

Sprankelend de wereld rond ...

Proefavond 21/1/2010

1. De geproefde wijnen:

- Champagne : Laurent-Perrier Brut Millésimé 2000
- Crémant de Bourgogne : Mac Mahon, Abbaye de Morgeot
- Spumante : Ca Rugate, Fulvio Beo metodo classico
- Cava : Parxet, Maria Cabané Gran Reserva
- Sekt : Georg Breuer Brut vintage 2004
- Belgische mousserende wijn : Chardonnay Meerdael

2. Noot van de wijnmeester:

Een 'feestelijke' proefavond waarbij 'sprankelende' wijnen centraal staan leek ons alvast een mooie start voor 2010. Immers, is het niet altijd een beetje feest als er bubbels zijn ... ? Er is geen drank wereldwijd die zo verbonden is aan feest, aan blijdschap, aan elegantie, aan overwinning en succes. (Er is eigenlijk ook geen drank die je even ongegeneerd kan ontkurken voor het middaguur...)

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^e 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^e eeuw wordt er zowat overal ter wereld mousserende wijn gemaakt. Hiervoor worden verschillende methodes toegepast. De zogenaamde traditionele methode staat echter overal garant voor de betere bubbels ...

We maken deze avond een 'wandeling' langs de belangrijkste soorten mousserende wijnen in Europa. Ik heb hierbij bewust gekozen voor wijnen die allemaal op traditionele wijze zijn gemaakt. Toen ik samen met Luc op zoektocht was naar de wijnen voor vandaag, kwamen we al snel tot de conclusie dat de proefavond uitdagend zou worden en dat het waarschijnlijk niet zo evident zou zijn om de 'echte' champagne te ontmaskeren ...

Maar we waren het met elkaar eens dat de proefavond des te leerrijker en interessanter zou zijn ! Focus jullie op de ontdekking van de wijn in het glas en geniet ...

*Veel proefplezier,
Gentil*

3. achtergrondinformatie over het productieproces :

Er worden wereldwijd 3 productieprocedures toegepast. Aangezien het productieproces zo bepalend is voor de smaak en de kost, is het zinvol om hier toch even bij stil te staan.

Om een droge mousserende wijn te maken, wordt steeds eerst een droge wijn gemaakt. Met deze zogenaamde basiswijn gaat de wijnmaker aan de slag om een mousserende wijn te maken.

- De meest goedkope methode is het injecteren van koolstofdioxide (CO₂ – ook kooldioxide of koolzuurgas genoemd) in de wijn, m.a.w. dezelfde wijze waarop frisdrank aan zijn bubbels komt ... Heel goedkoop, heel 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'. 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 derde methode is de traditionele methode zoals die in de Champagne is ontwikkeld. Deze maakt net als de tweede methode gebruik van een tweede vergisting maar deze keer gebeurt deze niet in een gesloten tank maar op fles. Een bijkomend maar belangrijk verschil is dat 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.) Er is geen standaard tijdsduur voor deze autolyse: dit hangt af van de lokale regelgeving. Voor champagne is dit minimaal 15 maanden (millésimés 3 jaar), voor crémant 9 maanden ...

Alle wijnen die we hebben gekozen voor onze proefavond zijn op traditionele manier gemaakt. De meeste wijnen lagen 18 maanden 'sur lat' (de periode van de tweede gisting op fles waarbij de flessen plat liggen).

Na de 'remuage' (bezinken van de gistprop in de hals) en de 'dégorgement' (verwijderen van de kroonkurk) wordt een zogenaamde liqueur d'expédition toegevoegd. De dosering verschilt naargelang het 'type' wijn dat men wil maken. Deze toevoeging laat de aroma's tot volle ontwikkeling komen.

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

- Doux: meer dan 50 gram

Sprankelend de wereld rond ...

Proefavond 21/1/2010

- 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.

Bij champagne is het gebruikelijk om een assemblage van verschillende jaren te maken. Elk jaar wordt een deel van de oogst apart gehouden voor de assemblages van de komende jaren. De producent gebruikt deze reservewijn om de smaak en het karakter van zijn champagne te consistent te houden. Daarom brengt een assemblage die non-millésimé genoemd wordt, het typische, constante, karakter van een merk tot uiting.

Bij een zeer goede wijnoogst kan de producent besluiten om een champagne millésimé te maken, dit komt echter weinig voor. Een champagne millésimé is dus altijd een wijn met het karakter van dat jaar ...

Voor alle mousserende wijnen (millésimé en non-millésimé) geldt het principe dat eens de wijn klaar is voor expeditie (m.a.w. na het verwijderen van de gistprop), hij ook best wordt gedronken ... Champagne of andere mousserende wijn verbetert niet meer, integendeel!

4. Bespreking van de geproefde wijnen:

- Laurent Perrier Brut – millésimé 2000

Met de enorme hoeveelheid aan champagneproducenten, is er uiteraard keuze te over. Ik heb geopteerd voor een champagne die makkelijk verkrijgbaar is, de karakteristieken van de betere champagne in zich heeft maar toch toegankelijk blijft ...

Toegegeven, heel even heb ik getwijfeld om een Krug, een ‘Grande dame’ van Veuve Clicquot of een ‘Dom Pérignon’ van Moët & Chandon te voorzien ... Toppers van formaat die de grandeur van champagne kunnen bewijzen maar die ook een navenant prijskaartje hebben! In blindproeverijen worden derhalve vaak soepelere en meer toegankelijke, eenvoudigere, champagnes gekozen boven deze dure, complexe wijnen.

Terwijl de reputatie van champagne wereldwijd gevestigd is, is het terroir waar hij vandaan komt een stuk minder bekend. De wijngaarden van de Champagne stammen uit het begin van onze jaartelling, sinds 1927 worden de grenzen van het gebied aangegeven door een Appellation d’origine contrôlée.



Sprankelend de wereld rond ...

Proefavond 21/1/2010

De noordelijke ligging, het ruige klimaat, de eigenschappen van de grond en de heuvels maken het tot een uniek terroir, dat de champagne zijn typische smaak geeft.

De Brut Millésimé 2000 is de meest recente vintage die Laurent-Perrier eind vorig jaar op de markt heeft gebracht. De champagne werd gemaakt van de belangrijkste Crus en is samengesteld uit 50% chardonnay en 50% pinot noir en heeft meer dan 7 jaar gerijpt op fles! De wijn draagt duidelijk de typische Laurent-Perrier stempel van frisheid en elegantie.

De winter van 1999 werd gekenmerkt door zachte temperaturen met enkele koude prikken in november. Een regenachtige lente in april en een volle bloei voor chardonnay op 11 juni en voor de pinot noir op 14 juni. Een natte juli maand met weinig zon maar gelukkig een mooie, zonnige september zodat de vendange mid september van start is gegaan. Op het eerste zicht geen uitzonderlijk jaar ...

Bij het proeven van de 'stille' wijnen in januari 2001 bleken de chardonnays gekenmerkt te zijn door frisheid en finesse en toonden de pinot noirs zich krachtig en evenwichtig. Pas op dat moment is beslist om een millésimé 2000 te maken.

Laurent-Perrier is één van de grootste champagnehuizen en is sedert 1999 ook genoteerd op de Parijse beurs, catégorie Second Marché. Het bedrijf gaat terug tot 1812 toen de tonnenmaker Laurent zijn champagnehuis installeerde in de gebouwen van een voormalige abdij in Tours-sur-Marne. Het was een evolutie met ups en downs. In 1914 verkochten ze reeds 600.000 flessen per jaar ...

In 1925 stierf mevrouw Laurent-Perrier kinderloos, met catastrofale gevolgen. In 1939 stond de firma op het punt van likwidatie, toen een andere weduwe op het toneel verscheen : Marie-Louise de Nonancourt, geboren Lanson. Deze dame kende de champagnerwereld zeer goed en navigeerde de firma door de moeilijke oorlogsjaren 1940 – 1945.

De familie de Nonancourt is vandaag nog altijd de belangrijkste aandeelhouder van de groep, die naast de champagne Laurent-Perrier ook nog andere champagnes in portefeuille heeft : namelijk Delamotte (sedert 1948), de Castellane (sedert 1983), Lemoine (sedert 1976) Salon (sedert 1988) en tot slot Château Malakoff (sedert februari 2004 met de champagnes Jeanmaire, Oudinot, Beaumet) .

Laurent-Perrier bezit nu 130 hectare wijngaarden. Aangezien de opbrengst van deze wijngaarden de totale behoeften aan druiven niet dekt, (amper 10 %), hebben ze lange termijn – contracten afgesloten met meer dan 750 onafhankelijke wijnboeren. Samen totaliseren zij 900 hectare wijngaarden waarop 10 miljoen kilogram druiven worden geoogst.

Ik verwacht in het glas een schitterende gele kleur met misschien zelfs een groene schijn. Een fijne pareling en een frisse neus met mineraliteit en geconfijte citrusvruchten. Een frisse aanzet in de mond evolueert naar een meer romig gevoel met duidelijke indrukken van geconfijte sinaasappel.

- Crémant de Bourgogne : Mac Mahon, Abbaye de Morgeot

De 'abbaye de Morgeot' is gelegen in het zuidelijk deel van Chassagne-Montrachet, op de helling richting Santenay. Een schitterende terroir voor pinot noir maar een exceptionele terroir voor chardonnay ...

Cremant de Bourgogne is een frisse sprankelende wijn. De wijn moet, net als champagne, aan hoge kwaliteitseisen voldoen. Zo is wettelijk bepaald dat het gistingsproces minstens negen maanden moet duren. Er mogen alleen druiven worden gebruikt van de soorten chardonay, gamay, pinot noir en aligoté. Cremants worden altijd op traditionele wijze gemaakt.

Bourgondië produceert ook 'gewone' mousserende witte wijnen, die aan minder strenge eisen moeten voldoen en goedkoper zijn. Maar deze wijnen scharen zich niet onder de noemer 'cremant'.

Het 'Kasteel van Sully' heeft een rijke geschiedenis. Het is in handen van de familie Mac Mahon sinds het midden van de 18^e eeuw en behoort vandaag toe aan de 'quatrième duchesse de Magenta' en haar beide zonen. Ze produceren een mooi gamma aan vooral witte top Bourgognes.

Wij proeven deze avond hun Crémant de Bourgogne die in 2009 op het 'Concours Féminalise' een gouden medaille won.

- Ca Rugate, Fulvio Beo metodo classico

De spumante komt van het wijnhuis Ca'Rugate (Montecchio di Crosare) een dynamisch bedrijf geleid door de familie Tessari, 30ha groot, genoemd naar een vulkanische heuvel.

De familie Tessari is reeds sinds het begin van de jaren 1900 actief in de wijnbouw. Ze hebben een moeilijk begin gekend maar vandaag hebben ze een reputatie van een uitstekende prijs/kwaliteitverhouding.

Deze positie is er gekomen onder de leiding van Fulvio Tessari, meestal gekend als Beo. Hij nam in 1930 het roer over en bouwde het wijngoed uit door de beste wijngaarden aan te kopen op de heuvels van Rugate. Hij besloot in 1970 om de nadruk te leggen op de kwaliteit, in volle respect voor de lokale coöperatieve. Dat was de basis voor het latere Ca Rugate dat pas sinds 1986 wijn onder eigen naam op de markt brengt.



Sprankelend de wereld rond ...

Proefavond 21/1/2010

De 50 ha wijngaarden zijn gelegen in de streek rond Monteforte d'Alpone: ongeveer 30ha in de Soave Classico en ongeveer 20 ha in Montecchia di Crosara in de Valpolicella regio.

De geleidelijke stijging van de heuvels draagt er toe bij dat er diverse wijnen ontstaan van grote kwaliteit, en dit dank zij de gunstige positie en het micro-klimaat en de goede bodemgesteldheid.

De Fulvio Beo metodo classico is, zoals de naam het zegt, gemaakt op traditionele wijze. De wijn is gemaakt van 100% Garganega en heeft 24 maanden sur lat gerijpt. Er worden jaarlijks 20.000 flessen geproduceerd.

Ik verwacht een goudgele kleur, fijne aanhoudende parels. Delicaat fruit in de neus, mooi in balans en zacht in de mond ...

▪ Parxet, Maria Cabané Gran Reserva

Het is trendy om cava te bestellen ... Heel wat zichzelf respecterende restaurants en tavernes hebben de laatste jaren heel expliciet cava opgenomen in hun gamma. In 2009 hebben we derhalve meer dan 3x meer cava gedronken dan champagne en dat terwijl België nog altijd één van de belangrijkste exportgebieden is voor champagne.

Het productiegebied voor cava is Catalunya, doorgaans een warme streek ... Op enkele kilometers ten noorden van Barcelona ligt een klein kuststadje genaamd Tiana. Het was hier dat de familie Suñol in 1920 startte met het maken van « Xampany » (Catalaans voor Champagne), die toen verkocht werd onder de naam 'Montalegre'.

Het was meteen een schot in de roos in het Barcelona van « The Roaring Twenties ». Het bedrijf maakte sinds de 18de eeuw ook al gewone stille wijnen. Ondertussen is de naam 'Montalegre' veranderd in Parxet (afkomstig van het Franse woord 'parchet', wat 'klein stukje van een wijngaard' betekent) en zijn ze sinds de jaren '90 ook stille wijn beginnen maken in de Ribera del Duero.

Hun Cava's staan vandaag de dag nog altijd zeer hoog aangeschreven en ook hun stille wijnen genieten dezelfde reputatie ! Parxet maakt de Marqués de Alella, de beroemdste witte wijn van Alella, op basis van de Pansa Blanca.

Voor deze avond heb ik gekozen voor de Maria Cabané Gran Reserva. Het is de top-cuvée van het huis, vernoemd naar de stichtster van de bodega. Hij wordt enkel in de beste jaren gemaakt (Millésime) en de beste druiven worden met de hand geselecteerd. Hij heeft 3 jaar rijping op fles.

Deze cava is reeds meermaals verkozen tot beste cava van Spanje !

- Georg Brueur Brut vintage 2004

Duitsers zijn waarschijnlijk de grootste bubbeldrinkers maar daarom niet noodzakelijk de beste bubbels. Sekt heeft nu niet bepaald een reputatie van topwijn ... Het merendeel van de sekt wordt gemaakt volgens de tankmethode.

Maar uitzonderingen bevestigen de regel en we hebben in eerdere proeverij al kunnen ontdekken dat er in Duitsland ook heel wat topproducenten aan het werk zijn met nadruk op kwaliteit.

Ik heb gekozen voor een top-sekt van het weinhuys Georg Breuer, een van de toppers uit de Reinghau. Het weingood is in 1880 opgericht en omvat 58 ha wijngaarden in Rudesheim en Rauenthal.

De Brut vintage is de topper uit hun gamma mousserende wijnen. Hij is gemaakt van pinot gris, pinot blanc en pinot noir waaraan een klein percentage Riesling is toegevoegd. De wijn heeft 3 jaar rijping op fles gekregen. Het dégorgeren gebeurt in kleine hoeveelheden en de datum wordt ook steeds op de nek vermeld !

De wijn is niet alleen uitzonderlijk in het glas, ook de fles is uitzonderlijk met een porcelein etiket (maar dat is moeilijk te herkennen bij een blind proeverij natuurlijk ...

- Chardonay Meerdael Brut

Met enige chauvinistische trots ben ik blij dat we vanavond ook een belgische wijn in het glas krijgen, een Blanc des Blancs (100% gemaakt van chardonnay) gemaakt op traditionele wijze.

In 1994 gingen Paul en An Vleminckx-Lefever na overleg met deskundigen uit de Champagnestreek inzake bodemonderzoek en klimaatanalyse over tot de aanplanting van 21.000 stokken Chardonnay op een domein te Vaalbeek met als doel een mousserende wijn te produceren. De planttechniek, snoeiwijze en verzorging van de wijngaard gebeuren volgens de laatste hoogtechnologische normen. Tussen 1998 en 2000 werd het domein uitgebreid tot 60.000 wijnstokken.

De wijn heeft het zachte karakter dat de chardonnay kenmerkt. Een heldere bleekgele kleur met een rijke en overvloedige belletjesvorming geven hem een feestelijk uitzicht. Zijn geurigheid is fris en fijnzinnig met een delikaat aroma van lentebloesem en rijp fruit. In zijn verfrissende en charmerende smaak wordt het rijp fruit mooi geaccentueerd door een elegante zuurtoon die eveneens zorgt voor een aangename afdronk.