

Dinsdag 5 april 2011: Champagne Henriët-Bazin

PROEFNOTITIES

Guy was deze avond gastheer voor de dochter des huizes en haar echtgenoot .

De echtgenote gaf ons eerst een korte historiek van het huis en vervolgens een geografische situatieschets. Daarna gaf de echtgenoot ons een overzicht van het werk in de wijngaard en ook over de vinificatie. Het huis Henriët-Bazin heeft alleen grand cru's en premier cru's .

Ter vergelijking brachten de eigenaars enkele flessen champagne mee van een bevriend huis, Francois Secondé uit Gillery .

1. CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT

100 % chardonnay
Récoltes 2006 et 2005

Deze champagne had een licht gele kleur met een groene schijn.

Een zeer fijne pareling, met een florale neus, lichte citrus toets, wat witte perzik.

Duidelijk peer en honig in de neus.

In de mond een fijne fruitige aanzet, een mooi middenstuk, waar fijne zuren zorgen voor de nodige fraîcheur. Lange afdronk met mooi wit fruit, maar wat (te) zoet einde .

Een eetchampagne.

2. CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT

100 % pinot noir
Récoltes 2007 en 2006

Een donkerder kleur dan voorgaande.

In de neus : - wilde aardbeien, gist boter, honig

In de mond: - volle aanzet met zeer rijp fruit

- zeer zachte smaak, licht toasted, caramel, veel gist

- vet middenstuk, met veel appels

In de afdronk opnieuw een duidelijk zoete smaak

Eetchampagne

2B. LA LOGE BLANC DE BLANCS van FRANCOIS SECONDE

100 % pinot noir

Dit is een champagne uit dezelfde terroir van een ander huis

Veel lichtere kleur

Een veel mooiere explosie in de neus, licht prikkelend
Veel wit fruit en mineraliteit
In de mond veel droger, door minder dosage
Zeer veel fraicheur : is wel een jaar jonger, maar toch duidelijk andere stijl

3. CHAMPAGNE BLANC DES BLANS BRUT

Cuvée Marie-Amelie, Millesime 2004

100 % chardonnay

In de neus : - zeer veel wit fruit, veel gist, zoete neus
In de mond : - zeer mooie volle aanzet, toasted
- lichte evolutie in de smaak
- opnieuw een zoete eindtoets

3B. BLANC DE BLANCS 2005 van Francois Secondé

100 % chardonnay

Neus: - veel meer explosie in de neus
- fruitige neus, mineralig, wat lactisch
Smaak : - een vettiger champagne, die toch droger smaakt, mooi fris
- limoen
- mooie afdronk met een niet storend bittertje

4. CHAMPAGNE GRAND CRU MILLESIME 2004 BRUT

70 % pinot noir en 30 % chardonnay

Neus: - mooie evolutie, duidelijk meer structuur
- rijpe appel, amandel
Mond : - zeer fruitige aanzet, mooie evolutie, maar toch nog fraicheur
- zeer evenwichtig, brioche toets
- lange afdronk met wat krentenbrood

Nu perfect op dronk

5. CHAMPAGNE CARTE OF BRUT MILLESIME 2005

60 % pinot noir en 40 % chardonnay

Neus: - een zeer vettige neus, reuk lijnzaadolie
Mond: - een zeer rijke aanzet, veel maturiteit, mooi evenwicht
- mist wat frisheid, zeer zalvend
- lange afdronk met zoete toets (2005 was zeer rijk jaar), die misschien nog zal verdwijnen

6. CHAMPAGNE CARTE OF BRUT MILLESIME 1990 .

60 % pinot noir en 40 % chardonnay

- Neus: - oude neus, maderisatie neus
 - nootjes, kaas
- Smaak: - oude smaak, met honig, maderisatie
 - nootjes, bittertje in afdronk
 - meer wijn dan champagne, mist explosie
 - voor liefhebbers van oudere wijnen
 - evolueert zeer snel in glas

7. CHAMPAGNE ROSE BRUT

50 % pinot noir en 50 % chardonnay

Récoltes 2006 et 2005

- Neus: - veel rood fruit en fijne, frisse neus
- Mond: - mooie explosieve aanzet
 - zeer veel rood fruit in middenstuk
 - eindigt veel te zoet, met grenadine toetsen, wordt plakkerig

7B. CHAMPAGNE ROSE BRUT 2005 Francois Secondé

- Neus: - zeer slechte neus, met zwavel, vuile sokken
- Mond: - fruitige frisse aanzet, rode wijn type
 - zeer evenwichtig en veel fraîcheur
 - lange fruitige afdronk

Wij danken Guy voor deze leerrijke degustatie over champagne, iets wat wij toch niet zoveel meemaken. Alle champagnes werden ons door het huis gratis aangeboden. Uit dank hiervoor, betalen wij een nacht verblijf in het hotel Savarin.

Grt

ronaldo