

Nicolo et Paradis "Brut"

Deze champagne uit de zonnige Aube doet menige merkchampagne verbleken. David Nicolo besliste immers, om ook de brut sans année een langdurige rijping sur lie te gunnen. Het levert een intrigerend aroma op van brioche en gegrild brood, dat zich mengt met de klassieke geuren van fruit en witte peper.

Het Mainson d'Arsonval, waar deze champagne gevinifieerd wordt, ligt in de schaduw van de attracties van pretpark Nigloland. Het lijkt wel alsof het plezier van de pretparkbezoekers afstraalt op de wijn. Een ideaal aperitief waarbij gerust een hapje met gedroogd vlees of een romige kaas past.

Marc Hébrart "Sélection"

Jean-Paul, de zoon van oprichter Marc, is de gedrevenheid zelve. Als geen ander beseft hij, dat de stock aan reservewijnen champagne onderscheidt van andere mousserende wijnen. Hij investeert dan ook enorm in het aanleggen van een voorraad oudere jaargangen, allemaal keurig opgeslagen in de kelders van het huis in Mareuil-sur-Aÿ. Deze Sélection bestaat uit 70% pinot noir en 30% chardonnay, met in totaal een kwart reservewijnen en een rijping sur lie van maar liefst 49 maanden.

Een buitengewone champagne met aroma's van citroen en gele pruim, maar ook oosterse kruiden en peperkoek. Erg levendig in de mond, met finesse en frisheid. Een champagne die je tussen twee gerechtjes serveert om de mond klaar te maken voor de volgende gang.

Bourdair-Gallois "Rosé"

In het Massief van Saint-Thierry, ten noordwesten van Reims, nam David Bourdair vijftien jaar geleden het wijndomein van zijn ouders over. Hij schakelde gaandeweg op milieuvriendelijke methodes over en dat merk je in de wijngaarden, die vol leven zijn en altijd begroeid met diverse planten.

Deze rosé bestaat voor 100% uit pinot meunier. Een onterecht verguisde druif, want hier in het heuvelachtige landschap met een grote diversiteit aan bodems voelt ze zich uitstekend in haar sas. De rosé is gul en fruitig in de aanzet, maar zet hem niet weg als een eenvoudig valentijnswijntje want hij biedt een compacte structuur met gespannen aciditeit, en een complexe, lange afdronk.

Nicolas Maillart "Brut Platine"

De Tovenaar van Ecueil wordt Nicolas wel eens genoemd. Klinkt dat wat overdreven? Wacht tot je deze schitterende Platine geproefd hebt. De blend bestaat voor 80% uit pinot noir en 20% chardonnay, waarvan 40% reservewijnen, alle van premier of grand cru-wijngaarden. Enkel de reservewijnen worden op hout opgevoed.

De champagne is tegelijk vol, fruitig, rokerig en charmant, maar ook vinnig en fris in de mond. Dominerende aroma's zijn hazelnoot, perzik en geroosterd brood. Daarnaast ontdek je vast een geur van klein rood fruit: het kenmerk van de pinotdruiven uit dit zuidelijke gedeelte van de Montagne de Reims.

Vauversin “Réserve Orpair”

Oger in de Côte des Blancs staat niet dadelijk bekend om zijn zelfstandige wijnbouwers: er zijn er maar enkele actief. De meeste van Laurents dorpsgenoten leveren hun druiven aan coöperatieven of grote merken. En dat is jammer, want de kalkrijke ondergrond leent zich perfect voor kwaliteitswijnen met een eigen stempel.

De Réserve Orpair is een woordspeling: hors pair betekent “zonder gelijke”. Het is inderdaad een uitzonderlijke champagne: 100% chardonnay van één jaargang uit Oger, een lage dosage van 6 gram, maar liefst zes jaar sur lie en volledige vinificatie op houten vaten. Het aroma is rijk en rokerig, de smaak breed en krachtig. Een maaltijdchampagne zonder meer, die met gemak een stuk gegrild gevogelte of een stevige visbereiding met roomsaus de baas kan.

Caillez-Lemaire “Jadis” 2007

Vanpoperinghe, heet het echtpaar dat deze champagneproducent in Damery runt. “Jadis” is de top cuvée, gemaakt van 60% chardonnay en de rest pinot. De vinificatie is inderdaad zoals vroeger: in houten tonnen waarin reeds meerdere wijnen opgevoed zijn. Ook zoals vroeger is de rijping sur lie: die gebeurt namelijk onder natuurkurk en niet onder kroonkurk.

Maar liefst acht jaar rijpt de champagne, wat hem een duidelijke geur van geroosterd brood bezorgt. Daarnaast vinden we ook rokerigheid en mineraliteit terug, aangevuld met steenfruit, vijg, appeltjes en pittige kruiden. Een luxechampagne waarvan amper 6.000 flessen geproduceerd worden elk jaar.

Cuvée	Aantal	€ stuk	Totaal
Nicolo et Paradis “Brut”		€ 25	
Marc Hébrart “Sélection”		€ 30	
Bourdaire-Gallois “Rosé”		€ 30	
Nicolas Maillart “Brut Platine”		€ 30	
Vauversin “Réserve Orpair”		€ 35	
Caillez-Lemaire “Jadis” 2007		€ 40	
Totaal (10% korting vanaf 6 flessen)			

Prijslijst en bestelformulier

Meeneemprijzen, geldig zolang de voorraad strekt.

