

VERSLAG WIJNDEGUSTATIE 8 MAART 2016 : NIEUWE TENDENSEN IN DE CHAMPAGNE.

Als we een degustatie over champagne willen geven dan kunnen wij uiteraard niemand beter vragen dan Gido, lid van onze wijnacademie. Als Europees Ambassadeur van de champagne, heeft hij die streek veelvuldig bezocht en is hij nog steeds op zoek naar nieuwe wijnboeren. Voeg daarbij zijn ongelooflijke technische kennis van de wijngaard en van het vinificatieproces, en gegarandeerd krijg je een boeiende avond.

In zijn inleiding wijst hij er ons op dat er tegenwoordig een groot meningsverschil heerst bij de vele wijnboeren over het al dan niet gebruik van hout of inox! De ene is radicaal tegen hout, de andere vindt dat hout een verrijking betekent voor de champagne. Het beste antwoord geeft hij zelf in zijn bijgevoegd resume en ik citeer:

“Je maakt geen betere champagne omdat hij gegist of gerijpt is in roestvrij staal of in hout. Het zijn het werk in de wijngaard, de gezondheid van de geogste druiven en de duur van de mise sur lattes die de kwaliteit van een champagne bepalen.”

Wij proeven alles blind en Gido zegt dat er 1 mol in de degustatie zit. Om ons te helpen bij deze degustatie geeft hij ons enkele tips om de druif te herkennen:

- Chardonnay: - geeft floraliteit, fruit en zuurheid, finesse
- Pinot Meunier: - verzacht de zuren,
- -geeft rondeur, boter, vettigheid
- Pinot Noir: - is duidelijk aanwezig en geeft puntigheid

1. VEUVE ELEONORE CUVÉE SYMPHONIE D 'AUTOMNE . 27.5 EURO

- Licht goudgeel
- Florale en fruitige neus
- Brioche en dessem
- Start in de mond met zeer mooi fris fruit
- Een zekere rondeur maar vooral veel finesse
- Een mooi afdronk met veel citrus, limoen en fijne zuren.
- Blanc de blancs, uit Oger, 100% chardonnay

2. LARMANDIER –BERNIER LONGITUDE 36 euro

- rijpere neus met exotisch fruit, perzik, ook citrus toetsen
- zeer vineus in de mond, rijkere smaak (door langer mise sur lattes)
- drogere smaak
- mooie lange afdronk met fijne aciditeit
- Blanc de blancs, 100% chardonnay.

3.FALLET –PREVOSTAT GRAND CRU . 38 euro

- Zeer vineuze neus , groene appel ,brioche , nootachtig
- Frisse aanzet
- Zeer veel fijne zuren die zorgen voor mooie fraicheur
- Lange nootachtige afdronk , zeer droog
- Meer complexiteit , door lange mise sur lattes , 7 jaar !!!!

4.LAURENT BLANC DE NOIRS . 27 EURO

- Minder frisse neus , (geen chardonnay , maar 100 % Pinot Noir)
- Rijpere neus
- Meer vineuze aanzet maar zeer sappig
- Mooie structuur en rondeur , pittig
- Lange afdronk met pompelmoes

5.LEON BOESCH CUVÉE ZERO , CREMANT D'ALSACE 14 EURO

- Rijpe neus , met exotisch fruit , brioche
- Een strakke smaak , maar toch complex
- Mist wat harmonie en fraicheur
- Nootachtige afdronk

Dit was de mol , een mooie cremant voor 14 euro .

6.PIO-SEVILLANO PRESTIGE 30 EURO

- Een zeer complexe neus , brioche , kruiden , boter ,
- Vineuze neus
- Mooie frisse aanzet in de mond ,
- Zeer diepe smaak , zeer vineus , botertoetsen (pinot meunier)
- Zeer lange afdronk met frisse zuren , maar toch tikkeltje zoet .

Hier is er duidelijk dosage , 5 gr

Gemaakt van 80 % Pinot Meunier en 20% Pinot Noir .

Zeer lekkere champagne.

7. EGLY –OURIET VIELLES VIGNES DE VRIGNY

40 EURO

- Zeer fijne neus met fijne zuren , rubber toets , brioche
- In de mond krijgen we een zeer krachtige , maar frisse aanzet
- De wijn blijft zeer zacht met mooi evenwicht ts rondeur en finesse
- Lange afdronk met hoge aciditeit en wat zeste

Dit is een perfecte champagne gemaakt van mooie druiven en goed gevinifieerd .

Gisting deels in hout en deels in inox. 4 gr dosage , maar dat smaak je hier niet.

100% Pinot Meunier.

Frisser dan vorige champagne .

8. LAURENT BLANC DE NOIRS 2002

52 EURO .

- Zeer rijpe neus , licht oxidatief , boterachtig
- In de mond krijgen we direct zeer rijp fruit
- Een krachtige wijn , met meer structuur , puntige versie
- Zeer lange vineuze afdronk .
- 100% Pinot Noir

9. MOUTARD PERE ET FILS BRUT CUVÉE 6 CEPAGES 2007

37 EURO

- Een kleur met duidelijk evolutie
- In de neus krijgen we voor de eerste keer vanavond duidelijk hout
- Verder is er boter , gist (geuze bier neus)
- Een zeer volle en krachtige aanzet
- Zeer rijk middenstuk met veel smaken
- Mooie complexe afdronk met mooie zuren, ondanks de dosage van 10 gr, maar het zijn de vele onbekende druivensoorten die zorgen voor de zuren.

Gemaakt van 6 druivensoorten : pinot noir , pinot blanc , pinot meunier , chardonnay , petit meslier, arbanne. Die oude soorten zouden aan een revival bezig zijn !

Zeer lekker , maar wat atypisch .

10.TARLANT CUVÉE LOUIS

61 EURO .

- in de neus veel brioche, krentenbrood, geconfijt fruit
- licht oxidatief
- zeer intense aanzet , krachtig middenstuk met boter en brioche
- zeer veel mousse in de mond
- zeer lange afdronk met mooie frisse zuren (chardonnay)
- 50% chardonnay,50% pinot noir , vieilles vignes van 60 jaar

Grootse champagne .

11.LALIER GRAND CRU ZERO DOSAGE

40 EURO

- De kleur is hier duidelijk meer geel
- In de neus krijgen we een lactische toets
- Ook veel citrus , wit fruit ,
- In de mond starten we met een zeer frisse aanzet ,maar de wijn is toch romig
- Dan volgt mooi rijp fruit , een licht oxidatie toetsje, alles mooi in harmonie
- Ook hier een zeer mooie mousse
- Lange afdronk met veel fijne zuren en mooie nootjes

Een zeer grote champagne , gemaakt van 70% Pinot noir en 30% chardonnay .

12.JACQUESSON CUVÉE 738

43 EURO

- Zeer frisse neus met veel mineraliteit , calcaire
- Brioche , citrus
- Opnieuw een zeer frisse en aangename aanzet
- Ook deze wijn blijft ongelooflijk aangenaam en fris met veel mineraliteit.
- Een zeer lange en elegante afdronk vol fijne zuren .
- Gemaakt van 61% chardonnay ,18% pinot noir , 21 % pinot meunier .
- Bij Jacquesson smaakt de champagne ieder jaar anders, (ander champagnes streven naar de zelfde smaak) . HIJ WIL DAT HET JAAR SPREEKT EN NIET HET HUIS .

Prachtige champagne .

We danken Gido voor deze zeer leerrijke degustatie en wensen hem ook proficiat met zijn pensioen binnenkort .

Grt

Ronaldo .

