

Champagne



Ambachtelijke bubbelbommies

Op proeverijen en evenementen schenkt Sandra Olij champagnes van kleine, bijzondere familiehuizen. "Je proeft bij hen de liefde voor het ambacht."

Champagne



‘Met een champagneontbijt vertroetelen we onze smaakpapillen, want ’s ochtends zijn ze op hun best’

Met haar bedrijf Champagne & Co kiest Sandra Olij bewust voor relatief kleine champagnehuizen. “De bekendere huizen worden allemaal vertegenwoordigd door grote verkooporganisaties. Zij importeren zeventig procent van de champagnes in Nederland. Dat stond mij een beetje tegen. Van nature heb ik een voorliefde voor de *underdog*, in dit geval kleinere champagnehuizen. Bovendien maken ze champagnes die gemakkelijk kunnen wedijveren met de beroemde jongens. En bij hen staat de liefde voor ambacht en traditie hoog in het vaandel.” In haar assortiment treffen we onder meer druivenbubbels van Marquet, Moncuit en Tribaut. Stuk voor stuk familiebedrijven. “Ik ga regelmatig op bezoek en weet precies hoe ze hun champagnes maken. Dat vind ik belangrijk.”

ROMIGE MOUSSE

Haar favoriet is de Grande Cuvée spéciale van de familie Tribaut uit het dorpje Hautvillers. “Het is echt hun paradepaardje. Net als de andere huizen in mijn assortiment spenderen zij liever geld aan het bewaken van de kwaliteit dan aan grote reclamecampagnes. Hij ontploft in de mond, met tonen van peer en meloen en een volle, romige mousse. Onlangs riep wijnkenner Andreas Larsson hem uit tot een van de beste champagnes ter wereld. Het maakt me trots dat ik in Nederland de enige ben die hem verkoopt.” En trots wordt ze ook van het feit dat twee van haar champagnehuizen Grand Cru en één Premier Cru zijn.

“Dat is bijzonder, want slechts één procent van de Nederlandse import is Grand Cru.”

CHAMPAGNES OP MAAT

Sandra organiseert met Champagne & Co proeverijen en culinaire evenementen zoals Bourgondisch Beemster. Inmiddels verzorgt ze ook zorgvuldig samengestelde relaties en kerstpakketten. “Ik vind het belangrijk dat een champagne bij de drinker past. Iemand die onervaren is, moet niet meteen aan een brut beginnen. Begin gewoon met een demi-sec. De ervaren proever haalt daar misschien zijn neus voor op, maar voor de beginner is dat een uitstekende keuze. De ervaren liefhebber beleeft meer plezier aan een Grand Cru. Ik vind het leuk om proeverijen te geven voor uiteenlopende groepen; ik weet uit ervaring dat er voor iedereen een lekkere champagne bestaat.”

GENIETMOMENT

Als het aan Sandra ligt, gaan we wat vaker champagne drinken. Ze vindt dat we een champagnemoment nog te vaak louter aan een geboorte, een bijzondere verjaardag of oud en nieuw verbinden. “Te weinig mensen beseffen dat een champagneontbijt met een verse croissant, een eitje en een aardbeitje fantastisch is. ’s Morgens zijn onze smaakpapillen op hun best. Dus wie extra wil genieten, moet ze juist op dat moment van de dag vertroetelen. Zet gewoon een fles koud en open hem als je er zin in hebt. Zo creëer je een eigen genietmoment. Je kunt ook leuke champagnediners samenstellen,

waarbij je iedere gang opvrolijkt met een bijpassende champagne. Met champagne pluk je de dag.” 🍾

Tekst **Leo Alexander Schlangen**

Proeverijen

Sandra Olij organiseert met haar bedrijf Champagne & Co culinaire evenementen en proeverijen op afspraak. Daarnaast stelt zij bijzondere champagnepakketten samen. Op haar website leest u meer over het bijzondere assortiment en de mogelijkheden. Prijs vanaf € 27,- per fles.

Champagne & Co, 0226 410344 of 06 10513952, www.champagneenco.nl
E-mail naar sandra@champagneenco.nl

Grand Cru voor u?

Speciaal voor lezers van Seasons stelde Sandra Olij een aanbieding samen met haar favoriete Grand Cru, een fles Grande Cuvée Spéciale van Champagne G. Tribaut & Fils, en verder een Rosé Grand Cru van het Champagnehuis Marguet, Père et Fils, een Blanc de Blancs Grand Cru van het huis Robert Moncuit en een fles Ratafia (champagnelikeur) van het huis Tribaut. Samen € 130,- incl. verzendkosten. Bestellen? Kijk op www.champagneenco.nl