

# Een dure knal

De Belg drinkt niet alleen meer champagne, hij drinkt ook duurdere flessen. Het marktaandeel van prestige-cuvées is vorig jaar gestegen van 2,6 tot 4 procent. Dat lijkt niet veel, maar dat komt overeen met ruim 1000 flessen per dag. Recent konden we er een aantal proeven. ● Tekst: Luc Meyermans

**E**erst nog wat cijfers. In totaal werden in 2013 ruim 9,5 miljoen flessen champagne in ons land ingevoerd, 14,2 procent meer dan het voorgaande jaar. In geldwaarde ligt de stijging nog hoger: 16,8 procent. In negen van de tien flessen zit gewone brut. Zowel *millésimés* als speciale cuvées winnen elk de helft marktaandeel, samen goed voor 4 procent van alle champagnes. Qua smaak schuiven we op naar de 'drogere' kant; extra brut, met een dosering tot 6 gram restsuiker per liter, wint een kwart. Nog opmerkelijk: naar schatting kopen de Belgen ter plaatse in de Cham-

pagne 2 tot 5 miljoen flessen. Goede champagne kan je al vinden vanaf 20 euro, maar voor een prestige-cuvée dient flink meer betaald. Daarvoor zijn verschillende redenen. Traditioneel is champagne een verhaal van selecteren en assembleren. Om te beginnen van druivenrassen: chardonnay, pinot noir en pinot meunier (maar niet altijd alle drie). Daarnaast zijn er in de Champagne vijf deelregio's: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte Sézanne en Aube, met binnen elke regio verschillende dorpen met elk een eigen karakter. Er bestaat een classificatie van terroirs:

grand cru, premier cru en geen cru. In de meeste champagnes zit een deel oudere of reserve-wijnen (vaak 30 procent en meer), die dus niet uit het oogstjaar komen. Als dat wel het geval is, spreken we van een *millésimé*, die alleen in zeer goede jaren gemaakt wordt, of van een beperkt deel van de oogst.

## SUR LATTES

Naast de hoge kwaliteit van de basiswijnen en de uitgekiende assemblage speelt de tweede gisting op fles een grote rol voor het uiteindelijke resultaat. Voor een brut duurt die gisting verplicht minstens 15 maanden, maar de meeste huizen laten de

flessen 24 maanden of meer op de droesem (*sur lattes*) liggen alvorens te degorgeren. Voor *millésimés* en speciale cuvées is dat vaak vijf, zes tot wel tien jaar; dan pas ontwikkelen zich rijpe en complexe smaken. Dat alles vraagt veel expertise en mankracht, wat zich in de prijs weer spiegelt. Van dergelijke flessen is de oplage soms beperkt en spelen vraag en aanbod mee – en allicht een zeker snobisme.

## GEPROEFD

### Champagne Jacquart - Brut de Nominée

50% pinot noir van grandcruwijnngaarden, 50% chardonnay van premier cru. Zes jaar rijping op de droesem. Intense aroma's, veel fruit (gele appel, beetje exotisch), brioche, een weinig gist en toast. Romige smaak, fris en fijn met een minerale ondergrond. Mediumlange finale op geel fruit. 78,65 euro (1)

### Dom Pérignon 2004

38ste cuvée sinds 1921, derde van een op-eenvolgend trio goede jaren. Pinot noir en chardonnay, grand en premier cru, maar de precieze samenstelling is een bedrijfsgeheim. Subtiel boeket van amandelen, lichte toast, frisse peer en meiklokjes. De smaak van DP wordt vaak omschreven als zijde, wat ook geldt voor de 2004, die al proevend aan complexiteit wint, zonder finesse te verliezen. Elegante, lange afdrank. Nog jaren genietbaar. Vanaf 110 euro (2)

### Comtes de Champagne - Taittinger Blanc de Blancs 2005

100% chardonnay, grand cru. Boeket met veel mineraliteit, rijpe peer, meloen, sinaasappelschil, witte bloempjes en een zil-



tige toets. Mondvullend palet, ongelooflijk vlot en rechtlijnig, met frisse citrus, marsepein en alweer jodium. Energieke en tegelijk luchtige afdrank. Meestal komt de Comtes pas na tien jaar op de markt, maar de 2005 is duidelijk vroeger drinkklaar. 114,95 euro (3)

### Champagne Henriot - Cuvée des Enchanteleurs 1999

50-50 chardonnay en pinot noir, grand cru. Zachte toastgeuren, omkaderd door wit en geel fruit. Aanzet met opnieuw toast, klein rood fruit (krachtige pinot noir), onderliggend veel frisheid. Rijke afdrank en veel lengte. Eigenlijk nog te jong. 128,86 euro (1)

### Champagne Bollinger R.D. 2002

60% pinot noir en 40% chardonnay van liefst 23 wijnen, merendeel grand cru. R.D. betekent *récemment dégorgé*, in dit geval 13 maart 2014, ofwel na ruim elf jaar 'sur lattes'. Eerst subtiele aroma's, na walzen intense gele appel, pruimen, honing, hazelnoten, zelfs groene kruiden. Rijk, breed palet, met rijpe peer en honing, waarin je zijn kracht voelt. In de zeer lange afdrank toont de R.D. helemaal hoe complex hij is. Evolueert nog vele jaren. 176,33 euro (1)

● Info: (1) Cinoco, 02/410.14.54; (2) Moët Hennessy Belux, 02/627.69.11; (3) Vasco Group, 02/583.57.57.