

## DEGUSTATIE CHAMPAGNE LASSAIGNE JACQUES DOOR TOM OP 9/5/2023 .

Vanavond zal onze maandelijks gastheer Tom een degustatie geven over de Champagnes van het huis LASSAIGNE JACQUES . De wijngaarden zijn gelegen in MONTGUEUX , op een kleine krijtheuvel ten noorden van de stad TROYES. Emmanuel en Ludovic , de 2 zonen , zijn de makers en de promotors van hun champagne ,gelegen in de Aube .Het zijn zeer eigenzinnige puristen , die steeds streven naar perfectie en ook graag nieuwe creaties op de markt brengen.

1. RESERVE EXTRA BRUT . 31.41 EXCL BTW  
Een licht geel gekleurd glas, met fijne bubbels . We krijgen aroma's van citrus , appeltjes , brioche , kalk en ziltigheid.  
Een zeer fijne aanzet met veel citrus , wit fruit, kalk .Mooie mineraliteit .  
Een lange afdronk met fijne zuren.  
Dit is een zeer vineuze champagne.
2. VIGNES DE MONTGUEUX EXTRA BRUT 38.02 EUR  
Iets lichter gele kleur.  
We krijgen een expressieve neus met vuursteen, silex .  
Dan ervaren we wit fruit en veel kalk .  
We krijgen een felle aanzet in de mond , met veel citrus ! Deze meer complexe champagne explodeert mooi in de mond . Een lange afdronk met veel wit fruit en pompelmoes bittertje op het einde. Een duidelijk bredere champagne dan de vorige .
3. PAPILLES INSOLITES EXTRA BRUT 46.28 EUR  
DIT is een Blanc de noirs .  
Een licht gele kleur .  
Een neus met veel wit rijp fruit ! licht rokerig.  
We krijgen in de mond eerst veel citrus, maar dan wordt de champagne zeer strak en iets te streng.  
Ook nogal veel zuren ! Niet zo aangenaam .
4. SOLILOQUE ROSE EXTRA BRUT 62.81 EURO  
Een donker rosé kleur in het glas  
In de neus krijgen we duidelijk rood fruit, aardbeien en mooie mineraliteit.  
In de mond krijgen we een vineuze aanzet met veel rood fruit en een mooie mineraliteit.  
Dan wordt de wijn zeer bitter en onaangenaam.
5. COTET EXTRA BRUT 62.81 EURO  
Een zeer heldere en lichtgele kleur.  
Een zeer complexe neus met veel finesse : rijpe appeltjes, brioche , kalkachtig, beetje hazelnoot !  
Een zeer mooie en elegante aanzet .De wijn is mooi romig en heeft een goede rondeur .  
Een zeer lange elegante afdronk met fijne zuurtjes en citrus!  
Dit is een mooie champagne.

6. COLINE INSPIREE EXTRA BRUT

64.46 EURO

Een intense licht gele kleur .

Hier krijgen we een typische chablis neus : boter , lichte kruidigheid , wit fruit .

Zeer mooie volle aanzet , zeer vineus! Het wit fruit is ondersteund door strakke zuren .

Deze champagne is bijna meer wijn , te weinig explosie in de mond! Deze zeer complexe wijn zou zeer lekker zijn met een fijn gerecht.

7. MILLESIME 2009 BRUT NATURE

79.3 EURO

Een zeer intense gele kleur.

We krijgen een rijpe neus met boter, citrus en hazelnoot

In de mond hebben we een mooie fris zure aanzet met veel wit fruit . De champagne is mooi romig

. De prachtige zuren zijn mooi verweven met het fruit! Mooie explosie in de mond.

Lange afdronk met veel fijn fruit en aangename zuren en licht bittertje.

Mooie champagne, fris en fruitig .

8. MILLESIME 2010 BRUTE NATURE

79.3 EURO

Licht gele kleur

Een zeer rijke vineuze neus met hooi, nootjes caramel . Duidelijk evolutie.

Een zeer krachtige aanzet , met rijp fruit, boter en honig. Zeer mondvullend.

Lange afdronk met meer evolutie .

Wat te kort aan mousse .

9. MILLESIME 2011 BRUT NATURE

79.3 EURO

Duidelijk gele kleur .

Een meer discreter neus dan vorige, met veel vanille en wit fruit.

Zeer sappige en fijne aanzet . De champagne blijft zeer elegant en heeft toch veel body en power .

Een complexe champagne met zeer lange en aangename afdronk , fijne zuurtjes en mooi fruit.

Zeer lekker, rijk en complex !!!!!

De laatste 3 champagnes zijn 100 % chardonnay en hebben 8 jaar verouderd sur lattes.

10. CLOS SAINTE-SOPHIE 2014 BRUT NATURE

115.70 EURO

Zeer intense licht gele kleur

Zeer mineralige , licht zurige neus .

Zeer romige en ronde aanzet , dan zeer mineraal , veel krijt . We krijgen wat storende zuren met een te kort aan fruit. Een lange afdronk met veel zuren .

Niet zo aangenaam!

Nu krijgen we 3 speciale champagnes ! Ieder jaar probeert het huis nieuwe vinificatietechnieken om een speciale champagne te maken , waarin de terroir nog beter naar boven komt!

11. GRAIN DE BEAUTE GRANDE COTE 2013 BRUT NATURE 71.07 EURO  
Deze champagne rijp 4 jaar op vat en 3 jaar sur lattes .  
Zeer licht gele kleur.  
Een aangename neus met mooie aroma's van wit fruit, fijne zuren .  
Volle fruitige aanzet , perzik ! Zeer elegante champagne , mooi evenwicht !  
Aangename maar korte afdronk !  
Mooie champagne, maar prijs ??

12. TENOR GRANDE COTE 2012 BRUT NATURE 71.07 EURO  
Tenor rijp 3 jaar op vat en 5 jaar sur lattes , afkomstig van de GRAND COTE wijngaard.  
Gele kleur.  
Minerale neus , ziltig en jodium geur .  
In de mond veel pompelmoes , zoutig en vegetaal !  
Brakke , onaangename champagne .

13. AUTOUR DE MINUIT LES PALUETS 2014 BRUT NATURE 97.52  
Donker gele kleur  
Zeer kruidige neus met veel curry !  
Krachtige aanzet in de mond met veel kruidigheid, vooral curry !!!  
Afdronk zeer kruidig, maar toch evenwichtig !  
Speciale champagne, bij kaas ??

Nu proeven we nog 4 stille wijnen .

14. COTEAUX CHAMPENOIS BLANC HAUT REVERS DU CHUTAT 2015 62.81 EURO  
Licht gele kleur.  
Chardonnay neus met zoete toets !  
Sappige en fruitige aanzet . Middenstuk is mooi evenwichtig met frisse zuren en aangenaam wit fruit!  
Korte afdronk met veel krijt!

15. COTEAUX CHAMPENOIS BLANC HAUT REVERS DU CHUTAT 2017 62.81 EURO  
Licht gele kleur.  
Opnieuw chardonnay neus met veel wit fruit (perzik )  
Mooie fruitige aanzet , sappig.  
Aangenaam middenstuk, iets te veel zuren.  
Afdronk met eveneens te veel zuren.  
Iets minder evenwichtig dan 2015.

16. COTEAUX CHAMPENOIS ROSE CHERES VIGNES 2019 54.55 EURO  
Zeer licht roze kleur  
In de neus kruidigheid en rode vruchten  
Licht zoete aanzet met rood fruit  
Te veel kruidigheid en niet evenwichtig  
Afdronk met veel tannines en bittertje!!

17. COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE CHERES VIGNES 2018

62.81 EURO

Niet heldere kleur , niet gefilterd  
In de neus rood fruit, kruidigheid .  
Een harde verbrande aanzet in de mond!  
Niet evenwichtig, groenigheid!  
Bittere afdronk !!!!!

18. DEMI-SEC

62.81 EURO

Licht gele kleur  
Neus met veel fruit,  
Zeer zoete aanzet ! Niet evenwichtig, precies toegevoegde zuren !  
Te zoete plakkerige wijn, met bittere afdronk.  
Misschien bij bepaalde taarten ???

Wij danken Tom voor deze innovatieve degustatie van champagnes , uit een streek die ons onbekend was.

Volgende maand hebben wij ons jaarlijks banket .

Ciao

ronaldo