

10 exclusieve champagnes voor een perfect eindejaarsfeest



Ontdek onze selectie van tien exclusieve, geraffineerde en elegante champagnes. Onvergetelijke eindejaarsfeesten gegarandeerd!

1. Brut Nature 2006, Roederer

De Brut Nature millésime 2006 moet zeker niet onderdoen voor de cuvée **Cristal**, de absolute favoriet van de sterren die rijkelijk vloeit tijdens VIP-avondjes van Monaco tot Saint-Barthélemy.

Deze bijzondere Roederer is de vrucht van een uitzonderlijk wijnjaar en een passionele samenwerking met de populaire hedendaagse designer **Philippe Starck**.

Het resultaat? Een pure, gedurfde, niet gedoseerde champagne met Pinot Noir als basisingrediënt. Met zijn **frisse**, uiterst energieke smaak leent deze champagne zich uitstekend als aperitief.

2. Les Folies de la Marquetterie, Taittinger

Deze cuvée ontleent zijn naam aan het kasteel waar de Franse schrijver **Jacques Cazotte** ooit woonde en waar de grote denkers en geleerden samen kwamen in de 18de eeuw.

Een harmonieus elixir met fonkelende **gouden** belletjes, een rijke afdronk, een neus met intense aroma's van rijp zomerfruit zoals perziken en **mirabellen**... Een krachtige, mondvullende champagne met ongeziene elegantie.

3. Clos du Mesnil 2003, Krug

Op een klein perceel in de **chardonnaystreek** produceert dit prestigieuze champagnehuis een van 's werelds beste blanc de blanc champagnes.

Als je ooit de kans krijgt om hem te proeven, zul je meteen zijn zachte, geraffineerde smaak opmerken. Het summum van een subtiele chardonnay in een unieke fles.

De millésime 2003 is een **complexe** champagne die uitstekend past bij kruidige gerechten. Je kan hem bovendien jarenlang bewaren. Een aanrader voor speciale aangelegenheden.

4. Dom Pérignon Vintage 2004, Moët et Chandon

's Werelds beroemdste champagne is genoemd naar de legendarische **Benedictijnse monnik** die in de Champagnestreek de traditionele mousserende wijntechniek introduceerde.

De "**Dom Pé**" van Moët et Chandon herken je aan zijn ultra **fijne** bubbels en zijn lichtjes getoast aroma. In de loop der jaren is hij uitgegroeid tot een **klassieker**. Een uiterst elegant aperitief.

Naarmate hij verder rijpt, behoudt hij gelukkig zijn voortreffelijke smaak. Combineert uitstekend bij schaaldieren.



5. Amour 2005, Deutz

Deze millésime heeft ongelooflijk **fijne** bubbels. Een veelgeprezen, uitzonderlijke cuvée met aroma's van peer en witte bloemen en een vleugje verkwikkende **mint**.

Een harmonieus elixir dat je best niet te lang laat rijpen. Wij raden je aan om zo snel mogelijk een exemplaar in huis te halen. **Beperkte oplage!**

6. Cuvée Rare 1999, Piper-Heidsieck

Dit champagnehuis uit 1785 bezit een uitzonderlijk, historisch erfgoed. Onder het pand loopt een uitgestrekt labyrint **krijtgroeven**.

Vandaag de dag dankt deze – door de sterren aanbeden (met Marilyn op kop) – champagne zijn heerlijke smaak aan de geniale **Régis Camus**, de keldermeester van Piper-Heidsieck.

Uit het prestigieuze gamma van Piper lieten wij ons oog vallen op de uitstekende Cuvée Rare Millésime 1999. Deze magnum met milde, zachte smaak is een aanrader voor kenners bij een pittige maaltijd.



7. Cuvée Louise 2009, Pommery

Onder impuls van **Louise Pommery** speelt kunst al generaties lang een belangrijke rol in dit champagnehuis.

Deze nieuwe cuvée vormt een eerbetoon aan de intelligente, visionaire dame die het merk zijn kwaliteitslabel bezorgde. Deze champagne wordt enkel in uitzonderlijke jaren zoals 2009 geproduceerd. Een overheerlijke millésime met noten van **witte bloemen** en rijpe vruchten.



8. Rosé 1988, Dom Ruinart

Wat een meevaller: de **beste rosé** ter wereld is nog enkele jaren op zijn best. Het ultieme eindejaarsgeschenk.

Indien je een van deze bijzondere flessen op de kop kunt tikken, zul je meteen het ongeëvenaarde complexe aroma met exotische, **verleidelijke** en sensuele noten proeven. Luxe en erotiek in een glas.

9. Champagne Solera réserve, domaine Dumont

Deze champagne wordt verbouwd volgens de **solera** methode. Hij rijpt daarbij in een groot vat chardonnay waarvan de wijnproducent jaarlijks een deel affapt en vervangt door een jongere wijn.

Dit vat werd de voorbije **20 jaar** trouwens niet één keer volledig gelegegd... Het resultaat is een wijn met een jaar na jaar intenser, krachtiger aroma; een uitzonderlijk goed **gedoseerde** champagne. Hij sleepte onlangs trouwens de gouden medaille in de wacht tijdens de internationale wedstrijd voor schuimwijnen. Duivels lekker bij wat foie gras.



10. Cuvée Seigneur Ruffus Rosé, Domaine des Agaises

Deze **Belgische schuimwijn** mag geen "champagne" worden genoemd omdat hij niet in de champagnestreek wordt geteeld. Toch hoeft hij zeker niet onder te doen voor zijn beroemde buur.

Deze wijn wordt verbouwd in het Waalse Domaine des Agaises en krijgt jaarlijks lovende kritieken van experts tijdens blinde proefsessies. Deze verrassend elegante, **fijne** schuimwijn heeft aroma's van fruit (aardbei) en een sprankelende **zalmkleur**.

[Info](#)

<http://www.glowmedia.be/nl/10-exclusieve-champagnes-voor-een-perfect-eindejaarsfeest/>