

Bubbels: Germaans versus Romaans

17 januari 2025 · door Jens De Cuyper

Zeven keer méthode traditionnelle: Franciacorta, crémant en champagne tegenover Duitse sekt en Belgische bubbels uit Bergen.

Champagne, crémant en Franciacorta aan de ene kant; Duitse sekt en Belgische bubbels aan de andere. Op 16 januari 2025 opende Wijnclub Zottegem het nieuwe jaar met zeven mousserende wijnen die allemaal volgens de méthode traditionnelle gemaakt zijn, maar die uit vier landen komen. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Druiven	Streek
Ronco Calino	Franciacorta Satèn	Chardonnay	IT, Lombardia
Simonnet-Febvre	Crémant de Bourgogne Brut	Chardonnay, Pinot Noir	FR, Chablis

Wijnhuis	Wijn	Druiven	Streek
André Goutorbe	Champagne Extra Brut	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	FR, Champagne
Clüsserath-Wittmann	Riesling Brut Nature	Riesling	DE, Moezel
Andres & Mugler	Blanc de Noir, Sekt Brut Nature	Pinot Meunier, Spätburgunder	DE, Pfalz
Chant d'Éole	Blanc de Blancs	Chardonnay	BE, Bergen
Vignoble des Agaïses	Ruffus Chardonnay Brut	Chardonnay	BE, Bergen

De Franciacorta Satèn stond bij het aperitief, de zes andere bij de proeverij.

Woord vooraf

Beste wijnliefhebbers,

Allereerst mijn beste wensen voor het nieuwe jaar! Moge 2025 gevuld zijn met mooie wijnmomenten en bijzondere ontdekkingen.

Mousserende wijn is een veelzijdige drank die in verschillende stijlen wordt geproduceerd, afhankelijk van regio, druiven en productiemethode. Vandaag richten we onze aandacht op de 'Méthode Traditionnelle', met bijzondere focus op de contrasten tussen de Germaanse en Romaanse invloeden.

In de Romaanse regio's vinden we de klassiekers zoals Champagne, Crémant de Bourgogne en Franciacorta, met hun verfijnde en prestigieuze reputaties. Aan de Germaanse kant ontdekken we Belgische bubbels en Duitse Sekt, die een prachtige mix van kwaliteit en innovatie brengen.

Ik nodig jullie uit om samen deze contrasten te verkennen en te genieten van een aangename en leerzame degustatie. Proost op een nieuw jaar vol nieuwe ontdekkingen!

Jens

Méthode traditionnelle

1. Basiswijn maken. Men begint met het maken van een basiswijn.

Deze wordt gemaakt van druiven met een hoge zuurgraad, zoals Chardonnay en Pinot Noir. Deze zuurgraad is essentieel om de wijn frisheid en balans te geven.

2. Tweede gisting op fles. De basiswijn wordt gebotteld en een mengsel van suiker en gist, genaamd liqueur de tirage, wordt toegevoegd. Dit veroorzaakt een tweede gisting in de afgesloten fles. Tijdens deze gisting zet de gist de suiker om in alcohol en koolzuurgas. Omdat de fles afgesloten is, blijft het koolzuurgas in de wijn opgelost, waardoor de fijne bubbels ontstaan.

3. Rijping op de gistresten (sur lie). Na de tweede gisting blijft de wijn in contact met de dode gistresten in de fles. Dit proces, sur lie rijping, voegt complexe aroma's toe aan de wijn, zoals brioche, toast,

noten en een romige textuur. De minimale rijpingstijd is 9 maanden (bijvoorbeeld bij Cava), maar veel wijnen rijpen veel langer, soms meerdere jaren, om extra diepte en complexiteit te ontwikkelen.

4. Remuage (draaiing van de fles). Na de rijping worden de flessen schuin in speciale rekken (pupitre) geplaatst en langzaam gedraaid en gekanteld. Dit proces zorgt ervoor dat de gistresten naar de hals van de fles zakken.

5. Dégorgement (verwijderen van de gist). De hals van de fles wordt ingevroren, waardoor de gistresten worden ingekapseld in een ijsprop. Bij het openen van de fles schiet deze ijsprop eruit door de druk in de fles.

6. Dosage. Na het dégorgement wordt de wijn aangevuld met een mengsel van wijn en suiker, genaamd liqueur d'expédition. Dit is een cruciale stap in de méthode traditionnelle. De hoeveelheid suiker in dit mengsel bepaalt de uiteindelijke zoetheid van de mousserende wijn:

- Brut Nature: geen toegevoegde suiker (<3 g/l).
- Extra Brut: zeer droog (0-6 g/l).
- Brut: droog (0-12 g/l, de meest populaire stijl).
- Extra Sec: licht zoet (12-17 g/l).
- Sec: zoetig (17-32 g/l).
- Demi-Sec: zoet (32-50 g/l).
- Doux: erg zoet (>50 g/l).

De liqueur d'expédition kan ook een invloed hebben op de smaak en balans van de wijn. Soms wordt een zeer oude wijn gebruikt om extra complexiteit toe te voegen.

7. Afsluiting. Na de dosage wordt de fles afgesloten met een typische champagnekurk en een muselet (ijzerdraadje) om de druk in de fles te behouden.

Romaanse bubbels

Champagne

De meest iconische mousserende wijn ter wereld, afkomstig uit de gelijknamige regio in het noordoosten van Frankrijk. De regio staat bekend om haar rijke traditie, verfijnde wijnen en strenge kwaliteitsnormen.

Geschiedenis. De productie van Champagne begon in de middeleeuwen, maar kreeg zijn moderne vorm in de 17e eeuw met de introductie van de méthode champenoise. Pioniers zoals Dom Pérignon verfijnden de techniek van de tweede gisting op fles. Al snel werd Champagne de drank van koningshuizen en een symbool van luxe.

Wetgeving. De Champagne AOC beschermt de authenticiteit en kwaliteit:

- Geografie: Champagne mag alleen in de Champagne-regio worden geproduceerd.
- Druiven: Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier.
- Méthode traditionnelle: de tweede gisting op fles is verplicht, met minimaal 15 maanden rijping.

- Dosage: de suikerhoeveelheid bepaalt de zoetheidscategorie, van brut nature tot demi-sec.

Kenmerken. Champagne staat bekend om zijn verfijnde mousse en complexe smaken:

- Aroma's: citrus, appel, witte bloemen en, na rijping, brioche en noten.
- Stijlen: inclusief brut, rosé, vintage en prestigecuvées, elk met unieke eigenschappen.

Moderne ontwikkelingen. Met een groeiende focus op duurzaamheid en terroir-expressie blijft Champagne evolueren. Het blijft een onmiskenbaar symbool van elegantie en feestelijkheid, geliefd over de hele wereld.

Crémant

Crémant is een veelzijdige en verfijnde mousserende wijn afkomstig uit verschillende Franse regio's buiten Champagne. Dankzij de méthode traditionnelle, biedt Crémant een elegant en toegankelijk alternatief met een breed scala aan smaken en stijlen.

Geschiedenis. De term "Crémant" werd oorspronkelijk in Champagne gebruikt om wijnen met een zachtere mousse te beschrijven. In de jaren '70 werd de naam echter gereserveerd voor mousserende wijnen uit andere Franse regio's, zoals de Elzas, Bourgogne, Loire en Bordeaux. Elke regio brengt zijn eigen unieke kenmerken in de Crémant, gebaseerd op het lokale terroir en de gebruikte druivensoorten. Crémant kreeg vanaf

1990 de officiële AOC-status, waarmee de kwaliteit en authenticiteit gewaarborgd worden.

Wetgeving. De productie van Crémant wordt streng gereguleerd, ongeacht de regio:

- Méthode traditionnelle: net als bij Champagne ondergaat Crémant een tweede gisting op fles, wat zorgt voor verfijnde bubbels.
- Druivensoorten: de gebruikte druiven verschillen per regio. In Crémant d'Alsace domineren Riesling en Pinot Blanc, terwijl Crémant de Bourgogne vaak Chardonnay en Pinot Noir gebruikt.
- Rijping: minimaal 9 maanden rijping op de droesem is verplicht, hoewel sommige producenten langer rijpen voor meer complexiteit.
- Handmatige oogst: alle druiven moeten met de hand worden geplukt om de kwaliteit te waarborgen.

Kenmerken van Crémant. Crémant biedt een breed scala aan aroma's en stijlen, afhankelijk van de regio van herkomst:

- Aroma's: typische geuren zijn citrus, groene appel, peer, bloemen en in gerijpte varianten brioche en noten.
- Structuur: fijne mousse met een frisse zuurgraad en een lichte tot middelvolle body.
- Stijlen: Brut (droge en verfrissende wijnen, ideaal als aperitief), Rosé (vaak met tonen van rood fruit zoals aardbei en framboos) en Vintage Crémant (jaargangswijnen met extra diepte en complexiteit).

Regionale variaties. Elke regio geeft een eigen identiteit aan Crémant:

- Crémant d'Alsace: fris en fruitig, vaak met een elegant mineraal karakter.
- Crémant de Bourgogne: rijk en complex, met meer diepgang door Chardonnay en Pinot Noir.
- Crémant de Loire: verfijnd, met een balans tussen frisheid en rijpere tonen.
- Crémant de Bordeaux: fruitig en soepel, met een zachter karakter.

Moderne ontwikkelingen. Crémant wordt steeds populairder dankzij zijn uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Veel producenten leggen de nadruk op biologische en biodynamische wijnbouw, wat zorgt voor wijnen met een meer uitgesproken terroir-expressie. Door de diversiteit in stijlen en herkomst blijft Crémant een aantrekkelijke keuze voor liefhebbers van mousserende wijn. Met zijn verfijnde karakter, regionale variaties en betaalbare luxe blijft Crémant een uitstekend alternatief voor Champagne en een favoriet bij wijnliefhebbers wereldwijd.

Franciacorta

Franciacorta is een van de meest prestigieuze mousserende wijnen uit Italië en wordt vaak gezien als het Italiaanse antwoord op Champagne. Afkomstig uit de regio Lombardije, combineert Franciacorta traditionele productiemethoden met een uniek terroir, wat resulteert in verfijnde en elegante mousserende wijnen die wereldwijd steeds meer erkenning krijgen.

Geschiedenis. De productie van Franciacorta begon in de jaren '60, toen Guido Berlucchi de eerste mousserende wijn in de regio creëerde. Dankzij de ideale combinatie van kalkrijke bodems en een gematigd klimaat kon Franciacorta uitgroeien tot een synoniem voor kwaliteit. In 1995 behaalde Franciacorta de DOCG-status, de hoogste kwaliteitsclassificatie in Italië. Dit markeerde een nieuwe fase in de ontwikkeling van de regio als topproducent van mousserende wijnen.

Wetgeving. Franciacorta wordt beschermd door strikte regels om de kwaliteit en authenticiteit te garanderen:

- Méthode traditionnelle.
- Druivensoorten: alleen Chardonnay, Pinot Noir (Pinot Nero) en een klein aandeel Pinot Blanc (tot maximaal 50%) mogen worden gebruikt.
- Rijping: de minimale rijpingsperiode op de droesem is 18 maanden voor standaard Franciacorta, 30 maanden voor vintage (Millesimato) en minstens 60 maanden voor Riserva-wijnen.
- Duurzaamheid: Franciacorta onderscheidt zich door zijn inzet voor biologische wijnbouw en duurzaamheid. Meer dan de helft van de wijngaarden in de regio wordt biologisch beheerd.

Satèn: een unieke Franciacorta-stijl. Satèn is een bijzondere stijl van Franciacorta die alleen wordt geproduceerd in deze regio. Het is een zachtere en verfijndere variant, die exclusief wordt gemaakt van witte druiven (voornamelijk Chardonnay, met soms een klein aandeel Pinot Blanc).

- Drukverschil: Satèn heeft een lagere druk in de fles (minder dan 5 atmosfeer, in plaats van de gebruikelijke 6), wat zorgt voor een zachte, zijdeachtige mousse.
- Smaakprofiel: Satèn is delicaat en elegant, met aroma's van witte bloemen, citrus, amandelen en subtiele boterachtige tonen. De mondgevoel is romig en afgerond, wat deze wijn perfect maakt voor liefhebbers van verfijnde mousserende wijnen.
- Gebruiksdoel: door zijn zachtere karakter is Satèn ideaal als aperitief, maar ook een uitstekende begeleider van verfijnde gerechten zoals vis, schaal- en schelpdieren of lichte risotto's.

Kenmerken van Franciacorta. Franciacorta staat bekend om zijn balans tussen complexiteit en frisheid. De wijnen worden gekenmerkt door:

- Aroma's: tonen van citrus, appel, perzik, amandel en mineraliteit, met bij rijping extra lagen van brioche, honing en geroosterde noten.
- Structuur: een romige textuur, fijne mousse en een lange, elegante afdronk.
- Stijlen: naast Satèn omvat Franciacorta brut (droog), rosé (met een hoger aandeel Pinot Noir) en millesimato (jaargangswijnen).

Moderne ontwikkelingen. Franciacorta heeft zich stevig gevestigd als een van de toonaangevende mousserende wijnregio's. Producenten blijven innoveren, met een sterke focus op duurzaamheid en terroir-expressie. Dankzij de verfijnde stijlen, waaronder de unieke Satèn, biedt

Franciacorta een elegant alternatief voor Champagne en blijft het een favoriet onder fijnproevers wereldwijd. Met zijn rijke traditie, unieke stijlen en uitzonderlijke kwaliteit blijft Franciacorta een symbool van Italiaanse klasse en vakmanschap.

Germaanse bubbels

Duitse sekt

Duitse Sekt is een van de meest diverse mousserende wijn ter wereld, met stijlen die variëren van eenvoudige, toegankelijke wijnen tot premium kwaliteitsproducten. Duitsland heeft een lange traditie in de productie van mousserende wijn en is vandaag de dag een van de grootste producenten van mousserende wijnen in Europa.

Geschiedenis. De productie van Sekt begon in de 19e eeuw toen Duitse wijnmakers inspiratie haalden uit de Champagne-methode. Grote Sekt-huizen zoals Rotkäppchen en Henkell werden opgericht en maakten mousserende wijn populair bij een breed publiek. In de afgelopen decennia is er meer aandacht gekomen voor hoogwaardige Sekt, vaak gemaakt van lokale druivensoorten zoals Riesling.

Wetgeving. Sekt wordt gereguleerd door strikte kwaliteitsnormen. Enkele belangrijke categorieën zijn:

- **Deutscher Sekt:** gemaakt van 100% Duitse druiven, vaak van specifieke regio's zoals de Moezel of Rheingau.

- **Winzersekt:** een hoogwaardige Sekt, geproduceerd door individuele wijnboeren. Deze wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle met een tweede gisting op fles en minimaal 9 maanden rijping op de droesem.
- **Klassische Flaschengärung:** deze aanduiding geeft aan dat de traditionele flesgisting is toegepast, vergelijkbaar met Champagne.

Kenmerken. Hoogwaardige Sekt, vooral die van Riesling, onderscheidt zich door een levendige zuurgraad en een uitgesproken aromatisch profiel met tonen van citrus, groene appel, perzik en delicate florale accenten. Andere druiven zoals Pinot Noir (Spätburgunder) en Chardonnay voegen body en complexiteit toe. De wijnen variëren van droog (brut) tot zoet en bieden voor elke smaak een optie.

Moderne ontwikkelingen. In de afgelopen jaren hebben kleine producenten met focus op terroir en kwaliteit Sekt naar nieuwe hoogten gebracht. Deze wijnen winnen steeds meer internationale erkenning en bieden een verfijnd alternatief voor traditionele mousserende wijnregio's zoals Champagne. Sekt belichaamt de veelzijdigheid en precisie van de Duitse wijntraditie, met een breed scala aan stijlen die elke liefhebber van mousserende wijn iets te bieden hebben.

Belgische bubbels

België is een relatief nieuwe producent van mousserende wijnen, maar de sector heeft zich in korte tijd sterk ontwikkeld. De productie begon op kleine schaal in de jaren '90 en groeide snel dankzij het koele klimaat en

kalkrijke bodems die perfect zijn voor druiventeelt. Belgische mousserende wijnen worden vaak vergeleken met Champagne vanwege de gebruikte druiven en productiemethoden.

Geschiedenis. De moderne productie van mousserende wijn in België begon met pioniers zoals het Wijnkasteel Genoels-Elderen. Dankzij investeringen in wijngaarden en kennis werd de basis gelegd voor kwaliteitswijnen. De laatste decennia is het aantal wijnbouwers aanzienlijk gegroeid, met een toenemende focus op kwaliteit en duurzaamheid.

Wetgeving. Belgische mousserende wijnen worden vaak beschermd door herkomstbenamingen zoals Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn en Cuvée Royale, die voldoen aan strenge eisen:

- Productie volgens de méthode traditionnelle, met een tweede gisting op fles.
- Minimaal 9 maanden rijping op de droesem, vergelijkbaar met Crémant-wijnen.
- Gebruik van traditionele druivensoorten zoals Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier.

Kenmerken. Belgische mousserende wijnen zijn fris, verfijnd en elegant, met aroma's van citrus, groene appel en bloemige tonen. Het koele klimaat draagt bij aan de hoge zuurgraad en het verouderingspotentieel, wat ze een verfijnde structuur geeft.

Hoewel de Belgische wijnproductie klein is in vergelijking met traditionele wijnlanden, wint ze internationaal erkenning dankzij de kwaliteit en innovatie van haar mousserende wijnen.

Bedruiving

In deze proeverij verkennen we vier belangrijke druivensoorten die vaak de basis vormen voor verfijnde mousserende wijnen, waarbij elke druif bijdraagt aan een uniek smaakprofiel en karakter.

Chardonnay

Kenmerken. Frisheid en elegantie: Chardonnay staat bekend om zijn levendige zuurgraad, die zorgt voor een verfrissende smaak en een uitstekend verouderingspotentieel, wat essentieel is voor de kwaliteit van mousserende wijnen. Aroma's: de druif biedt frisse geuren van citrus (citroen, limoen), groene appel en witte bloemen, vaak gepaard met een subtiele mineraliteit. Complexiteit bij rijping: na rijping op de gistcellen (sur lie) ontstaan tonen van brioche, geroosterde amandelen, hazelnoot en boter, die de wijn extra diepgang en rijkdom geven.

Gebruik. Chardonnay is een van de drie belangrijkste druiven in Champagne, vaak gebruikt voor Blanc de Blancs (100% Chardonnay). Deze druif komt ook veel voor in Crémant (zoals Crémant de Bourgogne) en premium mousserende wijnen zoals Franciacorta en Engelse sparkling.

Pinot noir

Kenmerken. Structuur en body: Pinot Noir draagt bij aan de body en kracht van de wijn, waardoor deze een stevige structuur en ruggengraat heeft. Aroma's: deze druif geeft aroma's van rood fruit zoals aardbei, framboos en kers, en ontwikkelt aardse en kruidige tonen zoals paddenstoelen en tabak bij rijping. Diepte en lengte: Pinot Noir zorgt voor een langere, complexere afdronk en voegt diepte en karakter toe aan de wijn.

Gebruik. Pinot Noir is onmisbaar in Champagne en wordt vaak gebruikt in Blanc de Noirs (100% Pinot Noir). Ook veelvoorkomend in mousserende wijnen uit Franciacorta, Crémant de Bourgogne, Engelse mousserende wijnen en Zuid-Afrikaanse Cap Classique.

Pinot meunier

Kenmerken. Toegankelijkheid en fruitigheid: Pinot Meunier valt op door zijn lagere zuurgraad en rijke, fruitige aroma's van rijpe appel, perzik en soms bloemige accenten. Rondheid: de druif zorgt voor een soepele, ronde textuur die de wijn jonger al toegankelijk maakt. Frisse en vrolijke tonen: Pinot Meunier draagt bij aan de levendigheid en balans van een wijn, vooral in jongere Champagnes.

Gebruik. Pinot Meunier wordt vaak toegevoegd aan Champagne-blends om de frisheid en toegankelijke aard van de wijn te verhogen. Hoewel deze druif minder prestigieus is dan Chardonnay en Pinot Noir, is hij waardevol voor het verbeteren van de balans en drinkbaarheid van de wijn.

Riesling

Kenmerken. Hoge zuurgraad: Riesling biedt een levendige, frisse zuurgraad, wat het een uitstekende keuze maakt voor mousserende wijnen, vooral in koelere klimaten. Aroma's: deze druif levert aromatische tonen van citrus (limoen, citroen), groene appel, perzik en abrikoos, vaak aangevuld met florale geuren. In sommige terroirs kan Riesling minerale tonen ontwikkelen. Rijping: na flesrijping komen er complexe aroma's naar voren, zoals honing, petrol en kruidige nuances, die een bijzondere diepgang en dimensie geven aan mousserende wijnen.

Gebruik. Riesling is een belangrijke druif in Duitse Sekt, maar komt ook voor in mousserende wijnen uit de Elzas (Crémant d'Alsace) en Oostenrijk. Het geeft de wijn een uitgesproken frisheid en een aromatisch profiel, vooral kenmerkend voor koelere regio's.

Het belang van druivenkeuze in de méthode traditionnelle

Elke druif speelt een cruciale rol in het karakter van de mousserende wijn:

- Chardonnay draagt bij aan frisheid, finesse en minerale accenten.
- Pinot Noir zorgt voor structuur, diepte en een complex smaakprofiel.
- Pinot Meunier brengt fruitigheid en een ronde, toegankelijke textuur.

- Riesling biedt levendige zuren en een uniek, aromatisch profiel, vooral in koelere klimaten.

Door de synergie van deze druivensoorten ontstaat een perfecte balans tussen frisheid, complexiteit en elegantie, wat de basis vormt voor kwaliteitswijnen die zowel op korte termijn als na rijping veel te bieden hebben.

Bespreking van de wijnen

Ronco Calino Franciacorta Satèn

Toen Paolo Radici, een industrieel uit Bergamo, in 1996 op zoek was naar een buitenverblijf, had hij nog geen idee dat dit het begin zou zijn van een succesvol wijnavontuur. In Erbusco, het hart van de Franciacorta-appellatie, vond hij de ideale locatie. Wat begon als een persoonlijke zoektocht, is inmiddels uitgegroeid tot een bloeiend bedrijf met tien hectare wijngaarden, een getalenteerd team en een jaarlijkse productie van ongeveer 80.000 flessen.

Het assortiment omvat vijf verschillende Franciacorta-schuimwijnen, waaronder de 'Satèn', een van de meest bijzondere creaties. Deze wijn wordt uitsluitend gemaakt van Chardonnay en rijpt 24 maanden sur lie, wat resulteert in een elegante mousse en een verfijnde, zijdeachtige textuur. De 'Satèn' is een unieke stijl binnen de Franciacorta-regio, met een lager koolzuurgehalte dan de gebruikelijke brut, waardoor de wijn nog zachter en romiger aanvoelt. Naast de 'Satèn' omvat het assortiment ook de Brut, de Rosé (beide 24 maanden sur lie), de Nature (30 maanden

rijping) en de Millesimato, die maar liefst 36 maanden rijpt op de droesem.

Daarnaast produceert het domein drie stille wijnen: de zeldzame Pinot Noir 'L'Arturo' (gecommercialiseerd als IGT), en twee Curtefranca's: de 'Ponènt', een blend van cabernet franc, cabernet sauvignon en merlot, en de fruitige Chardonnay 'Léant'.

Druiven	Chardonnay
Ondergrond	mergel en kalksteen
Gemiddelde leeftijd wijnstok	25 jaar
Dosage	3,5 g/l
Ageing	24 maanden
Bewaarpotentieel	2-3 jaar
Alcohol	12,5°
Kleur	helder licht
Bubbels	heel fijne bubbels
Aroma	citrus, brioche, rijp fruit, met groene toetsen (gras, salie), broodkruim
Smaak	zachte mousse, goede structuur (appel-peer) met frisse zuren en minerale tonen. Talmende afdronk
Aan tafel	rauwe vis, Aziatische gerechten

Simonnet-Febvre Crémant de Bourgogne Brut

Maison Simonnet Fèbvre is al sinds generaties gevestigd in Chablis en houdt zich bezig met het opvoeden en verhandelen van Chabliswijnen. Als enige in Chablis vervaardigt Maison Simonnet Fèbvre uitstekende mousserende wijnen met als voornaamste de Crémant de Bourgogne.

De druiven voor Crémant de Bourgogne mogen in principe afkomstig zijn uit de gehele Bourgognestreek; echter gezien de vestigingsplaats van Simonnet Fèbvre komen de meeste druiven in en rond Chablis. De zuurgraad in dit noordelijk deel van de Bourgogne maakt ze uitstekend geschikt voor een goede mousserende wijn.

Crémant de Bourgogne kreeg zijn officiële Appellation Contrôlée-status in 1976.

Crémant de Bourgogne verkrijgt zijn koolzuur tijdens een nagisting in de fles, net zoals dat bij Champagne gebeurt. Om een goede verzadiging van koolzuurgas te bereiken, alsmede een goede smaakontwikkeling verblijft de wijn gedurende 3 jaar op zijn bezinksel. Hierna volgt het dégorgement, d.w.z. het verwijderen van het dépôt d.m.v. het bevriezen van de flessen, voorafgegaan door rémuage in z.g. 'pupitres'. Voordat men de wijn kurkt, wordt een dosage toegevoegd behorend bij het smaaktype dat men beoogt.

Druiven	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Ondergrond	mergel en kalksteen
Gemiddelde leeftijd wijnstok	20 jaar

Dosage	7 g/l
Opbrengst	65 hl/ha
Ageing	24 maanden
Bewaarpotentieel	2-3 jaar
Alcohol	12°
Kleur	lichte roze schijn
Bubbels	fijne trage pareling
Aroma	citrus, groene appel, peer
Smaak	aangenaam droog. De smaak is zacht en verfijnd met een verfrissende afdronk. Hints van citrus en rijpe peer
Aan tafel	gerookte zalm, oesters en andere schelpdieren

André Goutorbe Champagne Extra Brut

Sinds 1875 cultiveert deze familie met toewijding hun wijngaarden. Inmiddels staat de vijfde generatie aan het roer, voortbouwend op een rijke traditie en ervaring.

Gedreven door hun passie voor milieuvriendelijke landbouw, bewerken ze hun wijngaarden volgens de principes van "Viticulture Durable" (duurzame wijnbouw). Daarbij houden ze rekening met de strenge normen van de certificering "Haute Valeur Environnementale". Met deze benadering willen ze actief bijdragen aan het bevorderen van respect voor de wijnstok, zijn omgeving en het bredere ecosysteem.

De familie streeft ernaar de natuurlijke omgeving, biodiversiteit en bodemkwaliteit zoveel mogelijk te behouden en de gronden op een doordachte manier te gebruiken. Het gebruik van meststoffen wordt tot een minimum beperkt, met oog voor een gezonde en duurzame landbouwpraktijk.

Deze aanpak stelt hen niet alleen in staat de natuur te respecteren, maar ook om de kwaliteit van hun productie continu te verbeteren, met respect voor zowel traditie als innovatie.

Druiven	1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Terroir	kalk
Alcohol	12°
Dosage	4 g/l
Ageing	30 maanden op fles
Bewaarpotentieel 2-3 jaar	
Kleur	lichtgele tot rozegoudkleur, met normale bubbels
Aroma	eerste waarneming is subtiel met geuren van perzik, appel en amandel. Daarna evolueert de neus naar pioenroos, kersen, krijt, framboos. Later onthult deze champagne ook geuren van pompelmoes, zwarte peper, granaatappel

Smaak	rood en zwart fruit (zwarte bes, kers, framboos), ondersteund door een zuivere en pure kalkachtig-minerale smaak. Het geheel wordt verfrist door een zuurheid met nuances van citroen en pomelmoes, die doorgaat naar een geconcentreerde afdronk met een herkenbare stevigheid. De tactiele en aromatische volharding van de smaak van morellen-kers en zwarte bes accentueert het gastronomisch genot
Aan tafel	schaal- en schelpdieren

Clüsserath-Wittmann Riesling Brut Nature

Deze Riesling Brut Nature is het resultaat van een bijzondere samenwerking tussen Eva Clüsserath-Wittmann (Eva werd in mei 2022 door Falstaff verkozen tot wijnmaakster van het jaar in Duitsland) en Philipp Wittmann.

De handgeplukte druiven kwamen van Eva's wijngaarden op leisteenbodems in Trittenheim en vormden de basis voor deze verfijnde mousserende wijn. De basiswijn werd gevinifieerd in een traditioneel 1200-liter vat. Na een spontane gisting met natuurlijke gisten, volgde de tweede gisting op de fles.

De Riesling Brut Nature rijpte 21 maanden 'sur lie' en werd in maart 2023 gedégorgeerd. Het resultaat is een uiterst verfijnde, speelse en pure Sekt – een schitterend aperitief dat ook perfect combineert met schaal- en schelpdieren.

Oplage: 2.000 flessen.

Druiven	Riesling
Ondergrond	leisteengrond
Dosage	<3 g/l
Ageing	21 maanden op fles
Bewaarpotentieel	2-3 jaar
Alcohol	11,5°
Kleur	licht groene schijn
Bubbels	trage fijne parels
Aroma	citrus, petroleum, geel fruit, appel, brioche
Smaak	aangenaam droog. De smaak is zacht en verfijnd met een verfrissende afdrank. Hints van citrus en rijpe peer
Aan tafel	schaal- en schelpdieren

Andres & Mugler Blanc de Noir Sekt Brut Nature

In 1989 begon het Sektavontuur van Michael Andres en Steffen Mugler met 1000 liter Riesling. Hun eerste Sekt was meteen een groot succes en lovende perskritieken volgden al snel.

Wat maakt Andres & Mugler uniek? Ze doen alles zelf, van druiventeelt tot het "versekten" (de tweede gisting op fles). Daarnaast geloven Michael en Steffen niet in het vroeg oogsten van druiven, zoals vaak wordt onderwezen. Ze gebruiken uitsluitend rijpe druiven, zonder chaptalisatie (toevoeging van suiker). Dit geeft hun Sekt meer kracht en

herkenbaarheid van de druif. Om die kracht te balanceren, hanteren ze een extreem lage dosage, waardoor hun wijnen officieel "brut" zijn, maar vaak neigen naar "extra brut".

Met een beperkte jaarlijkse productie van slechts 12.000 flessen, verdeeld over zeven cuvées, blijven ze kleinschalig en biodynamisch werken. De tweede gisting gebeurt volledig handmatig, en in plaats van de minimale rijping van 9 maanden laten ze hun Sekt minstens 15 tot 18 maanden rijpen voor extra finesse.

Hoewel Andres & Mugler bewust buiten de schijnwerpers blijven, worden ze door kenners gerekend tot de beste Sektproducenten van Duitsland. Hun naam wordt in één adem genoemd met toppers zoals Raumland en Griesel & Compagnie. Zoals Eva Fricke het treffend zei: "Raumland en Andres & Mugler, dat zijn mijn twee Sektsterren." Een verborgen parel in de Duitse Sekthemel, voor wie echte kwaliteit weet te waarderen.

Druiven	Spätburgunder (Pinot Noir), Schwarzriesling (Pinot Meunier)
Ondergrond	zandsteen
Dosage	<3 g/l
Opbrengst	65 hl/ha
Ageing	15 maanden op fles
Bewaarpotentieel	2-3 jaar
Alcohol	12°
Kleur	meest roze, donkere kleur

Bubbels	fijne hevige bubbels
Aroma	peer, limoen en brioche, rijpe appel
Smaak	krachtig in de mond, veel structuur. Fijne mousse en mooi strak naar de finale
Aan tafel	fijne visgerechten

Chant d'Éole Blanc de Blancs

Het Domaine du Chant d'Éole werd opgericht in 2010 uit een samenwerking die de passie van een Champenois-wijnmaker verbindt met die van een vooraanstaande familie van landbouwers uit de regio Mons. Op een terrein van 9,5 hectare, gelegen tussen Harveng en Quévy ten zuiden van Mons in Wallonië, werden 86.000 wijnstokken aangeplant met traditionele druivensoorten: Chardonnay (97%), Pinot Noir (2%) en Pinot Blanc (1%). Dankzij de zuidelijke oriëntatie en de grotendeels kalkrijke bodem biedt het gebied ideale drainage- en irrigatieomstandigheden voor de teelt van deze druivenrassen.

De Cuvée Brut Blanc de Blancs benadrukt de finesse, frisheid, elegantie en rondheid van Chardonnay, de druivensoort die het Domaine kenmerkt. Na minstens 18 maanden kelderripping ontwikkelt onze Blanc de Blancs een onnavolgbaar goudgeel met een fijne, delicate rij belletjes.

De gematigde dosering van deze wijn, zijn lage zwavelgehalte en het feit dat hij na de dégorgement teruggaat naar de kelder om verder te rijpen, geven hem een perfecte balans.

Druiven	Chardonnay
Ondergrond	kalk
Dosage	7 g/l
Ageing	18 maanden op fles
Bewaarpotentieel	2-3 jaar
Alcohol	12,5°
Kleur	lichte goudgele/groene schijn
Bubbels	stevige bubbels
Aroma	de neus is complex. Eerst komen de primaire fruitaroma's van citrusvruchten en wit fruit. Daarna komen de rijpingsaroma's naar boven zoals gedroogd steenfruit, brioche en geroosterde hazelnoten
Smaak	harmonieus in de mond met een volle romige aanzet. De cuvée blanc de blancs benadrukt de finesse, de frisheid en de elegantie van de chardonnay
Aan tafel	fijne visgerechten

Vignoble des Agaises Ruffus Chardonnay Brut

De wijngaard is gelegen in Haulchin, tussen Binche en Mons, in het bed genaamd "Les Agaises" op een zeer rijke kalksteenhelling en op het zuiden gericht, waarover Lord Ruffus regeerde in de 12e eeuw.

Het was in 2002, in een tijd dat de Belgische wijnbouw vrij vertrouwelijk was, dat de eerste twee hectare Chardonnay werden aangeplant op een uniek terroir, dat van "Terres Blanches".

Het domein, het allereerste in Wallonië dat uitsluitend bestemd was voor de productie van mousserende wijnen, een echt speerpunt van de heropleving van de wijnbouw in België, is geleidelijk uitgebreid tot meer dan 40 hectare vandaag.

In 2015 ontving de Vignoble des Agaises de titel van Chevalier du Mérite Wallon "omdat hij Wallonië eer heeft gebracht en heeft bijgedragen tot zijn invloed".

In 2022 werd Raymond Leroy door Vinopres verkozen tot Belgische Wijnpersoonlijkheid van het Jaar.

Druiven	Chardonnay
Ondergrond	klei-kalksteen
Dosage	6 g/l
Ageing	15 maanden op fles
Bewaarpotentieel	2-3 jaar
Alcohol	12°
Kleur	citroengeel, helder
Bubbels	stevige parels met als enige een moussekroon op het glas
Aroma	op het eerste zicht een expressieve neus, met tonen van gist en biscuit. Na beluchting rijpe perzik en klein wit fruit
Smaak	complex
Aan tafel	fijne visgerechten

