

# Champagne: een sprankelende start van het nieuwe jaar

17 januari 2020 · door Gentil Noens

*Zes brut-champagnes van zes verschillende huizen — een wandeling langs cépages, regio's en opvoeding, van négociant tot familiale récoltant-manipulant.*

Op 16 januari 2020 opende Wijnclub Zottegem het nieuwe jaar met champagne: zes brut-champagnes van evenveel huizen, gekozen om de verschillen in cépage, regio en opvoeding te laten proeven. Dit is het volledige infoblad van die avond — met uitzonderlijk uitgebreid achtergrondmateriaal over streek, productieproces en proeftechniek, want Gentil deed er "extra zijn best" voor. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

## De geproefde wijnen

| Wijnhuis             | Wijn                          | Land      |
|----------------------|-------------------------------|-----------|
| Charles de Cazanove  | Grande Cuvée Stradivarius     | Frankrijk |
| Besserat de Bellefon | Grand Cru Brut Blanc de Noirs | Frankrijk |
| Canard-Duchêne       | Cuvée Léonie Brut             | Frankrijk |
| Bahuchet             | Carte d'Or Brut               | Frankrijk |

| <b>Wijnhuis</b> | <b>Wijn</b>       | <b>Land</b> |
|-----------------|-------------------|-------------|
| Georges Lacombe | Grande Cuvée Brut | Frankrijk   |
| Deutz           | Brut Classic      | Frankrijk   |

## **Noot van de wijnmeester**

Eerst en vooral een fantastisch 2020 toegewenst, op alle vlakken en voor al wie u dierbaar is! De voorbije dagen ben je hoogstwaarschijnlijk ook overspoeld door goede voornemens en heb je er ook zelf een aantal genomen (en misschien zelfs als laten varen). Laten we samen alvast één goed voornemen hebben en er ons ook aan houden: elke proefavond is de moeite waard, omwille van de wijnen die we ontdekken, de kennis die we delen en de vriendschap onder elkaar.

En dat moeten we vieren, dus vanavond champagne! Er is geen drank wereldwijd die zo verbonden is aan feest, aan blijdschap, aan elegantie, aan overwinning en succes. Het is een beetje een feestelijke start van het nieuwe jaar maar dat neemt niet weg dat we ook onze basisdoelstelling van wijnen leren en ontdekken blijven vooropstellen. Ik heb dus extra mijn best gedaan bij het schrijven van dit infoblad.

Er bestaat geen uitsluitel wie als eerste met opzet een sprankelende wijn maakte, maar er zijn wel aanwijzingen dat de Engelsen als eersten met opzet geïmporteerde wijn omtoverden tot mousserende wijn. In 1662 beschrijft een zekere Christopher Merret hoe Engelse wijnhandelaren suiker toevoegen aan wijn om deze 'sparkling' te maken ...

Het is pas aan het eind van de 17<sup>e</sup> eeuw dat in de Franse streek Champagne begonnen werd met het maken van mousserende wijn. Dit is ook de periode van één van de meest beroemde 'champagne persoonlijkheden': Dom Pérignon, een monnik die in 1668 werd aangesteld te Haut-Villers en als keldermeester een belangrijke invloed heeft gehad op de stijl en perfectie van champagne.

Sinds het einde van de 19<sup>e</sup> eeuw wordt er zowat overal ter wereld mousserende wijn gemaakt. Hiervoor worden verschillende methodes toegepast. De zogenaamde traditionele methode (voorheen vaak aangeduid als *méthode champenoise*) staat echter overal garant voor de betere bubbels ...

We maken een 'wandeling' langs diverse stijlen waarbij ik 'speel' met samenstelling (de *cépages*), regio en opvoeding. En blijkt hieruit dat de ene champagne de andere niet is of zijn de verschillen toch eerder subtiel en enkel voor de geoefende smaakpapillen merkbaar? Zijn het wel allemaal champagnes of zit er toch een fles tussen met een identiteitscrisis (ben ik dan toch al vanaf de eerste proefavond van het jaar ondeugend?) ...

Op het menu staat een 'salade folle' want het leven is te kort om het te ernstig te nemen en al zeker om slechte wijn te drinken.

Ik wens jullie een aangename, leerrijke en smakelijke proefavond

Gentil

## **Bespreking van de streek**

De officiële benaming is 'Vin mousseux de la région viticole Champagne' en daarmee staat onmiddellijk vast dat enkel mousserende wijn uit het wettelijk afgebakend wijnbouwgebied de eretitel 'champagne' mag dragen. Ongeveer 35.000 ha wijngaarden maken deel uit van deze AOC (appellation d'origine contrôlée) die dateert van juni 1936. Hiermee is Champagne één van de eerste gebieden waarvan de rechten op een wettelijk beschermde herkomstbenaming zijn gehonoreerd door het in 1935 opgerichte Comité national des appellations d'origine.

De wettelijke afbakening van het wijnbouwgebied Champagne had echter reeds eerder plaats. In de periode 1907-1911 werden voor het eerst grenzen getrokken. In 1919 bereikte men een akkoord over een waarderingssysteem voor de kwaliteit van de verschillende gemeenten, het stelsel van de 'échelle des crus' en de daaraan gekoppelde methode voor de prijsvaststelling van de druiven. In de periode 1919-1927 ten slotte was er een tweede, herziene en preciezere afbakening van het Champagne-gebied.

La région viticole Champagne slaat vooral op het gebied dat ter plekke bekend is als de falaises, de kalkrijke heuvelruggen in de arrondissementen van Reims en Epernay. Maar ook een aantal gemeenten in het zuidoostelijke deel van het departement Aube (rondom Bar-sur-Seine en Bar-sur-Aube) behoort ertoe.

De Champagne loopt dus van Disneyland Parijs in het westen tot Colombey-les-Deux-Églises - Frankrijks bekendste dorp, omdat Generaal de Gaulle er woonde en er begraven ligt - in het zuidoosten.

Er zijn in Champagne 5 wijngaardgebieden:

- **La Montagne de Reims.** Dit plateau ten zuiden van Reims heeft een lengte van west naar oost van 20 à 25 kilometer en een breedte van noord naar zuid, van Reims naar Epernay van 8 tot 12 kilometer. Men verbouwt hier hoofdzakelijk Pinot Noir.

Aan de kant van Reims, van Villedommange tot voorbij Verzenay, liggen de wijngaarden naar het noorden gericht. Dit is in de Europese wijnbouw ongebruikelijk, zeker in combinatie met de hoge noorderbreedte waarop het Champagnegebied ligt.

La Montagne de Reims is een Parc naturel régional. Behalve belangrijke wijngaarden tref je hier uitgestrekte loofboombossen en graanakkers aan. In de bossen leeft heel wat wild.

- **La Vallée de la Marne.** De wijngaarden op de zuidelijk gelegen hellingen van de Montagne de Reims gaan als vanzelf over in die van La Vallée de la Marne. Dit tweede wijngaardgebied volgt de oevers van de Marne van Epernay tot voorbij Château-Thierry.

Op de rechteroever liggen wijngaarden ideaal op naar het zuiden gekeerde hellingen. Op de linkeroever hebben ze meestal een meer noordelijke expositie, met als gevolg dat de wijngaarden van gemeenten als Mardeuil, Boursault, Troissy en Dormans meestal in kwaliteit worden overtroffen door die van Dizy, Hautvillers, Cumières, Damery, Venteuil, Châtillon-sur-Marne, Verneuil en andere.

De beste wijngaarden zijn beplant met Pinot Noir, maar we treffen in de Vallée de la Marne ook veel Pinot Meunier aan, vooral ten westen van Epernay.

- **La Côte des Blancs.** La Côte des Blancs ligt ten zuiden en zuidwesten van Epernay en haaks op La Montagne de Reims. La Côte des Blancs blijkt in werkelijkheid niet te bestaan uit één enkele heuvelrug, maar uit meerdere côtes die vanuit Epernay in zuidoostelijke, zuidelijke en zuidwestelijke richting uitwaaieren.

Op de naar het oosten, zuidoosten en zuiden gerichte hellingen vinden we de wijngaarden. Deze bank van krijt en kalksteen volgt over een lengte van ongeveer 20 kilometer een noord-zuidlijn om ten zuiden van Vertus en Bergères-lès-Vertus plots over te gaan in vlak land met ordinaire agrarische culturen als suikerbiet en graan.

Hier wordt hoofdzakelijk, maar niet exclusief, Chardonnay aangeplant.

- **Le Vignoble de l'Aube.** Deze zuidelijkste streek van Champagne, die zich meer dan 100 km uitstrekt naar de zuidkant van Epernay, ligt het dichtst bij Chablis. Vanwege zijn landklimaat met koudere winters en warmere zomers rijpen de druiven zeer goed. De grond is er rijker met een ondergrond van klei en mergel. De wijnstokken brengen 80% Pinot Noir voort. Een gedeelte van de opbrengst wordt gekocht door de

champagnehuizen in Reims en Epernay.

In het zuiden van dit gebied ligt de enige gemeentelijke en eigen AOC-appellatie: Le Rosé des Riceys. Het is een wat hoger gelegen gebied dat dus meer onderhevig is aan lentevries.

- **Le Côte de Sézanne.** Dit is de nieuwste en minst bekende streek van de Champagne, want de wijnstokken werden er pas in de jaren '60 aangeplant. Dankzij de nogal zuidelijke ligging rijpen de overwegend Chardonnay druiven zeer goed en brengen volle, rijke wijnen voort.

Zoals jullie weten hebben niet enkel de druiven maar ook de ondergrond een belangrijke invloed op het wijnmaken. De bovenlaag, die vaak hooguit een halve meter dik is, is in 60% van het champagne-gebied samengesteld uit klei, kiezel, zand, kalk en wat mergel. De onderlaag bestaat hoofdzakelijk uit kalk of krijt (overblijfselen van schelpdieren) en bevat ook vele mineralen en dit gaat op sommige plaatsen tot 200 meter diep.

Deze krijtlaag zorgt voor een perfecte waterhuishouding van de wijnstokken en houdt toch genoeg vocht vast om in de zomer en in droogteperiodes voldoende water te geven. Daarnaast zorgt deze ondergrond voor voldoende mineralen en sporenelementen. De krijtlaag houdt ook de warmte vast om die dan 's avonds terug te geven aan de druiventrossen.

Het krijt is ook een ideale omgeving voor het rijpen van de wijn. De meeste opslagplaatsen van de grote en kleinere wijnboeren zijn vaak uitgehouwen in de krijtgroeven. De constante temperatuur van 10-12° C en een vochtigheidsgraad van 70-80% zorgen voor de ideale omgeving om een trage gisting te garanderen.

Omdat het aanbod van de 35.000 ha wijngaarden niet meer voldeed aan de wereldwijde vraag, werd in 2008 de optie genomen de appellatie te herzien. Het Institut National des Appellations d'Origine (INAO), op verzoek van de wijnbouwers en producenten in Champagne, heeft toegestemd in een herziening van de aire géographique van de Champagne viticole.

Er zijn veertig nieuwe crus bijgekomen en die liggen vooral in Marne (22) en in Aube (15). Verder komt er één gemeente in Aisne bij en twee gemeenten in Haute-Marne. Tegelijkertijd zijn twee gemeenten in het departement Marne (Germaine (met 2 hectaren) en Orbais-l'Abbaye (met 42 hectaren)) geëxcommuniceerd. Zo komt het nieuwe totaal op 357 crus.

Ongeveer 31.000 mensen vinden hun beroep in de wijnbouw en er zijn 15.500 exploitanten van wijngaarden. Een groot deel van deze wijnbouwers zijn gewoon producteurs van druiven die ze per kilo verkopen aan de grote merken.

Er worden jaarlijks ongeveer 290 miljoen flessen gevuld uit een productie van 2.440.000 hl. Dit is slechts 9,67% van de jaarlijkse wijnproductie in Frankrijk. Champagne zorgt wel voor een export van een vierde deel van

de geëxporteerde Franse wijn, o.a. naar Groot-Brittannië, Duitsland, de V.S., Zwitserland, België, Italië, Nederland en Japan.

Het professionele statuut van de producteur is een verplichte aanduiding. Ze wordt met een code aangeduid. Op de kurk moet vermeld worden: champagne + merknaam of naam van de eigenaar.

- **NM** - négociant-manipulant: champagne van vooral de grootste wijnhuizen omdat zij hun druiven hoofdzakelijk van anderen kopen en er daarna champagne van maken.
- **RM** - récoltant-manipulant: champagne gemaakt door de wijnbouwer die zijn oogst verwerkt.
- **CM** - coopérative de manipulation: champagne van coöperaties die voor haar leden het ganse wijnproces en de verkoop realiseert.
- **MA** - marque d'acheteur: champagne die onder een tweede handelsnaam op de markt gebracht wordt of die komt van een handelaar of champagnehuis die de champagne bij een collega gekocht heeft en onder eigen merknaam op de markt brengt of een champagne onder de naam van een koper.
- **RC** - récoltant coopérateur: champagne gemaakt door een wijnbouwer van zijn eigen druiven in een coöperatie maar deze zelf met een eigen etiket commercialiseert.
- **SR** - société de récoltants: een kleine familiecoöperatie.
- **R** - récoltant: champagne gemaakt door een champagnemaker van wijn afkomstig van een wijnbouwer die zijn champagne onder een eigen etiket op de markt brengt.

## Bespreking van het productieproces

De wijn in Champagne wordt niet met belletjes geboren ... De pareling van koolzuurgas is het resultaat van een oud bereidingsprocédé dat in de loop der tijden vervolmaakt werd. In zijn totaliteit, van het oogsten van de druiven tot het op de markt brengen van de wijn, noemen we dat de *méthode champenoise*, de werkwijze van de Champagne.

Er bestaat geen uitsluitsel wie als eerste met opzet een sprankelende wijn maakte, maar er zijn wel aanwijzingen dat de Engelsen als eersten met opzet geïmporteerde wijn omtoverden tot mousserende wijn. In 1662 beschrijft een zekere Christopher Merret hoe Engelse wijnhandelaren suiker toevoegen aan wijn om deze 'sparkling' te maken ...

Het is pas aan het eind van de 17<sup>e</sup> eeuw dat in de Franse streek Champagne begonnen werd met het maken van mousserende wijn. Dit is ook de periode van één van de meest beroemde 'champagne persoonlijkheden': Dom Pérignon, een benedictijner monnik die in 1668 werd aangesteld te Haut-Villers en als keldermeester een belangrijke invloed heeft gehad op de stijl en perfectie van champagne. Dom Pérignon was vooral een expert in het versnijden, de assemblage. In zijn leven werkte hij aan de verbetering van de wijnen en het productieproces.

Sinds het einde van de 19<sup>e</sup> eeuw wordt er zowat overal ter wereld mousserende wijn gemaakt. Om een droge mousserende wijn te maken, wordt steeds eerst een droge 'stille' wijn gemaakt. Met deze zogenaamde basiswijn gaat de wijnmaker aan de slag om een mousserende wijn te

maken. Hiervoor worden verschillende methodes toegepast.

De goedkoopste en simpelste methode is het injecteren van koolstofdioxide (CO<sub>2</sub> – ook koolzuurgas genoemd) in de wijn, m.a.w. dezelfde wijze waarop frisdrank aan zijn bubbels komt ... Heel goedkoop, banaal en als resultaat een frisdrankwijn met grote, harde bubbels die snel verdwenen zijn. Het merendeel van de 'goedkope' mousserende wijnen (categorie < 5€) zijn zo gemaakt.

Een meer natuurlijke methode is de 'tankmethode' (cuve close of charmat). Deze wordt bijvoorbeeld toegepast voor de productie van heel wat sekt of prosecco. In een grote afgesloten tank wordt aan de basiswijn suiker en gist toegevoegd. Er vindt een tweede vergisting plaats waarbij de gist suikers omzet in alcohol en koolstofdioxide. Doordat de tank gesloten is, kan het gas niet ontsnappen en lost het op in de wijn. Verwacht niet teveel complexiteit maar indien goed gemaakt, kunnen dit fijne ongecompliceerde feestwijnen zijn: fris en fruitig en uiteraard jong te drinken.

De methode 'rurale' of 'ancestrale' is de oudste bekende manier (sedert 1531) om mousserende wijn te maken. Het koolzuurgas wordt verkregen door de nagisting van de in de wijn overgebleven suiker.

Tijdens de eerste gisting wordt de wijn een aantal malen overgestoken en gefilterd. De gisting wordt daardoor geremd (tegenwoordig gebeurt dit ook vaak door de wijn te koelen). Dan wordt de wijn met een geschikt geacht gehalte aan restsuiker gebotteld, waardoor in de fles een langzaam proces van nagisting ontstaat, die voor de mousse in de wijn

zorgt. Clairette de Die en Blanquette de Limoux worden vaak op deze manier gemaakt.

De laatste methode is de traditionele methode zoals die in de Champagne is ontwikkeld of dus de zogenoemde methode champenoise. Deze methode maakt ook gebruik van een tweede vergisting op fles. Een belangrijk verschil met de methode rurale is dat men zich hier baseert op een stille wijn (die dus uitgelist is) waaraan een zogenoemde 'liqueur de tirage' wordt toegevoegd bij het bottelen. Deze liqueur de tirage is een mengeling van oude wijn met rietsuiker en gistcellen.

Men gebruikt tussen de 22 en 26 gram suiker per liter afhankelijk van de hoeveelheid druk die men wenst te verkrijgen. De gistcellen zetten tijdens de tweede gisting de suikers om in alcohol en koolzuurgas. Er ontstaat een druk in de fles van ongeveer 6 kg en de pareltjes zijn geboren ...

De producenten van crémants, spumantes of cava's doen hun uiterste best maar ook al gebruiken ze hetzelfde productieproces, toch behalen ze zelden het niveau van de "enige echte". Hoe komt dat? Waarom parelt champagne meestal mooier en fijner dan schuimwijn? Waarom overtreft champagne de andere mousserende wijnen vaak in finesse en elegantie?

Het is uiteraard niet één element dat het verschil maakt. Alles begint in de wijngaarden met de karakteristieken van het terroir, het klimaat en de invloed daarvan op de druiven ...

In hoofdzaak worden wettelijk drie druivensoorten toegelaten voor de productie van champagne. Dit zijn 2 blauwe druiven, nl. Pinot Noir en

Pinot Meunier en 1 witte druif, nl. de Chardonnay. Toch moet er een kleine kanttekening worden gemaakt omdat er toch nog 2 andere zeldzame rassen aanvullend kunnen worden toegelaten, nl. Arbane en Petit Meslier. Deze druivensoorten waren vroeger populair in de regio van de Aube. Recent zijn er een aantal wijnbouwers die deze druivenrassen terug aanplanten, hetzij uit nostalgie, hetzij uit drang om hun champagne een eigen, typerende, smaak te geven.

- **Pinot Noir.** Ongeveer 30% van de wijngaarden is aangeplant met de Pinot Noir, een blauwe druif, die we vooral ook in de Bourgogne terugvinden voor de productie van de klassevolle rode wijnen.

Deze delicate druivenvariëteit geeft kracht, volheid, structuur en bewaarpotentieel aan de champagne. Een champagne die enkel van Pinot Noir is gemaakt (Blanc de Noir), is vaak een krachtige champagne met een sterk vineus karakter, m.a.w. een champagne die niet als aperitief maar eerder aan tafel wordt gedronken.

- **Pinot Meunier.** Pinot Meunier is misschien de minst bekende maar beslist niet de minst gewaardeerde druivenvariëteit. Ongeveer 45% van de wijngaarden zijn aangeplant met deze druif die dankzij haar winterhardheid een interessante druif is voor de wijnbouwer. Haar zwakke plek is haar beperkt rijpingsvermogen waardoor we haar zelden terugvinden in grote cuvées.

Een mooi gevinifieerde Pinot Meunier zorgt voor een ronde, fruitige champagne met een florale geurigheid.

- **Chardonnay.** De Chardonnay is misschien wel de meest geprezen druif in de regio. Ongeveer 25% van de wijngaarden zijn aangeplant met Chardonnay.

De zuurtegraad is iets hoger dan de andere druiven en net hierdoor krijgt de champagne zijn finesse en sierlijkheid. De frisheid, de florale en soms minerale ondertonen die de Chardonnay meebrengt, maken van champagnes die dominant of uitsluitend uit Chardonnay zijn samengesteld de aperitief bij uitstek.

Het maken van een goed wijn begint in de wijngaard ... Hier speelt de ervaring van de wijnbouwer, het is een kwestie van ervaring, know-how en aanvoelen. Ook in de wijngaard gelden er specifieke regels. Zo is Champagne bijvoorbeeld de enige AOC die strikte regels vastlegt voor het snoeien.

De wettelijk verplichte manuele oogst start ongeveer 100 dagen na de bloei, meestal rond half september. Het oogsten moet binnen een periode van vijftien dagen worden afgerond. De aandacht en zorg die worden gegeven aan de oogst bepalen reeds voor een belangrijk deel de kwaliteit van de uiteindelijke champagne. Het wettelijke basisrendement is 10.400 kg druiven per hectare, maar jaarlijks kan daarvan, na toestemming, enigszins worden afgeweken.

De periode tussen het trekken van de druiven en het persen moet zo kort mogelijk worden gehouden om oxidatie en verkleuring tegen te gaan. Omdat de weliswaar kleine afstanden in het wijnbouwgebied toch te groot zijn om al het fruit naar een centraal ontvangst- en persstation te brengen, hebben de meeste grote champagnehuizen her en der in het gebied persinstallaties.

De klassieke persen zijn meestal rond, ondiep en gemaakt uit eikenhout. Deze hydraulische persen worden steeds vaker vervangen door moderne pneumatische persen. De vorm en de afmeting van deze persen is zo berekend dat er net 4.000 kg druiven in kan. Het persen van de druiven, onmiddellijk na aankomst, gebeurt in twee etappes.

De eerste persing, met weinig druk en behoorlijk snel, mag per 4.000 kg druiven 2.050 liter most opleveren. Dit noemt men de vin de cuvée. Deze most heeft een fijn aromatisch karakter, is subtiel en complex met goede eigenschappen om te verouderen. De 'tête de cuvée' levert de beste kwaliteit op en heel wat producenten gebruiken alleen dat sap voor hun topchampagnes.

Een tweede zwaardere persing, met meer druk en gedurende een langere tijdsspanne, mag nog eens 410 liter opbrengen. Dit sap noemt men la première taille. Er is een aanzienlijk kwaliteitsverschil tussen de eerste persing, de cuvée, en de tweede, de taille. Niet alleen neemt de verfijning van de most af en het tannineniveau toe als de persdruk wordt verhoogd, maar tegelijkertijd neemt het zuurgehalte af. De taille heeft een simpel, soepel aroma dat zich snel ontwikkelt.

Het sap dat wordt verkregen na de wettelijk toegelaten 2.460 liter noemt men la rebêche. Dit sap mag niet meer worden verwerkt in de champagne maar gaat men distilleren tot fine champagne of marc de champagne.

Het sap vloeit na de persing in grote kuipen of tanks waar de most moet bezinken. Tijdens deze zogenaamde 'débourage statique', waarvan de tijdsduur afhangt van de gehanteerde temperatuur en verschilt per producent - van 10 uur tot wel 48 uur - zinken alle onzuiverheden (restanten van de pel, van de pit en andere vaste deeltjes) naar de bodem van het vat.

Hierna wordt het heldere druivensap of most rechtstreeks overgepompt in de inox gistingtanks. Vandaag laten nog maar enkele champagnehuizen hun wijnen gisten in eikenhouten vaten van 225 liter.

Aangezien een goede most in de noordelijk gelegen Champagne slechts een natuurlijk potentieel alcoholgehalte van 9 à 10 procent haalt, is het wettelijk toegestaan om tijdens de eerste gisting suiker toe te voegen, om een alcoholgehalte van ongeveer 10,5 procent te verkrijgen als de gisting is afgelopen. Dit toevoegen van suiker wordt chaptaliseren genoemd.

De eerste gisting verloopt eigenlijk net zoals bij andere witte wijnen. Bij een constante temperatuur van 18 - 22° C start de alcoholische gisting (waarbij de suikers worden omgezet in alcohol en koolzuur) heel langzaam en duurt dan ongeveer 10 dagen. Afhankelijk van de initieel gemeten waarden wordt er een hoeveelheid gist toegevoegd om het

proces op te starten of te versnellen.

Tijdens deze eerste gisting is het cruciaal om de temperatuur te beheersen. De ene producent houdt de temperatuur bewust wat hoger (tegen de 20-22°C) om de Champagnes wat voller te maken. De andere gaat bewust wat lager zitten (tegen de 18-20° C) om de zuren vast te houden ...

Na deze eerste gisting wordt de jonge wijn overgestoken. Daarbij gaat de wijn in een schone tank of op een schoon vat en blijft er depot achter. Hierdoor wordt de wijn helder(der) en zachter, althans minder hard, want door zuurstofcontact is er sprake van enige oxydatie.

Tijdens deze fase wordt ook de stijl reeds gecreëerd. Sommige wijnbouwers kiezen ervoor om in deze periode de niet-verplichte malolactische of appelmelkzuur gisting te laten plaats vinden waarbij appelzuur wordt omgezet in het mildere melkzuur. De wijnen krijgen daardoor een zachter rijper aroma en winnen tevens aan diepte en complexiteit. Andere producenten nemen dan weer maatregelen om de malolactische gisting te voorkomen, omdat ze een zeer levendige champagnestijl nastreven en de frisheid en de fruit- en bloemaroma's van de druif willen bewaren.

De volgende stap is de 'mariage des vins' ... Dit is eigenlijk de geboorte van de champagne. In het vroege voorjaar, een maand of vijf na de oogst, worden de jonge wijnen onderworpen aan grondige laboratoriumanalyses en door een team van ervaren deskundigen uitgebreid geproefd. Dit is het moment waarop de wijnen worden

geselecteerd die hun bijdrage gaan leveren in de verschillende assemblages. Dit is ook het cruciale moment waarop de kennis en de ervaring van de oenoloog een belangrijke rol speelt.

Het componeren van de assemblage is een soort driedimensionaal schaken. Men moet goed begrijpen hoe elke component in de assemblage zich zal ontwikkelen. Die componenten evolueren tezamen echter anders dan wanneer ze gescheiden zouden blijven. Het geheel moet meer zijn dan de som der delen. Het doel van de assemblage is het allerbeste te verkrijgen in termen van complexiteit en harmonie.

Men hanteert vaak een andere benadering bij het componeren van de assemblages voor champagne zonder oogstjaar en champagne met oogstjaar, een zogenaamde millésimé.

Bij champagne zonder oogstjaar zoekt men op de eerste plaats naar consistentie van jaar tot jaar. De champagne moet ten volle beantwoorden aan de huisstijl. Elk champagnehuis streeft naar een eigen, constant en herkenbaar smaaktype. Het is de kunst een constante, herkenbare en eigen mengeling (cuvée) samen te stellen om die typische smaak te bekomen.

Voor champagnes zonder oogstjaar worden, naast jonge wijnen, ook altijd enkele vins de réserve gebruikt. Vins de réserve zijn oudere wijnen die door hun rijpere aroma's en structuur, kwaliteit toevoegen aan de assemblage. De champagnes zonder jaartal zijn veruit in de meerderheid, zij vormen ongeveer 85 procent van de totale productie.

Voor een champagne met oogstjaar respecteert men eerder de stijl van het betreffende jaar en wil men die tot uitdrukking laten komen. Voor millésimés, champagnes met oogstjaar, worden vanzelfsprekend alleen wijnen van het op het etiket genoemde jaar aangewend. De verhouding van de in champagne met oogstjaar verwerkte druivensoorten kan ook aanzienlijk schommelen, omdat de ene druif in het ene jaar geslaagder is dan in het andere jaar. Dat levert van één en hetzelfde champagnehuis opvallend verschillende wijnen op.

De samenstelling van de cuvée moet begin maart een feit zijn want dan wordt de wijn geklaard en eventueel gefilterd. Het eindresultaat is een nogal droge, meestal niet opmerkelijke, stille witte wijn: de vin clair. Deze wijn is, op de assemblage na, geproduceerd op de traditionele en universele manier. Zo wordt overal wijn gemaakt. Een deel van deze geklaarde wijnen worden als reserve opgeslagen en vormen de vins de reserve voor komende jaren.

De wijn is nu klaar om op fles te worden gebracht. In principe staat de wet het afvullen toe vanaf 1 januari na de oogst. In de praktijk gebeurt het meestal pas eind maart, begin april. Vlak voor de botteling wordt de liqueur de tirage toegevoegd (zie hoger). De wijnen worden gebotteld, de flessen worden afgesloten met een kroonkurk en sur lattes (horizontaal) gestockeerd.

Een langzame rijping is van essentieel belang voor een fijne en langdurige pareling. Hoe koeler de omstandigheden in deze fase, hoe beter. In de diepste kelders - een temperatuur van 10-12°C is ideaal - verloopt de prise de mousse het langzaamst en dat leidt tot beter

mousserende wijnen, met grotere aromatische eigenschappen, complexere aroma's en kleinere, fijnere belletjes.

Als de koolzuurgasvorming wordt geforceerd en bij een te hoge temperatuur in recordtempo tot stand komt, bespaart dat tijd en kosten, maar het resulteert in een agressieve mousse, in grote bubbeltjes. In de mond ervaren we dit als grof en explosief.

De tijd dat de rijping duurt is afhankelijk van de druivenmix (Pinot Meunier evolueert sneller dan Pinot Noir bijvoorbeeld) en vooral ook van de smaak van de producent. De wetgeving voorziet een minimale rijping van 15 maanden voor champagnes zonder oogstjaar en van 3 jaar voor champagnes met oogstjaar. Champagne is de enige wijn waarbij zo een lange rijpingstijd is verplicht (voor crémants bijvoorbeeld maar 9 maanden).

Sommige producenten kiezen er uitdrukkelijk voor dat de wijn langer rijpt waardoor de wijn ook veel langer in contact blijft met de gist. Dit zorgt voor een veel breder smaakpalet omdat de dode gistcellen zichzelf afbreken waarbij accenten van acacia en geroosterd brood ontstaan.

De remuage heeft tot doel om de dode gistcellen, die tijdens de tweede gisting zijn ontstaan, te verwijderen. Het principe van de remuage werd uitgevonden door de weduwe Barbe Clicquot. Door de manier van bewegen van de fles wordt het verspreide gistdepot geleidelijk aan verzameld tot een balletje en door de fles steeds wat verder op zijn kop te plaatsen glijdt dat langzaam maar zeker naar de kop van de fles.

Traditioneel werden de flessen in houten pupitres geplaatst. Dat zijn schuin opgestelde, stevige houten rekken met ronde gaten waarin de halzen van de champagneflessen passen. Eerst staan de flessen horizontaal in de pupitres en aan het eind van de rit volledig verticaal, met de hals naar beneden.

Tijdens de evolutie van horizontaal naar verticaal, worden ze met grote regelmaat geschud, gedraaid, getild en een tikkeltje schuiner in het rek gezet. Deze combinatie van snelle, korte en subtiele bewegingen, het gaat om een paar kleine polsslagen, wordt remuage genoemd en wordt uitgevoerd door remueurs. Ervaren "schudders" kunnen met twee handen tegelijk, met een verbazingwekkende accuratesse en doeltreffendheid in een duivels ritme zo'n heel paneel met 60 flessen afwerken. Een goede remueur kan tot 30.000 flessen per dag draaien.

Sinds 1985 wordt deze taak meer en meer overgenomen door computergestuurde machines, gyropalettes. Ze draaien 600 flessen in één keer waardoor de remuage slechts één tot 2 weken duurt tegenover ongeveer anderhalve maand manueel.

Na de remuage is het tijd om de gistprop te verwijderen, dat noemt men le dégorgement. Tijdens de periode tussen remuage en dégorgement staan de flessen eventueel nog enige tijd sur pointes en ondergaan dan nog een uiterst belangrijke rijping. De flessen worden hiertoe verticaal en op de kop gestapeld, met het gistpropjes dus nog altijd in de flessenhals, tegen de spiegel van de capsule.

Bij de *dégorgement* is het belangrijk dat de gistprop wordt verwijderd maar dat ook zo weinig mogelijk champagne verloren gaat. Traditioneel nam de ontkurker de fles met de hals naar omlaag vast. Bij het snel naar boven bewegen van de hals, was de kunst om op het juiste moment te ontkurken zodat enkel de prop en geen champagne door de koolstofdioxide wordt naar buiten gestuwd.

Nu worden de flessen op hun kop met het topje van de hals door een ijskoud pekelbad (-28°C) gevoerd. Daardoor bevriest het bezinksel en het wordt één geheel. Vervolgens kan men de fles rechtop zetten (de gistprop blijft immers op zijn plaats), de 'luchtbel' komt onder de prop die na het verwijderen van de capsule als een propje uit de fles schiet zonder enig risico op verlies van champagne.

Na de '*dégorgement*' wordt een zogenaamde liqueur d'expédition toegevoegd. De hoeveelheid suiker in dit mengsel bepaalt de zoetheidsgraad van de champagne.

Afhankelijk van het uiteindelijke suikergehalte, uitgedrukt in gram per liter, wordt de mousserende wijn gekwalificeerd als:

- Doux: meer dan 50 gram
- Demi-sec: tussen 32 en 50 gram
- Sec: tussen 17 en 32 gram
- Extra dry: tussen 12 en 17 gram
- Brut: minder dan 12 gram
- Extra brut: tussen 0 en 6 gram

Voor een gehalte van minder dan 3 gram worden ook wel de termen "brut nature", "pas dosé" of "dosage zero" gebruikt. 90% van de verkochte champagne behoort tot de categorie 'brut'. Ook onze proefwijnen zijn 'brut'-wijnen.

Meteen na het afvullen met de liqueur d'expédition wordt de fles afgesloten met de definitieve, champignonvormige kurk waarop een plaque zit. Dit kleine, metalen plaatje geeft in vele gevallen, net als het etiket, het merk en het type champagne aan. De kurk wordt op zijn beurt vergrendeld door een muselet, een muilkorfje van ijzerdraad dat op de hals van de fles wordt vastgedraaid. Tenslotte verdwijnt dit alles onder een stevige folie-capsule.

Ook de champagnekurk is momenteel onderwerp van hevige discussie. Want net als bij andere wijnen is kurk ook hier af en toe oorzaak van een 'defecte' fles. En aan die prijs is dat doodzonde. Kroonkurk kan technisch, maar het imago wil dat niet. Dan maar experimenteren met (deels) plastic champagnekurken ... ?

Als algemene stelregel geldt dat een champagne drink-klaar is zodra hij het hierboven proces heeft doorlopen. Hij verbetert dus niet meer en een doorsnee champagne drink je m.a.w. best op tijdens de 12 maanden na de dégorgement. Dat is zo voor 90% van de champagnes ... Toch zal je vaststellen dat sommige champagnes langer fris blijven dan andere. Dit hangt van een aantal factoren af.

Een eerste belangrijk aandachtspunt is de samenstelling van de champagne: indien er veel Pinot Meunier in een champagne is verwerkt

(algemeen wordt gesteld  $\geq 35\%$ ), dan is de champagne in principe niet langer dan 9-12 maanden houdbaar. Pinot Meunier is immers een druif die niet alleen snel rijpt, maar ook snel over de top is. Voor champagnes die niet teveel Pinot Meunier bevatten, geldt grotendeels als vuistregel dat de champagne even lang kan worden bewaard als hij in de kelder gerijpt heeft ...

Een champagne die uitsluitend gemaakt is van Chardonnay en/of Pinot Noir is langer houdbaar. Hierbij geldt dat een Blanc de Noir (die uitsluitend gemaakt is van Pinot Noir – opgelet sommige Blanc de Noirs zijn gemaakt van een assemblage van Pinot Noir en Pinot Meunier of vaak zelfs van 100% Pinot Meunier) in de regel langer houdbaar is dan een Blanc de Blancs (gemaakt van 100% Chardonnay).

Ook de kwaliteit van de druiven speelt een rol in het bewaringspotentieel van de champagne. Een champagne Grand Cru of Premier Cru kan je dus langer bewaren dan een gewone champagne. De meeste producenten vermelden de cru status op het etiket.

Een champagne millésimé betreft meestal een champagne uit een goed jaar. Logisch gevolg is dan ook dat deze champagne langer houdbaar is. Hoe beter het jaar, hoe beter de druiven, hoe langer houdbaar de champagne is.

De fles speelt uiteraard ook een rol. Kleine flesjes kan je niet bewaren en zijn voor onmiddellijke consumptie bestemd. Magnumflessen bieden de meest optimale houdbaarheid. Ik zet even de verschillende flessen op een rijtje:

Het kleinste formaat is een 'quart' (20cl), de 'demie' is een klassieke halve fles (37,5 cl), de 'medium' of 'pinte' is het volgende formaat (50 cl) wat ons bij 'bouteille' de normale fles (75 cl) brengt.

De 'magnum' is gelijk aan 2 flessen, de 'Jeroboam' aan 4 flessen, de 'Rehoboam' aan 6 flessen, de 'Mathusalem' aan 8 flessen, de 'Salmanasar' aan 12 flessen, de 'Balthazar' aan 16 flessen, de 'Nabuchodonosor' aan 20 flessen, de 'Salomon' aan 24 flessen, de 'Souverain' aan 35 flessen, de 'Primat' aan 36 flessen en tot slot de 'Melchizedec' of 'Midas' die gelijk is aan 40 flessen (30 liter!).

De berging van de champagne speelt uiteraard (net zoals bij elke wijn trouwens) een bepalende rol. Werd hij goed koel en donker bewaard of niet? Het is ook belangrijk dat je inschat hoe lang de champagne al werd gestockeerd bij de wijnhandel, de bewaartijd begint immers op het moment van de *dégorgement* en niet op de dag dat jij hem koopt ...

Champagne wordt vrij fris gedronken. Blancs de blancs en jonge champagnes tussen 7° en 9°. De *millésimés* mogen wat minder fris gedronken worden. Een champagnefles wordt het best zonder luide knal geopend, maar met een zacht zuchtje zodat er minimaal CO<sub>2</sub> ontsnapt.

De champagne wordt het best in een hoog, langwerpig kelk- of tulpvormig glas met een lange steel (om hem niet op te warmen met de hand) geschonken waarvan de bodem het best puntig is of gekrast is. Door deze punt of krassen zullen de belletjes lang en krachtig blijven borrelen. Zorg dat de glazen goed gespoeld zijn en dat elk spoor van detergents verdwenen is. Stop m.a.w. champagneglazen nooit in de

vaatwas!

## **Bespreking van het proeven**

Wijnproeven is het aandachtig waarnemen van alle aspecten van een wijn: zijn uiterlijk, zijn geur en zijn smaak. Het is m.a.w. een ervaring waarbij we alle zintuigen inschakelen en proberen zoveel mogelijk 'zintuiglijke gewaarwordingen' te registreren wat het wijn drinken steeds leuker en interessanter maakt. Dat geldt voor champagnes net als voor stille wijnen ...

Als je de fles met de hand gaat openen houd je de fles onder een hoek van 45 graden van je af, waarbij je natuurlijk niet richt op je tafeldame, het schilderij van Monet of de lokale kristallen kroonluchter. De truc is om de kurk zodanig uit de fles te krijgen dat een licht sissend geluid hoorbaar is. De handigste methode is om de fles (dus niet de kurk) zachtjes iets te draaien en daarna tegen te houden.

Een alternatieve, maar zeker geen mindere methode, is het openen van een champagnefles met een sabel. Hierbij wordt de fles voorbereid en wordt met een sabel de kop, inclusief de kurk, van de hals van de fles geslagen. Dit fenomeen noemt men sabreren.

Bij het proeven van champagne gaan we dezelfde fasen maar niet exact dezelfde benamingen als bij het proeven van wijn gaan gebruiken.

Het uitzicht van een champagne leert ons al heel veel. Je komt bij Champagne diverse kleuren tegen. De kleur kan je wat vertellen over de leeftijd en de gebruikte druivensoorten. De gebruikte termen zijn: bleek

goud, groenig goud, wit goud, strogeel, goudgeel, oud goud, teer roze, zalmroze (rosé), diep roze (rosé).

Enkele vuistregeltjes: oudere Champagne zijn vaak wat 'donkerder' dan jonge Champagnes. Een jonge Blanc de blancs ziet vaak bleek goud of groenig goud van kleur. Een zachte roze schijn duidt op een Champagne waarin veel blauwe druiven (en vaak ook die van de tweede persing) zijn verwerkt. Een zeer heldere champagne is vaak een jonge champagne terwijl een satijnachtige aanblik eerder wijst op leeftijd ...

Alle Champagne bruist maar iedere Champagne bruist anders. Ik wil niet zo ver gaan dat je aan de wijze van bruisen kan zien welke champagne het is, maar ook hier geldt dat de manier waarop een champagne parelt een indicatie is.

We spreken van: fijn, levendig, weelderig, traag.

Fijne levendige en intense pareling wijst op een levendige en frisse champagne. Trage of langzame pareling kan een aanduiding zijn van leeftijd ... Ook de mousse zelf is indicatief, nl. of de mousse discreet is of intens, of de mousse een kroon vormt of diffuus is ...

In een tweede fase ruiken we aan de champagne. We doen dit eerst zonder de wijn te walsen om in een eerste indruk eventuele fouten (oxidatie, kurk, ...) en de eerste impressies te detecteren. Vervolgens walsen we het glas en ruiken aan de wijn door de neus diep in het glas te steken. Door het walsen komt er extra zuurstof bij de wijn en kunnen de aroma's en de zwaardere, meer intense, geuren zich beter ontplooien.

Bij het ruiken willen we enerzijds de intensiteit, kwaliteit en karakter van de 'neus' beschrijven en anderzijds bepaalde geursensaties (verwantschappen) herkennen. De neus zal de wijn variëren in intensiteit en gedistingeerdheid naargelang zijn ouderdom, de cépage, zijn kwaliteit ... maar hij moet altijd zuiver zijn m.a.w. zonder onplezierige geurtjes. Je kan er van uit gaan dat wat goed ruikt, vaak ook is en dat wat een vies reukje heeft, verdacht is ...

De geurintensiteit is al een eerste indicator want een zwakke neus laat vaak een weinig karaktervolle of levendige champagne vermoeden. De geurintensiteit beschrijven we aan de hand van volgende termen: overdadig, krachtig, geurig, zwak.

De finesse, complexiteit en subtiliteit van de neus geeft ons ook een voorsmaakje van wat we straks in de mond mogen verwachten ... een onaangename, lompe neus gaat zelden samen met een mooie, volle en aangename wijn.

De geurkwaliteit drukken we uit aan de hand van de volgende termen: gedistingeerd, aangenaam, gewoon, lomp, onaangenaam.

De reukzin is de minst geoefende voor de meesten onder ons. We kunnen dan ook vaak niet de geurimpressies herkennen of verwoorden die wijncritici vaak hanteren. Dat is geen probleem! Het is vooral de bedoeling om indrukken (fruit, kruiden, druivenras ...) te herkennen en dan te linken aan een bepaalde eigenschap van de wijn.

Bij champagne hanteren we volgende geurgroepen:

- Florale aroma's: meidoorn, lindebloesem, oranjebloesem, viooltje
- Fruit aroma's: citrusvruchten, pitvruchten, geel fruit, exotisch fruit, rood fruit (kersen, aardbeien)
- Vegetale aroma's: verse amandelen, gemaaid gras, varens, kreupelhout, truffel
- Gedroogde vruchten: noten, rozijnen, gedroogde vijgen
- Diversen: verse boter, brioche, geroosterd brood, honing, geconfijt fruit, vanille, specerijen

We kunnen ons op basis van het uitzicht en de geur al een eerste indruk geven van de champagne. Het proeven is bijgevolg in zekere zin een bevestiging van onze eerste indrukken.

Een champagne heeft, net als een stille wijn, een smaakevenwicht wanneer de elementaire smaakgroepen in de juiste verhouding tegenover elkaar staan.

We gebruiken vooral de volgende termen om de smaak van de wijn te beschrijven, van goed naar minder: qua algemene indruk vettig, zacht/rond, aangenaam, gewoon of onaangenaam; qua 'droogte' beendroog, droog, halfdroog, zoet of zeer zoet; qua zuurheid plat/lomp, lichtzuur/nerveus, fris/levendig, zuur of hard.

Een gans nieuwe benadering is de champagne te gaan typeren met een nieuwe terminologie. Met de volgende adjectieven kan men dan het karakter of het typische van de champagne aanduiden: vleselijk, charmant, geestig, intelligent, romantisch, sensueel, passioneel, enthousiast, verrukkelijk, mystiek, verbonden, teder, hartelijk, bezielend ...

Het CIVC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne) heeft zelf heel schematisch vier verschillende champagnekaracters of basisstijlen voorop gesteld:

- **Champagne de corps.** Is een champagne stevig, krachtig en vineus dan spreken we graag van een champagne de corps of vleselijke champagne met een stevige smaakstructuur, een volle, robuuste, krachtige champagne of een champagne met body.

Als we in dergelijke termen over wijn spreken, dan is dit een mannelijke champagne. De champagnes de corps worden meestal gedomineerd door Pinots in de cuvée, ze zijn door hun gecorseerdheid uitstekend om aan tafel te combineren.

- **Champagne de coeur.** Wordt een champagne vooral gekenmerkt door harmonie en tederheid, dan betreft het een champagne de coeur of hartelijke champagne, een elegante, gracieuze champagne. Vermits we 'mannelijk' toestonden, zullen we nu maar van vrouwelijk spreken.

Champagnes de coeur zijn diep en zacht en vertonen een harmonische eenheid. Soms zijn ze een beetje vet, vlezig, altijd harmonieus en vaak millésimé. Hun aroma doet soms denken aan honing, rozenblaadjes, perzik, peer, gekonfijt citrusfruit en kruidkoek.

- **Champagne d'esprit.** Is een champagne levendig, fris, verkwikkend en licht dan bezit hij ongetwijfeld esprit, dan is hij

geestrijk, spiritueel. Champagnes de l'esprit zijn bijna altijd bruts Blancs de blancs, in ieder geval zijn het champagnes die voor het merendeel uit Chardonnay zijn samengesteld.

Vaak zijn het nog jonge champagnes met oogstjaar, bleek, groenig van kleur met ragfijne, snelle belletjes, met een aroma van vers fruit, in het bijzonder citrusfruit en exotische vruchten en een delicate, opwekkende smaak. Door hun frisse levendigheid zijn dit ideale champagnes voor het aperitief en ook voor een goed gesprek en een licht gerecht.

- **Champagne d'âme.** Is ten slotte een champagne uitzonderlijk, verfijnd, perfect, bijna mystiek en heeft hij een innemend smaakpatroon dan dichten we zo'n champagne een âme toe. Champagnes d'âme zijn meestal de grote of zelfs zeer grote champagnes, de champagnes uit de beste oogstjaren en de grootste cuvées de prestige.

Ze behoren slechts genoten te worden als ze op dronk zijn, als ze een aantal jaren hebben gerijpt. Ze bezitten een diepe kleur, fijne belletjes als parels, een complex aroma en een brede, boeiende smaak die lang nablijft. Dit zijn champagnes voor zeer speciale gelegenheden, een heuglijk feest, een exquis diner, een mijlpaal.

## **Bespreking van de wijnen**

### **Charles de Cazanove Grande Cuvée Stradivarius**

De geschiedenis van dit champagnehuis gaat terug naar 1811 als Charles Gabriel de Cazanove op 24-jarige leeftijd zijn wijnhuis start in Avize. Het is hiermee een van de oudste huizen uit de regio. Het wijnhuis bleef in de familie tot in 1958 de groep Martini & Rossi in het kapitaal komt. In 1983 wordt het wijnhuis overgekocht door de groep Moët & Hennessy die het in 1985 doorverkoopt aan Magenta, een négociant en verdeler van heel wat prestigieuze champagnes. Sinds 2004 is het terug in familiehanden.

Wij proeven vandaag de Grande Cuvée Stradivarius, een champagne gemaakt van 70% Chardonnay en 30% Pinot Noir.

### **Besserat de Bellefon Grand Cru Brut Blanc de Noirs**

Besserat de Bellefon is een champagnehuis dat in 1843 werd opgericht en in Épernay is gevestigd. Het huis is onderdeel van Lanson-BCC en bezit 25 hectare wijngaard, voornamelijk in de vallei van de Marne.

Het Champagnehuis Besserat de Bellefon heeft een behoorlijke geschiedenis, het huis maakt al sinds 1843 Champagne. Wanneer in 1920 Yvonne de Méric de Bellefon trouwt met Edmond Besserat, voegde men de namen samen en werd het Champagnehuis een officieel feit.

De stijl van het huis Besserat de Bellefon werd in 1930 geboren. Edmond was samen met de manager van het befaamde Parijse restaurant 'La Samaritaine de Luxe', deze gaf aan op zoek te zijn naar een hoog gastronomisch inzetbare Champagne met een romige smaak. Als Besserat de Bellefon deze kon creëren bestelde ze wel 1.000 flessen in plaats van 100....

Wij proeven vandaag de Blanc de Noirs, gemaakt van 100% Pinot Noir.

### **Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut**

Het wijnhuis Canard-Duchêne is opgericht in 1868 in het dorpje Ludes, in het hart van de Montagne de Reims, door Victor Canard, een tonnelier, en zijn vrouw Léonie Duchêne, dochter van een wijnboer.

De Cuvée Léonie is een eerbetoon aan de oprichters, door gebruik te maken van de beste druiven (50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay) en minimaal 3 jaar rijping.

### **Bahuchet Carte d'Or Brut**

Het huis Bahuchet is een klein huis in Champillon. Het is een récoltant-manipulant dus iemand die heel het productieproces zelf doet, een echt familiebedrijf want vrouw en zoon werken mee.

Wij proeven de Carte d'Or Brut, een champagne gemaakt van 18% Chardonnay, 35% Pinot Meunier en 47% Pinot Noir. Alle druiven komen van 1er Cru wijngaarden.

### **Georges Lacombe Grande Cuvée Brut**

Georges Lacombe, een boerenzoon geboren in 1941, start begin de jaren zestig met zijn eerste wijnmakerij in Lot nabij Cahors. Als zijn dochter in 1989 een oenoloog uit Champagne huwt, koopt hij in de Champagne een kleine wijngaard in het dorpje Aÿ dat hij gaandeweg uitbreidt tot 12 ha. In 2004 koopt zijn schoonzoon, Francis Tribaut, de wijngaarden over en sticht het champagnehuis Georges Lacombe.

Wij proeven de Grande Cuvée Brut gebaseerd op een klassieke cépage van ongeveer 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier en 35% Chardonnay.

### **Deutz Brut Classic**

Het champagnehuis Deutz is opgericht in Aÿ in 1838 door William Deutz en Pierre-Hubert Geldermann. Het is één van de oudste leden van het prestigieuze Association des Grandes Marques. Het huis is vandaag eigendom van de groep Louis Roederer die Deutz opkocht toen het failliet dreigde te gaan. Het huis bezit 40,6 hectare wijngaarden.

De productie van de eigen wijnstokken is voldoende om 40% van de 800.000 flessen te vullen die ieder jaar de kelders verlaten. De rest van de druiven wordt ingekocht bij boeren in vooral de gemeenten Aÿ in de door chardonnay gedomineerde Côte des Blancs, Mareuil, Bisseuil en Villers-Marmery.

De Brut Classic is gemaakt van 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier en 1/3 Chardonnay.