

Dinsdag 4 september 2007: CHAMPAGNE (Verschillende droge wijnstijlen)

door Gido Van Imschoot

PROEFNOTITIES



Gido Van Imschoot: iemand die heel veel afweet van Champagne (foto rba)

Champagne, een naam die klinkt als een klok, een mythe, een speciale godendrank. Champagne betekent feest. « Le champagne est le meilleur des aperitifs », zegt de Fransman en iedereen in de wereld is het daarover eens.

Wij hebben deze belletjeswijn in onze Wijnacademie echter van uit een ander standpunt benaderd. Verschillende droge wijnstijlen hebben we kritisch getest, aandacht besteed aan de 'mousse' en gelet hoe fijn de pareltjes waren die in het glas opborrelden, hoe zuiver en levendig de geuren die uit het glas opstegen alsook de kenmerken ervan. Er werd een smaakanalyse gemaakt, gezocht naar de balans tussen zuur en zoet op de tong, of de mousse agressief was of romig enz. Uiteindelijk werd nagegaan of de afdrank van deze godendrank kort of eindeloos lang bleef hangen en ons al dan niet in hemelse sferen bracht. Een moeilijke opdracht...

Gido, lid van de wijnclub, dompelde ons in een schuimbad van 11 verschillende wijnen en gaf uitleg hoe ieder champagnehuis afzonderlijk zijn eigen stijl creëert, van in de wijngaard tot in de fles. Achteraf had hij voor ons nog een verrassing in petto: een magnumfles millésime 1997, dit ter gelegenheid van zijn vijftigste verjaardag.

Onze zoektocht in de 'bruisende' wijngaarden, verliep als volgt:.

Etienne Lefèvre Brut Réserve

Verzy

De eerste champagnewijn komt van een *Récoltant-manipulant* (R.M.): een wijnbouwer die zelf zijn champagne maakt en verkoopt (gebruikt alleen druiven van zijn eigen wijngaard).

Deze champagne is gemaakt van 90% *pinot noir* en 10% *chardonnay*, geteeld op grond die gerangschikt is als grand cru. De wijn werd in tanks van inox vergist (geen hout). Deze 'Brut Réserve' verbleef twee jaar '*sur lattes*' en heeft een '*dosage*' (mengsel van wijn en suiker) gekregen van 8 gram per liter.

De parels die opborrelen, zijn niet heel fijn. De kleur van de wijn is bleekgeel en er is geen intense schuimvorming bij het inschenken.

Deze wijn heeft een uitgesproken neus van vooral gist (brooddesem) en ook appel.

In de mond ervaren we vooral gedroogd fruit en rabarber, gedragen door het pittige zuur van de *pinot noir*. De wijn eindigt in een middellange rustieke afdrank. Alcohol 12% vol. Prijs: € 20,00.

Comte de Lantage - Cuvée de Réserve brut

Société Alain Mandois – Cerseuil-Mareuil-le-Port (Marne)

De champagnes van *Comte de Lantage* zijn pas sinds 1987 in omloop, dank zij het werk van *Michèle* en *Alain Mandois*, stichters en erfgenamen van een lange traditie wijnbouwers in deze streek.

Deze producent staat ingeschreven onder *N.M. (Négociant-manipulant)*, wat betekent dat dergelijk wijnhuis of wijnboer al dan niet zelf gronden in bezit heeft, maar ook most bij andere wijnboeren opkoopt en zelf de champagnewijn maakt.

De wijn dient zich aan in een strogeel kleedje met fijne belletjes die zich als het ware aan een fijn snoer blijven optrekken in het glas.

Het eerste geurcontact is heel fijn en evolueert van bloemen (acacia) naar kweeper met heel wat mineralen in de achtergrond.

De wijngaarden van deze champagnewijn zijn meer noordoostelijk gelegen, dus een koeler klimaat dat samen met meer dan de helft *chardonnay* in de mengwijn, zorgt voor een frisse smaak. Samenstelling: 55% *chardonnay*, 25% *pinot meunier* en 20% *pinot noir*.

We krijgen een zacht mondgevoel door een minder agressieve en romige mousse. Deze wijn heeft een lichte houtlagering ondergaan en de lactaatgisting (omzetting van appelzuur in melkzuur) heeft gezorgd voor nog meer soepelheid. Deze champagne werd slechts met 5gr/l gedoseerd en is heel fris en elegant in de afdronk. Alc. 12% vol. (€ 20,00).

Egly-Ouriet Brut Tradition

Francis Egly – Ambonnay

Francis Egly (R..M.) werkt biodynamisch en zorgt voor een strenge selectie in zijn wijngaarden. Hij heeft er ook een patent op om steeds laat te oogsten (altijd ruim een week later dan het gemiddelde tijdstip).

Zijn mousserende wijnen blijven 3 tot 4 jaar *sur latte* liggen, wat de complexiteit van zijn champagne verhoogt.

En wat zien we: op het rugetiket van deze fles staat vermeld: “*Passage en cave: 36 mois – Date de dégorgement: juillet 2006*”. Eindelijk nog eens iemand die duidelijke en vooral belangrijke inlichtingen meegeeft aan de consument. Zo weet deze een bruisend product aan te kopen dat na de ‘*assemblage*’, drie jaar in de fles is blijven rusten in blijvend contact met zijn gisten. De wijn werd pas ‘ontlast’ van zijn bezinksel (*dégorgement*) met daarna onmiddellijke toevoeging van de ‘*Liqueur d’expédition*’ (*dosage*), op de datum die vermeld staat op het etiket. Aldus is deze champagne die we hebben geproefd, zeker geen oude fles die jarenlang in de rekken is blijven liggen, want deze kan pas ten vroegste in de nazomer van vorig jaar in de handel gebracht zijn.

De wijngaarden waar de gebruikte druiven worden gekweekt, liggen ten noordoosten van de stad Epernay, in de gemeenten Ambonnay, Bouzy en Verzenay. Het betreft grond die als grand cru werd gerangschikt en die uitstekend geschikt is voor het kweken van de druif *pinot noir*. Vandaar dat er 80% van deze druif in deze mengwijn is, nog aangevuld met 20% *chardonnay*.

De wijn is gegist en gerijpt op hout, waardoor de gele kleur wat donkerder is. Het schuim na het inschenken blijft lang aanwezig en fijne parels zetten het feest door.

Onmiddellijk worden we bedacht met een intense geur van appel, boter, nootjes en gedroogd fruit.

Alles is zeer complex en ‘vineus’. Dit is ook het geval voor de smaak die vooral gekenmerkt wordt door biscuit en boterkoeken, aangevuld met voldoende fris zuur. Deze wijn met een ‘dosage’ van 4 gr/l eindigt in een zeer lange afdronk.

Een eetchampagne bij uitstek die het karakteristieke van zijn terroir weergeeft. Alc.12,5% vol. (€ 29,00).

Charles Heidsieck Brut Réserve

Reims (mise en cave 2003)

Het prestigieuze champagnehuis *Charles Heidsieck (N.M - zie hoger)*, maakt voor zijn champagne met de vermelding ‘*Mise en cave*’ (kelderen), een mengwijn van maar liefst 120 cuve’s van verschillende wijngaarden, waarbij al deze wijnen afzonderlijk worden gevinifieerd. Bijna al deze wijngaarden hebben het statuut van 1^{er} cru, waarvan bewust geen melding wordt gemaakt. *Heidsieck* hanteert en verzekert altijd een rustperiode op fles van minimum 3 jaar, daar waar deze wettelijk slechts 15 maanden moet bedragen. Voor de mengwijnen van dit huis wordt ook altijd gebruik gemaakt van 40% reservewijn, wat zeer hoog is (bij de meeste huizen is dit tussen 5 tot 10%).

De champagne ‘*mise en cave 2003*’ is dus geen ‘*millésime*’ van het jaar 2003, maar een gebruikelijke mengwijn van verschillende jaargangen, gemaakt van telkens een/derde van de 3 toegelaten druiven *chardonnay*, *pinot noir* en *pinot meunier*. De wijn werd gemaakt in *foeders* (grote houten gistkuipen) en de vermelding van het jaar 2003 op het rugetiket duidt het jaar van ‘kelderen’ aan. Ook de duurtijd die de wijn in de fles heeft gerijpt en de datum waarop de wijn van zijn bezinksel werd ontdaan (*dégorgement*), worden steeds op de fles vermeld. Voor deze geproefde fles stonden deze data echter niet op het rugetiket, wat eventueel wel op de fles zelf kon gegraveerd zijn, wat mij ontgaan is.

De kleur is goudgeel met licht groene schijn. De opkomende belletjes in het glas zijn zeer fijn. Vooral mineralen en vijgen zijn de geurcomponenten. Een bijzonder verfijnd mondgevoel is gebaseerd op vers fruit (perzik, appel) en 'brioche'. Is de geur iets meer 'moelleux' van karakter, dan is de smaak vooral flatterend (dosering ligt tussen 7 en 8g/l). Mede door toedoen van een fijn zuurtje en vooral door de kwaliteit van veel reservewijn in het mengsel, is deze champagne heel lekker, iets commerciëler maar dan met positieve capaciteiten. De afdronk ervaar ik als medium lang. Toch een heel mooi product! 12% Alc. vol. (€ 30,00).

Tarlant Brut Rosé

Oeuilly (Vallei van de Marne)

Bij het champagnehuis *Tarlant (R.M. -Récoltant-Manipulant* : zie hoger) gebruikt men in de wijngaard methodes die het milieu en het ecosysteem respecteren zoals ondermeer organische bemesting, gecontroleerde grasbegroeiing, beperkt rendement, biologische controle enz. De hoeveelheid wijn van de perskuipen, afkomstig van verschillende percelen, wordt hier ook afzonderlijk gevinifieerd en alle wijnen ondergaan een rijping van 6 maanden in eiken vaten.

De geproefde champagne is van het oogstjaar 2003 met toevoeging van wijn uit 1999 en 2000 en bestaat uit 85% *chardonnay* en 15% *pinot noir*. De eerste gisting gebeurt gedeeltelijk in inox en op houten vaten. Aan de witte basiswijn wordt 15% rode wijn toegevoegd, afkomstig van de blauwe druif *pinot noir*, dus een mengeling van twee wijnen. Dergelijk procédé voor het maken van roséwijn is uitsluitend in het wijnbouwgebied Champagne toegelaten. In alle andere Franse wijnbouwgebieden is het wettelijk verplicht om rosé te maken door blauwe en witte druiven samen te laten gisten, waarbij de schillen van de blauwe druiven maar korte tijd in contact blijven met de wijn en vroegtijdig worden verwijderd.

Deze champagne heeft een mooie kleur van rozenblaadjes en heeft een fijne expressieve neus van aardbei, kruiden en vers brood. Het mondaroma is rijk, fruitig (rood fruit, pruim) en licht geroosterd. Fijn zuur ondersteunt het geheel. Volgens *Gido* werd deze wijn niet gedoseerd, doch op het rugetiket staat vermeld dat er een *dosage* is van 6,2g/l... Verder vermeldt dit etiket dat de wijn op fles gebracht werd in mei 2004 en dat de '*dégorgement*' plaats had in oktober 2005. 12% alc. vol. (€ 24,00).

Vervolgens kregen we drie wijnen blind te proeven, waartussen een 'mol'. De vraag was: welke wijn is geen champagne maar een niet-Franse mousserende wijn? Achteraf hadden de meeste proevers het verkeerd voor.

De fles Taittinger kon de meeste proevers minder bekoren omwille van de eigenaardige neus en vooral wegens een behoorlijk prijsverschil met de andere twee flessen.

Ronco Calino Brut

DOCG Franciacorta (It.)

Deze Italiaanse mousserende wijn komt uit het herkomstgebied *Franciacorta* en is volgens de 'traditionele methode' gemaakt van 70% *chardonnay*, 20% *pinot bianco* en 10% *pinot nero*. De wijn is gedeeltelijk gegist in tanks van inox en in vaten van Franse eik, en heeft een rijping van 30 maanden ondergaan.

Deze *spumante* vertoont zich in een levendige lichtgele kleur. Een fijne en rijke geurtoets bij het eerste neuscontact. Aroma's van wat rijp fruit, gebak en mineralen.

De smaak is minder gul, mist ook complexiteit en is van lactische aard. In de middensmaak komt het fruit minder tot zijn recht. Een opmerkelijk lange finale gestoeld op nootjes, krikt het geheel terug wat op. Deze mousserende wijn die achteraf een niet-champagne bleek te zijn, kan toch vele proevers bekoren. 13% alc.vol. Prijs: € 23,00.

Taittinger Brut Réserve

Reims

Het gaat hier om een mengwijn zonder aanduiding van oogstjaar, daar hij gemaakt is van 40 verschillende crus afkomstig van verscheidene oogsten. Deze champagne bestaat uit 40% *chardonnay* en 60% *pinot noir*.

Deze *Taittinger (N.M.)* toont zich in een fonkelend bleekgeel kleed, geborduurd met fijne witte parels. De mousse is niet zo bruisend maar blijft lang aanwezig.

Een speciale neus verrast ons. Ik ervaar een moeilijk te definiëren soort vleesextract en veel mineralen. Na een tijdje komen het fruit en wat brioche de geurcomponenten aanvullen. Toch ergens een eigenaardige geur ... Zou dat de 'mol' in het gezelschap zijn?

Het vervolg is toch een pittige en enigszins agressieve smaak van fruit, honing, gebrande toast en mokka. Ik ervaar op de tong zelfs wat blonde tabak. Het aromatische potentieel zet zich door in een bijzonder lange afdronk. Deze champagne mocht 3 tot 4 jaar in de kelders van het champagnehuis rusten en heeft 12% alcohol volume, maar kost wel € 33,00.

D. Henriët-Bazin – Carte d'or – Brut millésime 2000

Villers-Marmery

Dit is de eerste champagne in onze proeverij die gemaakt is van druiven afkomstig van één oogstjaar (*millésime*). 2000 was een uitstekende jaargang voor wat het wijnbouwgebied Champagne betreft. Grote bewaarkracht, uitstekende druiven *pinot noir*, soms wat gebrek aan zuur.

In de assemblage gebruikte het champagnehuis (*R.M.*) ook veel *pinot noir* (60%), afkomstig van grand cru grond gelegen in Verzy en Verzenay, aangevuld met 40% *chardonnay* van premier cru grond in Villers-Marmery.

Het uitzicht van de wijn zorgt voor een schitterende geelgouden kleur met groene reflectie. Bij het inschenken is het schuim vluchtig en ook de belletjes laten het snel afweten, ongetwijfeld te wijten aan het glas. Dit zal van nu af aan nog meer voorkomen, daar de proefglazen al een tweede of derde maal gebruikt zijn en daardoor het visueel onderzoek sterk bemoeilijken. In de volgende notities zullen we dan ook geen beschrijving meer geven over 'mousse' en 'belletjes'.

De geur komt traag tot ontbloeiing maar de aard ervan is des te aangenamer. Een beetje de klassieke geur van warm gebak (biscuit, brioche).

Wat karamel, gezouten boter en honing zorgen voor een rond mondgevoel met een zoete toets. Vooral de *pinot noir* zorgt voor kracht en structuur. Naar het einde toe komt wat gegratineerde kaas opzetten en de *chardonnay* brengt elegantie en frisheid. Het geheel is vrij evenwichtig en mooi.

Deze champagne werd in 2005 van zijn bezinsel ontdaan, heeft 12% alcohol volume en kost € 25,00.

Deutz Blanc de Blancs 2002

Aÿ

Een *millesimé*, uitsluitend gemaakt van *chardonnay* afkomstig van wijngaarden gelegen op Mesnil - sur-Oger (40%), Avize (50%) en Villers-Marmery (10%). De jaargang 2002 was niet super in Champagne, doch kenmerkend was dat er in veel wijngaarden vooral heel mooie aromatische druiven *chardonnay* werden geteeld.

Deze wijn steekt in een bleekgouden kleedje met licht bronzen nuances.

De neus is vrij gesloten doch na wat geduld treden bloemen op het voorplan en laten munt, citroen en de onvermijdelijke brioche zich toch duidelijk ruiken.

Het opwekkende zuur met een ziltige toets er bovenop in de smaak aanzet, is helemaal niet storend. Witte perzik en pompelmoes houden alles zeer pittig. Een *dosage* van 10g/l is achterliggend en eens het zuur wat is weggetrokken, wordt de smaak wat molliger. In de lange afdronk blijven vooral veel mineralen hangen.

Een verticale wijn, bijzonder geschikt voor het aperitief, maar met een serieus prijskaartje van € 47,00.

Jacques Selosse Blanc de Blancs

Anselme Selosse, Avize

We zijn bij een van de meest gepassioneerde wijnbouwers van Champagne beland, in Avize gelegen in de Côte de Blancs. *Anselme* (*R.M.*) nam in 1980 het domein over van zijn vader *Jacques Selosse* en is de biodynamische toer opgegaan. Naar verluidt zou hij sinds korte tijd overgestapt zijn naar een eerder afgezwakte versie van de theorie *Rudolf Steiner*, omdat deze strenge bijna filosofische manier van wijnbereiding op vele vlakken voor hem bijna niet meer houdbaar was. Toen ik een jaar geleden op dit domein was ... binnengedrongen (*Selosse* schermt zich geweldig af), had ik deze ommekeer niet voor mogelijk gehouden.

Strogeel en met veel romige mousse, doet het eerste geurcontact al de ogen opensperren: wat een complex aroma! Witte bloesems, wit en geel fruit, gedroogd fruit met wat kruiden en een gisttoets bovenop, je zou met de neus boven het glas blijven hangen.

Eens de lippen aan het glas, krijg je een zelfde smaakervaring. Achter een kleine maar subtiele geïntegreerde houttoets schuilt er heel wat complexe materie, die eindigt in een indrukwekkende finale. Alles is rijp en zit goed versmolten, straalt nog een zekere ziltigheid uit en getuigt van een positieve veroudering (dégorgement op 6 mei 2002).

Een champagne die tijd nodig heeft en die ik eens opnieuw wil proeven, maar dan van uit de karaf. Een ongebruikelijke en niet zo gemakkelijke godendrank, zo mysterieus als zijn schepper.

Vinificatie in eikenhouten vaten, beperkte opbrengst. Alcohol volume 12%. (€ 45,00).

Laurent-Perrier – Brut Grand Siècle

Tours-sur-Marne

Voor de meest prestigieuze cuvée van *Laurent-Perrier (N.M.)* werden twee assemblagetechnieken gebruikt: een uitzonderlijke cuvée van druiven uit ongeveer 12 gronden die 100% grand cru geklasseerd zijn, gemengd met wijnen uit bijzonder geslaagde wijngaarden.

De *pinot noir* en iets meer *chardonnay* komen van wijngaarden gelegen op ondermeer Ambonnay, Verzenay, Mailly, Avize, Cramant, Chouilly en Mesnil-sur-Oger. Binnen deze cru's werden bovenop alleen de beste percelen, druiven en sappen geselecteerd. De wijn bleef dan nog negen jaar 'sur lattes'. Deze champagnewijn straalt een schitterende goudgele kleur uit.

De geur is van pure finesse: brioche, geroosterde amandelen, hazelnoten en honing. We worden van de neus al in vervoering gebracht.

De smaak is tegelijk krachtig en rond. Mooi zuur dekt de onderliggende complexe en fijne smaak waaraan maar geen einde komt.

Een mengeling van unieke kracht en finesse. Een perfecte champagne, niet voor elke dag maar om je op een groot moment te laten verleiden want het prijskaartje bedraagt € 80,00.

En als ik gewag maak van een groot moment, dan was het einde van deze proeverij het geschikte ogenblik voor onze voordrachtgever Guido om een speciale fles boven te halen ter gelegenheid van zijn 50ste verjaardag.

Hij opende voor ons een magnumfles **Comtes de Champagne Taittinger Millésime 1997 Blanc de blancs**. 100% *chardonnay*, 4 tot 5 jaar 'sur lattes', licht gerookt, subtiele nootjes, boterachtig, karamel, mooi zuur en een lange complexe afdronk. Een mooie afsluiter met een gul applaus bovenop. (RIBA).



De jonge Guido wordt goed verzorgd door chef-kok Jan van Hostellerie Savarin (foto riba)