

CHAMPAGNE OP ELKE HOEK

De champagnestreek is met zijn 35.000 ha wijngaarden en 15.000 wijnbouwers een relatief kleine wijnstreek in Frankrijk. Het is ook de meest noordelijke. De kalkbodem fungeert als een spons en houdt het water vast bij grote droogte. Miljoenen jaren geleden was dit nog zee.



Na een wat minder dan verwachte verkoop bij de Millenniumvieringen, gaat het Champagne meer dan voor de wind. De verkoop (binnenkort wellicht ook de prijs?) stijgt elk jaar en men voorziet dat binnen enkele jaren niet meer aan de volledige vraag zal kunnen beantwoord worden. Begin oktober verscheen een decreet dat de opbrengst per hectare verhoogt van 13 ton tot 15.5 ton druiven.

Men denkt er ook aan om het gebied van de AOC Champagne uit te breiden om de kwantiteit te verhogen. We hopen alleen dat dit de kwaliteit niet zal aantasten.

De vraag stijgt vooral uit de nieuwe industrielanden, zoals Rusland, China, Z-Korea en Indië.

Wij, Belgen zijn (na de Fransen) nog steeds de grootste champagnedrinkers ter wereld en de import steeg de afgelopen maanden nog met meer dan 6 % tot meer dan 10 miljoen flessen.

AOC Champagne heeft verschillende regio's, waar deze edele schuimwijnen worden gemaakt.

Het zijn de Montagne de Reims - de Côte des Blancs - Vallée de la Marne – de Aube en de Côte de Sézanne. Van noord naar zuid bedraagt de afstand meer dan 100 km, maar tussen de verschillende streken zijn er grote gebieden, waar geen wijnbouw is.

Voor champagne worden 3 druiven gebruikt, de pinot noir, de pinot meunier en de chardonnay.

Er zijn gewone champagnes, Premier Crus en Grand Crus. De meeste champagnes hebben geen jaartal en zijn dan ook mengwijnen van verschillende jaren en percelen.

De grote huizen versnijden elk jaar tientallen wijnen om jaar na jaar tot éénzelfde smaakpalet te komen. Voor roséchampagnes mag rode wijn (15%) vermengd worden met de witte wijnen.

Momenteel komen de Millesimés 2000 op de markt. Dit zijn wijnen van één enkel jaar en als het dan nog een Grand Cru is, van één enkel dorp. Het Millesimé 2000 was één van de topjaren voor de wijnbouwers en de kwaliteit is erg goed. De Grand Cru champagnes kunnen alleen van 17 dorpen afkomstig zijn en er wordt geen pinot meunier gebruikt.

De beste champagnes komen over het algemeen uit de Montagne de Reims en de Côte des Blancs.



Enkele maanden geleden sloegen we voor een paar dagen onze tenten op in de Côte des Blancs, met name in het hotel 'Hostellerie du Mont Aimé' in Bergères-Les-Vertus.

De Côte des Blancs is vooral gekend voor zijn Blancs de Blancs-champagnes. Deze worden uitsluitend van chardonnaydruiiven gemaakt. Het zijn zeer aangename aperitiefchampagnes, maar kunnen ook perfect een visschotel of schaal- en schelpdieren begeleiden.

Aangezien het hier veel makkelijker is om een fles champagne te kopen dan een bakker te vinden of je auto vol te tanken, selecteerden wij op basis van wat de 'Guide Hachette' de afgelopen jaren selecteerde en apprecieerde.

In Vertus vind je het champagnehuis Duval Leroy. Dit Huis wordt gerund door Carol Nulens uit Ukkel, weduwe van Jean Charles Leroy. We konden deze in het hotel proeven en maakten geen afspraak om dit champagnehuis te bezoeken.

Duval Leroy is zeer gerenommeerd en wordt door veel driesterrenchefs op de kaart gezet.



Het grootste huis in Champagneland is Moët & Chandon in Epernay. Dit huis laat 1000 Ha bewerken, bestaat al sedert 1743 en met de merken Moët & Chandon en Dom Pérignon brengt het ook de meeste flessen op de markt. Moët Hennessy is een deel van het beursgenoteerde LVMH, dat verder ook Ponsardin, Mercier, Ruinart en Krug op de markt brengt.

Ook ondergronds zijn ze primus met 28 km gangen in de krijtrotsen, vol rijpe flessen.

Het hoofdkantoor is geleden in de Avenue de Champagne, waar je veel andere grote huizen vindt, zoals Pol Roger en De Venoge. Hier vind je trouwens het duurste vastgoed van gans Frankrijk.

Een bezoek aan de wijnkelder met filmpje en wandeling door een deel van de ondergrondse kelders (1Hr) wordt gevolgd door een degustatie en kost € 11.00.

Een ander mooi huis in Epernay is Castellane. Zijn toren met museum (66 m hoog) siert de stad en je kunt deze ook bezoeken. Boven heb je een prachtig zicht op de wijde omgeving.

Je moet eerst wel de 237 treden trotseren. Hier zijn de keldergangen 6 km lang.

De toegang hier bedraagt € 7.00 en wordt eveneens gevolgd door een glaasje.

Wie met een toeristentreintje wil rondgereden worden in de kilometerslange kelders moet even verderop bij Mercier zijn.

Het piepkleine, pittoreske Oger is bekend als één van de mooiste dorpjes van Frankrijk en behaalde in 2005 een gouden medaille bij de Europese wedstrijd voor bebloemingsakties in steden en dorpen.

Veel wijnbouwers hebben ook rozen rond de wijngaard geplant en niet alleen voor hun schoonheid.

De rozen waarschuwen hen 10 dagen op voorhand voor oprukkende meeldauw (oïdium) in de wijngaard. Dit geeft hen de tijd de wingerd te inspecteren en tijdig in te grijpen.

Toen we er waren, dreigde groot gevaar. Vochtige warmte is de grootste vijand van elke wijngaard.

Hier bezochten we het huis 'Bonnet Gilmer' die een Grand Cru Blancs de Blancs maakt.

Dit piepklein huis (we werden door de gastvrouw in de living ontvangen) maakt elk jaar ongeveer 20.000 flessen en heeft amper enkele Ha om te bewerken.

De kleinschaligheid is hier een troef. Elk jaar slaagt dit huis erin erg kwaliteitsvolle champagne te maken (**Guide Hachette). Je betaalt hier € 13.00 voor de Grand Cru en 17.00 voor de Millesimé.

Enkele kilometers verderop in Avize vind je (na wat lang zoeken) het huis 'Pierson Whitaker'. De gastvrouw is afkomstig uit Zuid Engeland. Dit domein is nog kleiner en de productie bedraagt amper 3000 flessen per jaar. Expansie drong zich op en er werd een wijngaard aangelegd in Engeland.

Ook dit huis haalde **vermelding en we vonden er een uitstekende prijs – kwaliteitsverhouding.

Kleinschaligheid is echter soms ook een bedreiging voor jonge bedrijven en zet een rem op de groeimogelijkheden. Soms worden de bezittingen en gronden versnipperd door erfenissen en grond bijkopen of huren is quasi onmogelijk door de hoge prijzen. Ook de lange tijd tussen de productie en het op de markt brengen maakt het de jonge, nieuwe wijnbouwer niet makkelijk.

Gastenkamers of 'Chambres d'hôtes' scheppen dan mogelijkheden voor bijkomende inkomsten.

Door de warme maand april is er dit jaar uitzonderlijk vroeg geoogst. In de periode van 25 augustus is de pluk begonnen, wat 2 weken vroeger was dan normaal. De opbrengst bedroeg gemiddeld 15 ton per hectare, wat een mooie oogst betekent en ongeveer 300 miljoen flessen oplevert.

Dit worden de champagnes die op de markt komen in 2011 of nog (veel) later.

Hagelbuien waren soms grote spelbreker en 900 Ha oogst werd volledig vernietigd.

Op de heen- of terugreis kun je niet naast Reims. Deze mooie stad met zijn immense OLV kathedraal en vele andere historische gebouwen is een bezoek meer dan waard. Hier kunnen we de kelders van Taittinger aanraden, in de buurt van de Basiliek van St. Remi, alsook Martel.

Hier is het een ware degustatie en wordt elke bezoeker verwend met drie glaasjes. Een fikse wandeling en een zonnig terrasje zetten ons weer op goede weg. Het was meer dan voldoende bacchanaal.

Jean Marie De Baene – Sommelier Conseil – rossorosado@hotmail.com