

In het glas

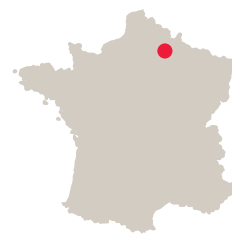
Robuuste champagne

In de Champagne-streek gebeuren mooie dingen: veel producenten zweren het gebruik van chemicaliën af en laten het terroir spreken. Met soms verbluffend resultaat.

Nog altijd is veel champagne dure, dunne wijn, opgepimpt met suiker en bellen. Maar wat is er de laatste jaren veel ten goede veranderd in de Champagne. Zo zijn er producenten die het gebruik van chemicaliën in de wijngaard de rug toekeren en in hun champagnes het terroir (de herkomst) laten spreken. Oef, dat is pas een feest. Je leest erover in het fascinerende *Champagne. Le réveil des terroirs*, van Nederlander Gert Crum. Het is er als boek en straks als e-book, waarop je voor het eerst exact de helling kunt vinden waar de druiven voor je favoriete champagne staan.

Hoe zo'n nieuwerwetse champagne smaakt? Neem Jacquesson, een klein

Hij geurt naar boterbabbelaars en stro



champagnehuis, compleet op kwaliteit gericht en nu nog het geheim van liefhebbers. Daar maakt men geen champagne die elk jaar gelijk smaakt, maar eentje die het oogstjaar en de wijngaard weerspiegelt. Deze champagne kreeg het nummer 736, en als ondertitel: Dégorgement Tardif extra brut. Dat wil zeggen: de druiven zijn in 2008 geoogst en de champagne heeft na de gisting in de fles, waardoor de belletjes ontstaan, nog vijf jaar (uniek!) op de vaste deeltjes mogen liggen die na de gisting neerslaan. Dit mag technisch klinken, het effect is een robuuste champagne die lekker vet in de mond is.

Daarbovenop is hij ook nog eens ongelooflijk verfijnd, fris en complex. Hij geurt naar boterbabbelaars en stro en heeft een diepe smaak met donkere karamel, room en hooi. De mousse is ragfijn en de smaak galmt eindeloos door in je mond. Ik serveerde er gebraden kip met paddenstoelen bij, want hier kun je uitstekend bij eten. 't Kost wat, maar je krijgt wel waar voor je geld. — Hilary Akers



Jacquesson 736 Dégorgement Tardif extra brut, €100, ovino.nl