

DE CHAMPAGNEMOL

CHAMPAGNEMAKER BIJ TAITTINGER HOUDT HET VOOR BEKEKEN

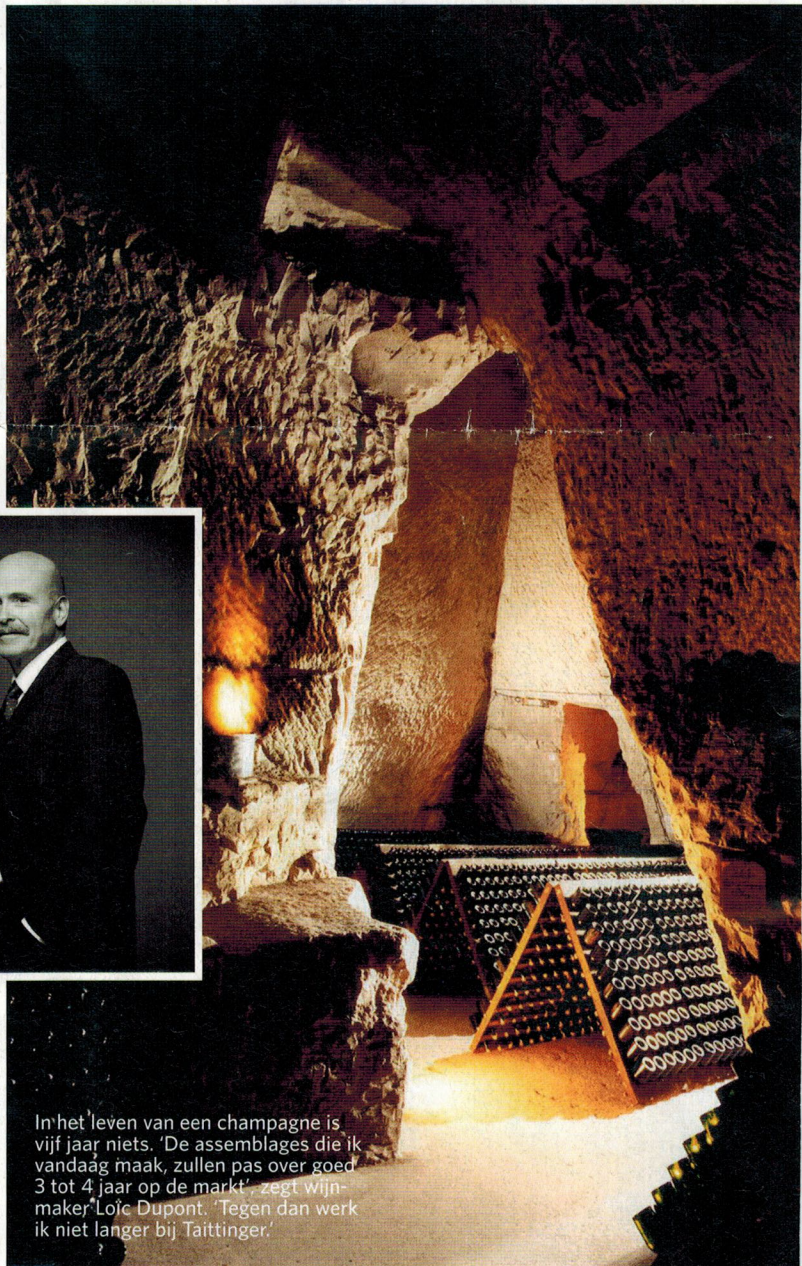
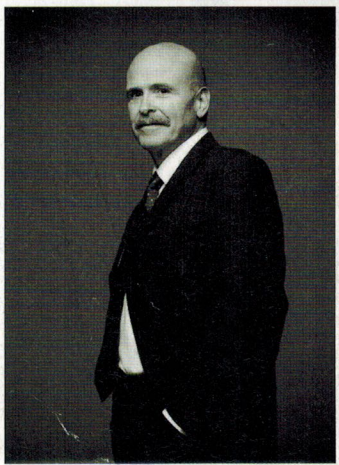
MEER DAN DRIE DECENNIA ZAG HIJ GEEN DAGLICHT. MAAR NU GAAT LOÏC DUPONT, DE KELDERMEESTER VAN HET CHAMPAGNEHUIS TAITTINGER MET PENSIOEN. WE DOKEN MET HEM NOG ÉÉN KEER ONDERGRONDS. 'OP DEZE PLEK MAG JE VOORAL NIET DE DIKKE NEK UIT-HANGEN.' TEKST: STÉPHANE GODFROID

Als ik de 'cour' van het champagnehuis Taittinger in Reims oprij en uit de auto stap, is het meteen zweten geblazen. Een loden hitte hangt boven het domein. Gelukkig kan ik meteen de kelder in, want ik heb een afspraak met Loïc Dupont, de keldermeester en wijnmaker van Taittinger. We zullen een hele reeks stille wijnen proeven, wijnen vóór ze geblind worden en tot champagne worden omgetoverd.

WRANG GEVOEL

Het gebouw oogt modern, maar verbergt een ware schat aan onderaardse gangen, uitgehouwen in de krijtbodem. Die ondergrondse historie gaat hier terug tot de middeleeuwse abdij van Saint-Nicaise. De onderaardse gangen zijn zowat 12 km lang. Net voor ik de keldermeester ontmoet, zwaait in de hoek van de kelder plots een deur open. 'Enchanté! Clovis', begroet de man me. 'Clovis Taittinger.' Het is duidelijk dat dit een familiehuis is, maar dan wel een van groot formaat.

Hoewel van recente datum, liep de geschiedenis van Taittinger langs een hobbelig parcours. Pierre Charles Taittinger stapte op vroege leeftijd in de politiek. Na de Eerste Wereldoorlog zag hij met lede ogen hoe de Champagneregio moeilijke tijden beleefde: de Russische markt was ineengestort en in de States was er de drooglegging. Hij stootte bij toeval op een prachtig domein, het Château de la Marquetterie, in Pierry, op een boogscheut van Epernay. Taittinger kocht het en werd in 1932 ook de eigenaar van een champagnehuis, dat halfweg de 18de eeuw was opgericht onder de naam Forest-Fourneaux. Champagne Taittinger was



In het leven van een champagne is vijf jaar niets. 'De assemblages die ik vandaag maak, zullen pas over goed 3 tot 4 jaar op de markt', zegt wijnmaker Loïc Dupont. 'Tegen dan werk ik niet langer bij Taittinger.'

geboren. Tot 2005 bleef het huis in handen van de familie, samen met kristalproducent Baccarat en een hotel- en immobiliënketen. Maar na strubbelingen werd alles in de etalage geplaatst. Onder meer de Belg Albert Frère toonde belangstelling, maar Taittinger kwam in handen van het Amerikaanse pensioenfonds Starwood Capital.

De Taittingers hielden een wrang gevoel over aan die deal. Dus kocht Pierre-Emmanuel Taittinger eind mei 2006 'zijn' champagne-huis terug, met steun van Crédit Agricole. Vandaag runt hij het samen met zijn zoon Clovis en zijn dochter Vitalie.

GROOT GEHEIM

Ook keldermeester Loïc Dupont is een brok champagnehistorie. 'Ik werk sinds 1983 bij Taittinger en ken bijna elke hoek van onze 290 hectare eigen wijngaarden. Maar binnenkort kap ik ermee. Ik ga met pensioen.'

Ik merk op dat vijf jaar in het leven van een champagne eigenlijk morgen is. 'Je hebt gelijk', knikt Dupont. 'De assemblages die ik vandaag maak, vooral voor de Brut zonder millésime, komen over goed 3 tot 4 jaar op de markt. Dan zal ik niet langer bij Taittinger werken. Ook voor de millésimés en topcuvées zoals de Comtes de Champagne zal ik bij mijn opvolger op bezoek moeten komen om te proeven wat ik er vandaag van gebakken heb. Tijdens het samenstellen van de champagne moet je je kunnen voorstellen wat dat jaren later qua smaak zal opleveren. Noem dat het grote geheim van het smaakgeheugen, maar ikzelf weet intussen uit mijn jarenlange ervaring welke wijngaard bij welk klimaat welke smaak oplevert. Hier moet je vooral nederig blijven, veel oefenen, je helemaal identificeren met de huisstijl en - vooral - alles goed opslaan in je geheugen. De dikke nek uithangen, dat helpt je hier in deze kelders niet.'

Dupont heeft een bataljon monocépagewijnen voorbereid, meestal chardonnay, maar ook pinot noir. De eerste wijn die we proeven, komt uit Avize en heeft opvallend veel ruggengraat en finesse. We onthouden rond-

eur, een volle aanzet, wat florale accenten en geen te zware zuren.

De tweede fles komt uit Le Mesnil-sur-Oger en is duidelijk ronder, met een dieper mondgevoel. Een rustieke stijl, maar wel dat opvallend zuurtje dat zelfs aan een sauvignon blanc doet denken. 'Dat onthouden we dan voor het geval we meer aciditeit nodig hebben', zegt Dupont. Hij geeft me mee dat de wijngaarden uit Avize en Le Mesnil voor zowat 60 procent van de blend tekenen bij Taittinger.

Nadat we nog een twaalfstal speciale bottelingen hebben geproefd, laat Loïc Dupont een Brut Réserve aanrukken. 'Zo leer je hoe een wijn evolueert. Deze flessen komen in 2019 op de markt. Er zit 75 procent van 2014 in en 25 procent van de reservewijnen uit 2012 en 2013. De cépages zijn 40 procent chardonnay, wat elegantie en fraîcheur bijbrengt, 35 procent pinot noir, wat tekent voor dat fruitig puntje, en 25 procent pinot meunier.'

Of Loïc Dupont alle vertrouwen heeft in zijn opvolger, wil ik nog weten. 'Ja, straks geef ik de sleutels van deze kelders door aan Alexandre Ponnay, die we hebben gekozen om zijn algemene kennis. Hij was als oenoloog verbonden aan het wijntechnisch team van de overkoepelende Champagneorganisatie. Hij weet dus wat er in de Champagneregio gebeurt, zonder dat hij verbonden was aan een ander huis. Dat hij niet stijlgebonden is, vind ik een pluspunt. Met zijn algemene basis moet hij de specifieke huisstijl van Taittinger verder kunnen uitbouwen. En ik? Ik leef voortaan boven de grond.'



1

Taittinger Brut Réserve

KLEUR: wit
DRUIF: 40 procent chardonnay, 30 procent pinot noir, 30 procent pinot meunier

PRIJS: 3745 euro
Een briljant strogele kleur. In de neus komt fruit, met wat perzik en brioche. De mineraliteit valt op en die zet zich door in de mond, met heel veel fraîcheur maar ook behoorlijk wat diepte.



2

Taittinger Cuvée Les Folies de la Marquetterie

KLEUR: wit
DRUIF: 45 procent chardonnay, 55 procent pinot noir

PRIJS: 48,90 euro
Dit is een waanzinnige champagne met een opvallend weelderige smaak en een olympisch lange finale. Het is een full bodied wijn. De druiven van elk perceel rond het kasteel worden afzonderlijk gevinifieerd en sommige loten krijgen een rijping in eiken foeders. De kleur is diep goudgeel met fijne bubbels. Opulent en vineus in de mond, met een crémeus gevoel.



3

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs

KLEUR: wit
DRUIF: 100 procent chardonnay

PRIJS: 121,25 euro
Een bleke kleur in het glas, met een strakke mousse en ragfijne belletjes. In de neus komen heel veel jeugdig frisse tonen. Wat bloemige kantjes ook, met in het fruit peer en wat meloen. In de smaak overheerst een ziltigheid, op een ondertoon van getoaste brioche. Dit is een regelrechte maaltijdchampagne.

De champagnes worden ingevoerd door Vasco in Ternat (tel. 02/583.57.57) en zijn te koop bij de betere wijnhandelaar.