



Miljoenen bruisende belletjes maken champagne nog altijd tot feestwijn bij uitstek

FOTO: HOLLANDSE HOOGTE

Kleine huizen, grootse bubbels

De champagnes van de grote merken zijn bij iedereen bekend. Veel specialer en verfijnder van smaak zijn de wijnen van de kleine ambachtelijke producenten » Cees van Casteren

De Titanic was niet ingewijd met een fles champagne en de rest is geschiedenis. Wat is het toch dat champagne zo speciaal maakt dat het voor de doop van cruiseschepen wordt gebruikt, voor de ‘douché’ van grand-prixoverwinnaars en voor de toast op bruiloften? Wat maakt champagne zó bijzonder dat ervoor oud en nieuw miljoenen flessen van over de toonbank gaan?

Het antwoord is even kort als simpel: bubbels. Het zijn de miljoenen bruisende belletjes die van champagne de feestwijn bij uitstek maken.

In december is het dan ook spitsuur voor champagne. Tijdens de feestdagen is gigant Moët & Chandon op bijna elk wijn-schap te vinden. Maar kleine, ambachtelijke producenten zijn veel moeilijker op te sporen. Het zijn vaak anonieme boertjes die jaarlijks niet meer maken dan een kwart procent van de 26 miljoen flessen die Moët

voor zijn rekening neemt. En in Nederland vaak maar bij één kleine importeur te vinden zijn. Zoals Benoit en Séverine Marguet in Ambonnay, die werken met Sandra Olij van het piepkleine Champagne & Co uit Oude Niedorp. Benoits Cuvée Réserve Grand Cru, met tonen van citrus en de frisheid van citroenen, wordt nog met de hand gemaakt. Net als de Cuvée Grand Rosé met impressies van bosaardbeien, gekonfijte kersen en rabarber.

Ook in Hautvillers, het geboortedorp van Dom Pérignon, worden de flessen bij de familie Tribaut nog traditioneel geschud (de zogeheten remuage). Tribauts Grande Cuvée Spéciale, ook geïmporteerd door Champagne & Co, combineert appel, peer en meloen met een romige mousse en lange af-dronk.

Henriots Brut Souverain van het beroemde maar kleine familiebedrijf van Joseph Henriot is knisperend fris, mineraal ver-

fijnd en heeft tonen van biscuit. Een elegante stijl op basis van chardonnay. Alfred Gratiens Brut Classique uit Épernay is frivoler, fruitiger en toch gracieus met impressies van marmelade en limoen. Een ideale aperitiefchampagne. Isabelle Mathieu van champagnehuis Serge Mathieu maakt samen met haar man Michel Jacob in het vijftig kilometer zuidelijker gelegen Aube juist een rondere en vollere stijl, romiger en krachtiger. Gemaakt van pinot noir, waardoor hij ook aan tafel bij uiteenlopende voorgerechten combineert (interessante website trouwens, www.champagne-serge-mathieu.fr).

Anselme Selosse ten slotte werkt met zeer lage opbrengsten en rijpt zijn ‘vins clairs’ op barrique — deels nieuw eiken. Metals resultaat een voor een brut zeer rijke stijl met impressies van tropisch fruit, toast, hazelnoot en kruidnagel. En toch heeft hij veel finesse, mineralen en een lan-

ge afdronk. Champagne waardig. Het enige nadeel van deze bijzondere bubbels uit de Marne en Aube is hun prijs. Die varieert van € 27,50 tot € 75.

Voor hen die deze feestmaand de hand op de portemonnee willen houden, is er de Crémant de Bourgogne van Charmelieu. Tijdens de feestdagen bij C1000 op het schap voor slechts € 7,99. Gemaakt van pinot noir en gamay en alleen door de kenner van the real thing te onderscheiden. ■

Waar te koop?
Champagne & Co: www.champagneenco.nl
Henri Bloem: www.henribloem.nl (diverse winkels in heel Nederland)
Leon Colaris: www.colaris.nl
Neerlands Wijnhuis: www.neerlandswijnhuis.nl
Turkenburg Tradition: www.turkenburgtradition.nl
Alle champagnes kunnen worden bezorgd.



Marguet Cuvée Réserve Grand Cru (€33), Cuvée Grand Rosé (€35) en de Tribaut Grande Cuvée Spéciale (€30), Champagne & Co



Serge Mathieu Cuvée Prestige Brut (€27,50) bij Leon Colaris



Alfred Gratien Brut Classique (€44,95) bij het Neerlands Wijnhuis



Henriot Brut Souverain (€31,95) bij Henri Bloem



Jacques Selosse Brut Initial (van €27,50 tot €75) bij Turkenburg Tradition

