhankelijk van de rijkdom van de basiswijn. Deze wijn is een extra brut met maximum 5gr dosage. Van deze cuvée werden 19.805 flessen gemaakt. De goudgele kleur schuimt vrolijk en rijk en we zien miljoenen parels naar boven stromen. In de neus in eerste instantie veel rijp geel fruit met abrikoos en perzik. Wat later komen toast, brioche en honing opzetten. De smaak is vol en breed, met levendig zuur en ellenlange afdronk. Daarin proeven we opnieuw een fruitige smaak met kruidige onderbouw. Een rijke en volle Champagne voor de gastronomie. Serveer hem met een stukje oude Comté met een toast van notenbrood. Clos des Goisses kan tevens zeer goed ouderen.

15. Jacquesson Dégorgement Tardif 2002

De oorsprong van Jacquesson gaat terug tot 1798. In 1974, omdat er geen opvolging was, werd het domein gekocht door de familie Chiquet. Vandaag staan topwijnbouwers Jean-Hervé en Laurent Chiquet aan het roer van dit



absolute domein. Het bedrijf omvat 28ha eigen wijngaarden en er wordt nog voor 8ha excellent fruit aangekocht. Jacquesson produceert slechts 260.000 flessen per jaar. De twee broers werken met zeer lage rendementen en dat resulteert in grote wijnen van topkwaliteit.

Tussen de ranken groeien kruiden en klavers, die de grond luchtig en gezond houden. Er wordt geen gebruik gemaakt van synthetische stoffen of kunstmest. "We oogsten kleine rendementen" zegt Jean Hervé, "en de kwaliteit van onze druiven is zeer hoog". Om de drie jaar worden bodemstalen genomen

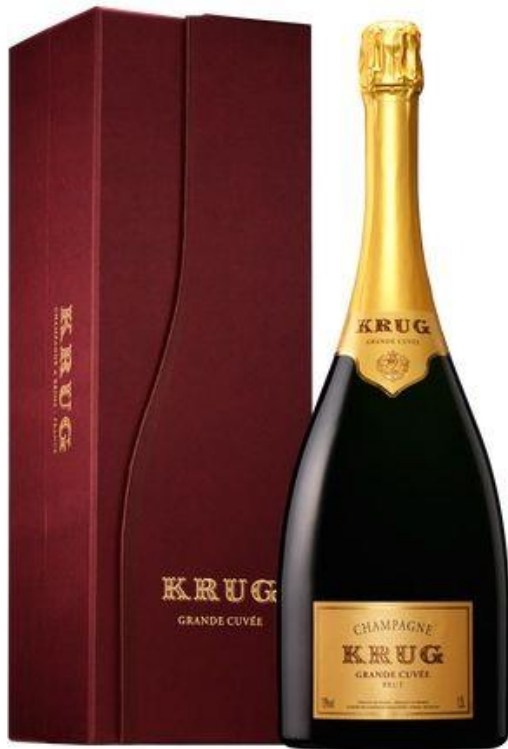
om de organische samenstelling te controleren en de veranderingen in de terroir vast te leggen. De eerste gisting gebeurt in grote fusten en de basiswijnen blijven maandenlang in contact met de fijne lie. Alle wijnen ondergaan malolactische gisting en na de assemblage worden de wijnen gebotteld zonder filteren noch klaren. Een minder bekend huis, maar absolute top en gekend bij de échte liefhebbers.

Tasting notes Jacquesson Dégorgement Tardif 2002

Deze wijn is gemaakt op basis van 43% chardonnay uit Avize en Chouilly en 57% pinot noir uit Premier cru wijngaarden in Dizy en grand cru uit Aÿ. 2002 wordt aanzien als een absoluut topjaar, hoewel de zomer bijzonder warm was. Er viel een weinig regen in het begin van september, wat goed was voor de bodem. Deze was erg droog door de warme zomer. Het resultaat was een supermooi oogstjaar met kleine, maar zeer geconcentreerde druiven. Dégorgement Tardive betekent een lagering sur lie van bijna 15 jaar sur latte. We ruiken intense autolyse geuren met frangipan, bloemen, toast en veel frisse tonen die neigen naar citrus. De smaak is heel complex met een mooie samenspel van fruit, taost en een 'creamy' mousse. De afdronk is ellenlang en laat een rijke en krachtige Champagne proeven vol elegantie. Hij kreeg bij het degorgeren slechts 1,5gr dosage. Van deze wijn zijn slechts 5050 flessen en 190 magnums gemaakt. Een zeldzame parel.

16. Krug Grande Cuvée Edition 166

Champagne Krug werd in 1843 opgericht door de Duitser Johann-Jozef Krug. Vandaag wordt dit kleine, prestigieuze Champagnehuis nog steeds geleid door een nazaat van de stichter, Olivier Krug. Helaas is het huis niet meer in eigen handen, maar eigendom van LVMH. Krug is een van de 'anciens', die



omzeggens op dezelfde manier wijn maakt als bij de oprichting in 1843. De basiswijnen vergisten in kleine eikenhouten vaten van 205 liter. Deze 'pièces champenois' hebben verschillende leeftijden en dat zorgt voor een gevarieerd aanbod aan wijnen. De houten vaten zorgen mee voor de grote complexiteit van Krug Champagnes. Een belangrijke factor is ook het gebruik van vin de réserve, die tot meer dan 10 jaar kan teruggaan. Grand Cuvée is hun 'state of art' wijn die volledig weergeeft waarvoor dit kwaliteitshuis staat. Hij is gemaakt van een blend van 140 verschillende wijnen uit 13 verschillende jaargangen. De eerste Krug Grand Cuvée werd geproduceerd in 1843. Deze Cuvée

Edition 166 is samengesteld uit 45% pinot noir, 39% chardonnay en 16% pinot meunier. Volgens Olivier Krug is de Grand Cuvée de perfecte weergave van hun filosofie en vakmanschap. De wijn blijft 7 jaar sur latte en werd gedégorgeerd in het begin van 2017.

Tasting notes Krug Grande Cuvée Edition 166

De basis voor deze wijn is 2010 en de andere jaargangen gaan terug tot 1996. In de wijn is ongeveer 42% van jongere jaargangen. De chardonnay uit Oger van 2000 geeft veel structuur aan de wijn, evenals de pinot noir uit 2006 die afkomstig zijn van Verzy en Bouzy. We merken een diep gouden kleur met levendige en zeer presente pareling. In de neus worden we verleid door fijne bloemengeuren, rijp en gedroogd fruit en een complex palet met amandelspijs, nougat, toast, brioche en honing. Wat later ruiken we exotische tonen van gekonfijte gember en citrus. Aan deze wijn kun je blijven ruiken. Hij verandert voortdurend in het glas. Al het moois van de aroma's wordt ruimschoots bevestigd in de mond met zijn ultra fijne zuren en een volle, fluwelige smaak. Hij eindigt met een ellenlange afdronk met een subtiele ziltige toets. Een waarlijk grote Champagne.