

Crémant

Inleiding

Wanneer er iets gevierd moet worden, gaat er traditiegetrouw wel een fles bubbels open. Meer zelfs, hoe specialer de gelegenheden hoe groter het als een aanfluiting wordt gezien als het geen fles champagne betreft. Dit met dank aan enerzijds de geniale marketingmachine die achter het 'merk' champagne zit. De gemiddelde kwaliteit in de Champagne-streek is anderzijds ook heel hoog! Deze kwaliteit dient bij menig wijnmaker dan ook als benchmark voor hun producten. Ik beken bovendien dat een van de eerste vragen is die in me opkomt bij het drinken van een 'bubbel'; is het champagne of niet?! Alsof er buiten de grenzen van het Champagne-gebied geen kwaliteitsvolle mousserende wijnen terug te vinden zijn. Reden genoeg om ons eens te verdiepen in de wondere wereld van de Franse crémant. De term crémant an sich is geen beschermd begrip en vind je ook terug in andere landen dan Frankrijk. Zo vind je ook in Luxemburg de 'crémant de Luxembourg' en hebben we in eigen land onze 'crémant de Wallonie'. Maar voor de degustatie beperken we ons tot Frankrijk.



Bron: <https://www.wereldwijnonline.be/blogs/de-prachtige-wijnwereld/zoete-mousserende-wijn-de-gids/>

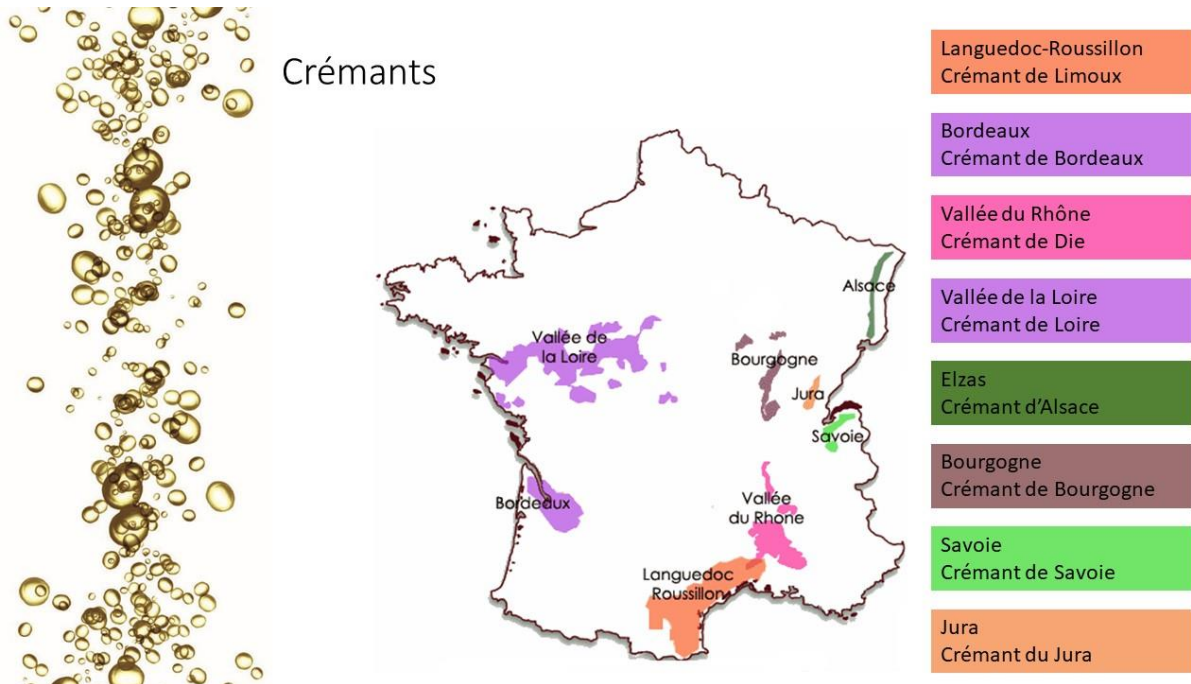
Crémant uit Frankrijk

Kenmerken

Een crémant is een mousserende wijn (zowel wit als rosé) die gemaakt wordt volgens de 'traditionele methode'. Een mousserende wijn uit Frankrijk mag zich bestempelen als crémant als het bovendien afkomstig is uit een van de acht erkende productiegebieden, elk erkend als AOC (erkende oorsprongsbenaming).

Een verplichte handmatige oogst en de crémant dient te worden gemaakt door het persen van hele of ontsaalde druiventrossen met een maximum van 100l uit 150kg druiven. De mousse wordt bekomen door een tweede gisting op fles volgens de méthode traditionnelle (toevoeging van suiker en gist – liqueur de tirage – om een tweede fermentatie in de fles op te starten). Er mag maximaal 150 mg/l SO₄ gebruikt worden en er mag maximaal 50 g/l restsuiker zijn. De crémants moeten minimaal 9 maand sur lies / lattes liggen (ten opzichte van 15 maand voor champagne) en mogen pas na een additionele kelderrust van 3 maand op de markt komen.

Erkende crémant-gebieden



Gebaseerd op: <https://wijntjesmetesther.nl/wat-is-cremant/>

Ontstaan van mousserende wijn

Het mousseren van wijnen is een verschijnsel dat reeds lang gekend is. De oudste verwijzingen hiernaar gaan terug tot 522 na Christus. De aanwezigheid van bubbels werd toen beschouwd als een fout. Men wist dat bepaalde wijnen van nature een neiging hadden tot bruisen, maar dat gebeurde niet op regelmatige basis en men begreep ook niet hoe of waarom.

In 1531 werd in een Benedictijnse abdij te Saint Hilaire, nabij Limoux, door een monnik 'ontdekt' hoe men bewust en gecontroleerd een mousserende wijn kon maken; de geboorte van de eerste 'brut' ter wereld. De aanleiding was eerder toevallig: door de lage temperatuur in de winter stopte de gisting van hun wijn. De benedictijnen dachten dat de wijn uitgestikt was en men ging daarop over tot bottelen. Toen de wijn echter eenmaal op fles zat en de temperatuur terug begon te stijgen, begon, tot grote verbazing van de monniken, de gisting opnieuw op gang te komen! Het koolzuur wat daarbij vrijkwam kon uiteraard niet uit de fles ontsnappen en zorgde voor 'bubbels' in de wijn. Dit type wijn werd later bewust en herhaaldelijk opnieuw gemaakt en werd in documenten uit 1544 beschreven als 'blanquette'.





Meer dan een eeuw later, werd in 1662 (door de Engelsman Christopher Merret) een verslag gepubliceerd met de ontwikkeling om na het bottelen suiker toe te voegen, waardoor een extra gisting op fles ontstond. In 1668 werd dit verder geperfectioneerd door de “vader van de champagne” – Dom Pérignon. De méthode traditionnelle of méthode champenoise was geboren. Het is pas in de jaren 1670-1690 dat in de champagne-streek volop werd ingezet op de mousserende wijnen en dit werd gezien als een ware kentering in de geschiedenis van de mousserende wijnen. Het toevoegen van

extra suiker zorgde voor veel controle op het proces en daarmee ook de kwaliteit op het eindproduct. Dit zorgde er voor dat deze méthode traditionnelle snel aan populariteit won en werd toegepast buiten de grenzen van de champagne.

Kwaliteit

Kwatongen beweren dat de naam crémant in het leven zou zijn geroepen door de wijnproducenten uit de champagne-streek. De naam werd gegeven aan de flessen met een relatief lage flesdruk, of toch in iedere geval in vergelijking met de ‘echte’ champagne. Een lagere flesdruk impliceert een minder bruisende bubbel, wat gelijk staat aan een mindere kwaliteit, waar spottende naar de niet-champagne wijnen werd verwezen.

Gelukkig is dit niet meer van deze tijd. De algehele kwaliteit van de crémant hoeft an sich niet onder te doen voor champagne. In 1982 werd bovendien de « Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant » opgericht om de kwaliteit beter op te volgen en te controleren.



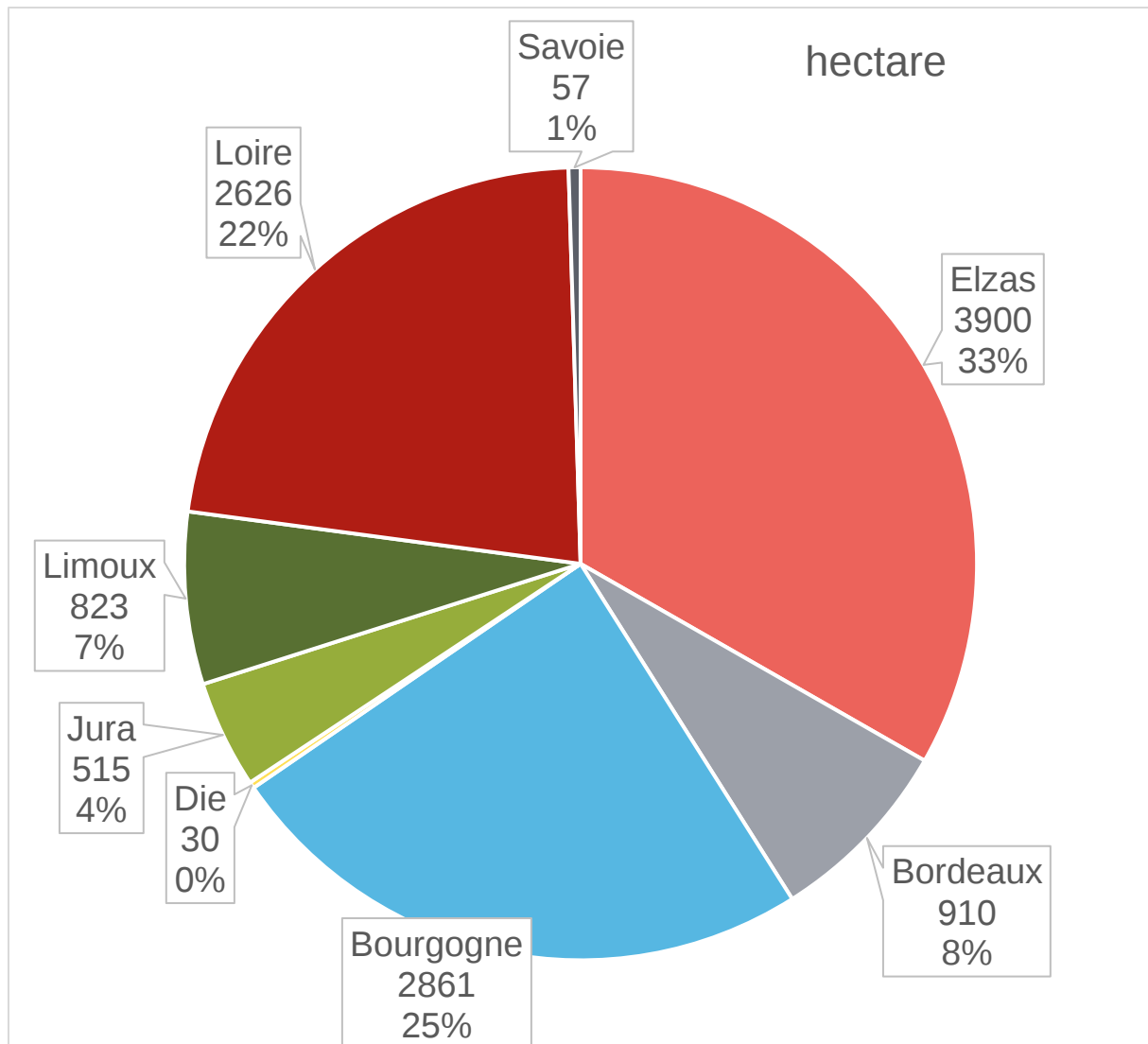
Hoewel de vinificatie van de crémants uit de verschillende streken heel vergelijkbaar is, is er veel verschil in terroir. Niet enkel de bedruiving is verschillend per streek, maar ook ondergrond en klimaat zijn extra factoren die er voor zorgen dat er een breder gamma aan aroma's en smaken terug te vinden is bij crémants.

De laatste jaren – excuses, we blijven refereren naar champagne – tracht champagne eerder in te zetten op de gastronomie door zijn inzetbaarheid uit te spelen als perfecte begeleider van menig culinaire ervaring en dus niet enkel ingezet kan worden bij de aperitief. Het is zo dat het smaakprofiel van champagne (zuren, gist, filmend, kalk om even kort door de bocht te zijn) heel inzetbaar is. De mousse van de wijn zorgt bovendien voor een bijkomende textuur. Het smaakprofiel van crémants is veel breder, mijn inziens zijn deze mogelijkheden met deze wijnen dan nog uitgebreider en diverser.

Cijfers

Alle hieronder vermeldde cijfers zijn van het jaar 2018 en afkomstig van de bovenvermelde federatie. (<https://cremants.com/>)

In totaal is er in Frankrijk 11.722 ha wijngaard waar crémant wordt gemaakt, dit is ‘slechts’ 1,5% van het volledig Franse areaal. Om een van de laatste keren te refereren naar champagne; van de 8 productieregio's is de totale oppervlakte waar Franse crémant gemaakt wordt, slechts 1/3 van wat er aangeplant staat in de champagne (33.843 ha). De 11.722 ha is goed voor de productie van 874.820 hl (door bijna 6000 producenten) en 83.6 miljoen flessen. Ook hier ter vergelijking, in 2018 werden 302 miljoen flessen champagne gebotteld.



Er zijn drie grotere gebieden te onderscheiden: crémant d'Alsace, crémant de Bourgogne en crémant de Loire. De crémant de Savoie en de crémant de Die zijn beduidend de kleinere gebieden.

Crémant de Loire

Kenmerken

De crémant de Loire is als AOC erkend in 1975 en mag geproduceerd worden in de volledige 'Vallée de la Loire', van Anjou over Saumur, Touraine tot Cheverny. Gezien het een eerder langgerekte appellatie is, zou het uitweiden over de verschillende klimaatzones ons te verleiden. In het algemeen is te stellen: dicht bij de oceaan hebben we een gematigd zeeklimaat. Meer binnenlands krijgen we een semi-continentaal klimaat.

Ook naar de bodem toe is er een grote verscheidenheid, van zandsteen over leisteen, kalksteen, klei, schistes, ...

Bedruiving

Bedruiving die is toegestaan:

- Witte druiven: chardonnay, chenin blanc en orbois

- Blauwe druiven : cabernet franc, cabernet sauvignon, grolleau, pineau d'aunis en pinot noir.
- Grolleau gris.

De 'enige' randvoorwaarde is dat het aandeel cabernet sauvignon en pineau d'aunis samen maximaal 30% mag bedragen.

Veelal zal de crémant de Loire gemaakt zijn van chenin blanc of cabernet franc.

Cijfers

- 2 626 hectares
- 255 communes
- Aantal verwerkers : 38 verwerkers, 597 producenten
- Jaarproductie : 185.000 hectoliter
- Verkoop : 44% op de Franse markt en 56% voor export
- Aantal verkochte flessen : 17 miljoen per jaar

Wijn 1: Domaine Ogereau – brut de schistes

De eerste wijn die geserveerd wordt is van het wijnhuis Ogereau. Dit wijnhuis is opgestart eind van de 19e eeuw en is gelegen in Saint Lambert du Lattay, dit is centraal in de coteaux du layon.

Ze zijn vooral gespecialiseerd in de zoetere chenins (Coteaux du Layon, Bonnezaux en Quarts de Chaume), maar hebben ook percelen in de Savennières en maken dus ook mousserende wijn.

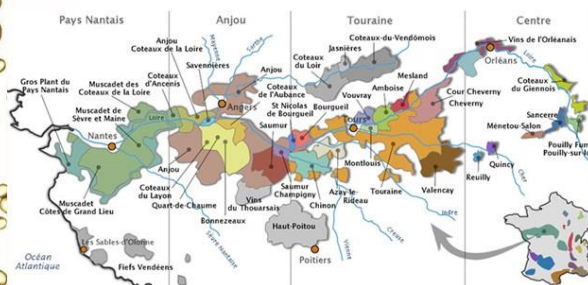
Dit wijndomein is sinds kort in conversie om volledig biologisch te werken.



Domaine Ogereau

- Sinds eind 19^e E (vijf generaties)
- Te Saint Lambert du Lattay
- Gespecialiseerd in chenin (dessertwijnen)
- Wijngaarden in Coteaux du Layon, Quarts de Chaume en Savennières

Crémant de Loire





Domaine Ogereau – Brut de schistes

- Manuele oogst
- Bedruiving: (45 hl/ha)
 - 80% chenin Blanc
 - 20% chardonnay
- Schistes (Layon)
- Alc. fermentatie op inox en 'sur lies' in ondergrondse tanks
- Methode traditionelle
- Élevage: 30 m sur lattes
- Dosage: extra-brut



Crémant de Loire

Crémant d'Alsace

Kenmerken

De crémant d'Alsace werd in 1976 officieel erkend en heeft ondertussen – na champagne – de grootste productie van mousserende wijnen in Frankrijk.

Naar verluid zou de productie van mousserende wijnen in de Elzas pas uit de startblokken zijn gekomen, toen het wijnhuis Doppf au moulin – gehuisvest te Riquewihr - na een stage in de champagne-streek in 1900 een mousserende op de markt brengt onder de naam "champagne Doppf".

Crémant d'Alsace mag gemaakt worden in de gehele Elzas-regio. Karakteristiek voor de Elzas is het feit dat de invloed van de Vogezen in het Westen die het gebied beschermen van overvloedige regen zodoende de streek veel zon geniet. We bevinden ons op een hoogte van ongeveer 300m en er heerst een semi-continentaal klimaat. De bodem is heel gefragmenteerd en daarom weinig zinvol om die te veralgemenen.

Bedruiving

Druiven die zijn toegelaten:

- Pinot blanc
- Riesling
- Pinot gris
- Chardonnay
- Auxerrois
- Pinot noir

Enkel de pinot noir kan gebruikt worden om rosé schuimwijn te maken, zowel methode macération als saignée is toegestaan.

Cijfers

- 3900 hectares
- 119 communes
- Aantal verwerkers : 530 verwerkers, 3.200 producenten

- Jaarproductie : 310.000 hectoliter
- Verkoop : 79% op de Franse markt en 21% voor export
- Aantal verkochte flessen : 32,9 miljoen per jaar
-

Wijn 2: Kreydenweiss – lune à boire - bulle

De tweede wijn komt uit een van mijn favoriete domeinen uit de Elzas, ondertussen een grote naam uit de Elzas die stilaan een cult-status aan het opbouwen is. We bevinden ons te Andlau in de bas-Rhin. De geschiedenis van dit huis gaat terug tot 1850. In 1971 kwam Marc Kreydenweiss aan het roer te staan van het domein. Zijn zoon Antoine nam over in 2007 en zijn broer baat een wijndomein uit in de Rhône.

Het domein heeft ondertussen 13,5 ha in bezit, waaronder 3 grand cru's: Wiebelsberg, Moenchberg en (de fenomenale) Kastelberg. Verder brengt hij ook enkele lieu-dits op de markt die hij apart vinifieert omwille van hun specificiteit. Hij is namelijk heel gericht op terroir-expressie! Zij werken sinds 1979 volledig biodynamisch. Wat niet meer wil zeggen dan ervoor zorgen dat de bodem op zijn eigen in topoconditie blijft. Hoe gezonder, rijker en diverser de ondergrond, hoe beter de druiven en vooral hoe meer de terroir tot uiting komt in de wijn.



Marc Kreydenweiss

- Sinds 1850
- Te Andlau (Bas-Rhein)
- Antoine nam over in 2007
- 13,5 ha
 - 3 grand cru's (Wiebelsberg, Moenchberg, Kastelberg)
 - Lieu-dits (clos du Val d'Eleon, Clos rebberg)
- Biodynamisch
- Veelal terroir-wijnen



Het gamma 'lune à boire' is het nieuwste segment dat Antoine samen met zijn vrouw Charlotte behartigt. In dit segment bestaat zowel een stille witte, rode, orange en een mousserende wijn.



Marc Kreydenweiss – lune à boire - bulle

- Manuele oogst
- Bedruiving:
 - pinot blanc
 - pinot auxerrois
 - chardonnay
- 80% 2018 + 20% vin de réserve
- Autochtone gisten, alc. fermentatie op inox met malolactische
- Élevage: 12 m op (meerjaarse) eik
- Methode traditionnelle
- Élevage: 24 m sur lattes
- Geen dosage
- Brut nature (0,2 g/l)



Crémant de Bordeaux

Kenmerken

Crémant de Bordeaux is officieel erkend als een AOC in 1990, maar heeft een traditie van mousserende wijnen die al langer bestaat en teruggaat tot de 19^e eeuw. Het mag gemaakt worden in de gehele Bordeaux-regio.

Er heerst een gematigd en vochtig zeeklimaat en de bodem is voornamelijk kiezelbodem, maar uiteraard ook afhankelijk van de locatie ook kalk, zand en – bijvoorbeeld rond Pomerol – klei.

Bedruiving

Voor de witte crémant mogen volgende druiven gebruikt worden:

- hoofddruiven : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (of malbec), merlot N, muscadelle B, petit verdot N, sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G;
- secundaire druiven : colombar B, merlot blanc B, ugni blanc.

Voor de rosé crémant mogen de volgende druiven gebruikt worden :

- cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, cot N (ou malbec), merlot N, petit verdot N.

Maar veelal worden volgende blends gebruikt:

- sémillon (+/- 60%) + sauvignon
- cabernet (+/-70%) + merlot

Cijfers

- 910 hectares
- 143 communes
- Aantal producenten : 6 verwerkers, 159 producenten
- Jaarproductie : 66.571 hectoliter
- Verkoop : 80% op de Franse markt en 20% voor export

- Aantal verkochte flessen : 6,4 miljoen die de kelders verlaten

Wijn 3: Ballarin – Black Pearl

We drinken een wijn van het huis Ballarin, dat is opgericht in 1947. In 2015 zijn ze gefusioneerd met vignobles Lannoye onder de naam 'Celene'. Zij hebben nog 3 domeinen in Saint-Emilion Grand cru, Puisseguin Saint-Emilion en Castillon Côtes de Bordeaux.

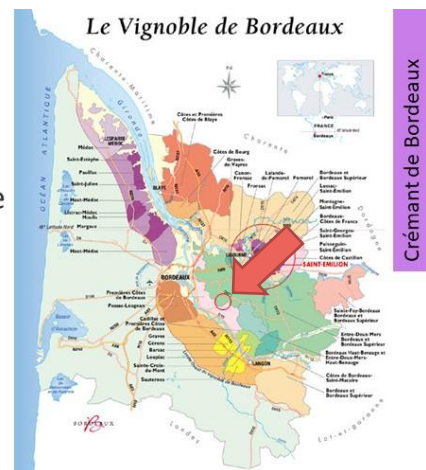
- Chateau Ambe Tour Pourret (Saint-Emilion Grand cru)
- Chateau Lanbersac (Puisseguin Saint-Emilion)
- Château Moulin de Clotte (Castillon Côtes de Bordeaux)

Ballarin is gevestigd te Haux in Entre-Deux-Mers. Het wijnhuis Ballarin is gespecialiseerd in het maken van mousserende wijnen en zoeken telkens om terroir-expressie in hun wijnen te brengen. Hun mousserende wijnen worden bewaard sur lattes in hun kelders die op 14m diepte liggen. Deze kelders zijn in de 18^e eeuw uitgehouwen in de kalkrotsen. Initieel voor de ontginning van bouwmaterialen, later werd de kelder gebruikt als ruimte om champignons te kweken en nu dus het lagere van wijn.



Ballarin

- Sinds 1947
- 2015: deel van vignobles Lannoye
- Te Haux, Entre-Deux-Mers
- Gespecialiseerd in mousserende wijnen
- Terroir-expressie
- Kelders op 14 m diepte
 - Uitgehouden in de kalkrotsen in de 18^e E





Ballarin – Black Pearl

- Manuele oogst
- Bedruiving:
cabernet franc
merlot
- Methode traditionelle
- 18 m sur lies



Crémant de Die

Kenmerken

Crémant de Die is vrij recent officieel erkend, in 1993. Deze crémant mag enkel gemaakt worden binnen dezelfde grenzen als de 'clairette de Die', dus niet over de volledige regio van de Vallée du Rhône.

Let wel, er is een enorm verschil tussen de crémant de Die en de Clairette de Die. Deze laatste is een lichtzoete mousserende wijn gemaakt van Clairette en/of Muscat à petits grains volgens de 'methode Dioise'. (2^e gisting op de fles van eigen suikers, die vroegtijdig wordt stopgezet, waardoor er een restzoet ontstaat.)

We zitten hier aan de voorlopers van de Alpen, de Drôme-vallei op een hoogte tussen 200 en 700m. Er heerst eerder een bergklimaat – met droge zomers met soms hete dagen en koele nachten. De ondergrond bestaat uit klei en kalksteen.

Bedruiving

Toegestane druiven zijn :

- clairette,
- aligoté, muscat à petits grains

De enige randvoorwaarde is dat er minimaal 55% clairette moet gebruikt worden, tussen de 10 en de 40% aligoté en tussen 5 en 10% aligoté. Een goede verstaande leest tussen de regels door dat een crémant de Die steeds een witte mousserende wijn betreft.

Cijfers

- 30 hectares
- 31 communes
- Aantal verwerkers : 13 verwerkers, 24 producenten
- Jaarproductie : 1.719 hectoliter



- Verkoop : 92% op de Franse markt en 8% op de export
- Aantal verkochte flessen : 201.080 per jaar

Wijn 4: Achard-Vincent – P'tit Jules

Dit domein bestaat al 6 generaties en betreft een fusie tussen Domaine Vincent en ferme Achard. Ze zijn gevestigd in Sainte-Croix en hebben op de dag van vandaag een 11 ha. Ze werken volledig biodynamisch.



Achard-Vincent

- Sinds 6 generaties
 - Fusie van domaine Vincent en ferme Achard
- Te Sainte-Croix
- 11 ha
- Biodynamisch



Crémant de Die



Achard-Vincent – P'tit Jules

- Manuele oogst
- Bedruiving:
 - 60% clairette
 - 35% aligoté
 - 5% muscat blanc à petit grains
- Fermentatie op inox
- Methode traditionnelle
- Élevage: >9 m sur lattes
- Remuage op pupitres
- Dégorgement à la volée



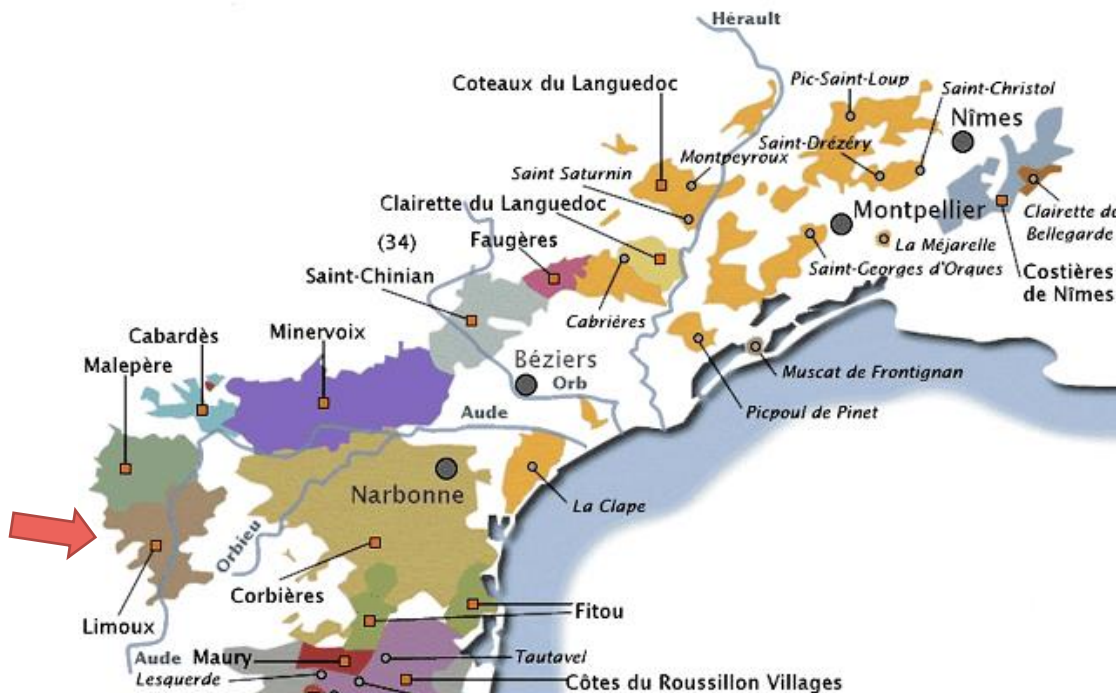
Crémant de Die

Crémant de Limoux

Kenmerken

Ook de crémant de Limoux is ook pas redelijk 'recent' officieel erkend als AOC in 1990.

Net zoals de Crémant de Die, is ook de afbakening van de crémant de Limoux beperkt tot de Limoux-appelatie en mag deze dus niet gemaakt worden in de rest van de Languedoc.



Binnen de Limoux-appelatie bestonden er reeds 4 AOC's;

- Blanquette de limoux als een van de eerste mousserende wijnen (AOC in 1929)
- De blanquette méthode ancestrale (verschil betreft de vinificatie) (AOC in 1938)
- Limoux blanc – stille witte wijn (AOC in 1959)
- En vervolgens de stille rode limoux die pas in 2004 erkend werd als AOC.

We bevinden ons op gemiddeld een hoogte van 200 à 400m. In tegenstelling tot wat je zou verwachten voor een beperkte oppervlakte is er toch sprake van 4 klimaatzones; terroir d'Antan, terroir méditerranéen, terroir océanique en terroir haute vallée.

Gelukkig is de bodem iets uniformer met voornamelijk klei en kalksteen en zand-kleibodem.

Bedruiving

Druiven:

- chardonnay,
- chenin, mauzac, pinot noir

De randvoorwaarden voor een crémant de Limoux is dat het minimaal 40% chardonnay moet bevatten, waarbij het totale aandeel chardonnay en chenin samen maximaal 90% mag zijn. Het aandeel chenin moet tussen 10 en 20% zijn. Er mag bovendien maximaal 30% pinot noir en maximaal 20% mauzac gebruikt worden. Dit laatste is ook het grootste verschil met de blanquette de limoux, waar het aandeel mauzac minimaal 90% moet zijn.

Cijfers

- 823 hectares
- 41 communes
- Aantal producenten : 15 verwerkers, 183 producenten
- Jaarproductie : 40.811 hectoliter
- Verkoop : 56% op de Franse markt en 44% voor export
- Aantal verkochte flessen : 5,8 miljoen per jaar

Wijn 5: Sieur d'Argues – Aimery Grande Cuvée 1531 (rosé)

Het domein draagt de naam van de landheer van de Pays d'Oc die rond 1544 voor een stimulans zorgde voor de productie van de mousserende wijnen uit Limoux door – bij elke overwinning – dit uitbundig met zijn onderdanen te vieren door middel van bubbels. Het domein Sieur d'Argues bestaat sinds 1946 en is gevestigd in Limoux. Het is een coöperatieve die maar liefst 1592 ha bewerken, verdeeld over 193 wijnboeren. Het bedrijf heeft 117 mensen in dienst. Er wordt voornamelijk mousserende wijn gemaakt (65%).



Sieur d'Argues

- Sinds 1946
- Te Limoux
- Coöperatieve met 1592 ha
 - 117 mensen in dienst
 - 193 wijnboeren
- 65% mousserend (6,7 miljoen flessen)
- Genaamd naar de landheer van de Pays d'Oc die zorgde voor de stimulans





Sieur d'Argues – Aimery Grande Cuvée 1531 (rosé)

- Manuele oogst
- Bedruiving:
 - 50% chardonnay
 - 40% chenin blanc,
 - 10% pinot noir
- Alc. Fermentatie op inox
- Methode traditionelle
- 12 m sur lies
- Dosage: 7 g/l



Crémant de Limoux

Crémant de Savoie

Kenmerken

De meest recent erkende OAC onder de crémants is die van de Savoie. Pas in 2015 kreeg deze appellatie zijn officiële erkenning. Het mag gemaakt worden over de volledige oppervlakte van de Savoie. We bevinden ons ter hoogte van de Alpen en de wijngaarden vormen eerder een halve maan. De wijngaarden liggen op een hoogte van 250-450m. De hellingen zijn veelal vrij steil en heel versnipperd, waardoor manuele arbeid zich vaak opdringt. De ondergrond is ook heel gefragmenteerd en er is sprake van microterroirs; Maar als we het moeten veralgemenen... kalk op rots of klei.

Ayze is de enige sub-appellatie waar het toegestaan is om een mousserende wijn onder hun eigen naam uit te brengen.



Bedruiving

Wit:

- cépages blancs : aligoté B, altesse B, chardonnay B, jacquère B, mondeuse blanche B, et pour le seul département de Haute-Savoie, chasselas B et molette B ;
- cépages noirs : gamay N, mondeuse N et pinot noir N.

Rosé:

- aligoté B, altesse B, chardonnay B, gamay N, jacquère B, mondeuse B, mondeuse N, pinot N, velteliner rouge précoce Rs, et, dans le département de la Haute-Savoie, chasselas B.

(N --> blauwe druiven, B --> witte druiven)

De randvoorwaarden voor het samenstellen zijn dat er minimaal 60 % altesse en jacquère moet gebruikt worden, waarbij bovendien het totale aandeel jacquère minimaal 40 % bedraagt. Bovendien mag het aandeel blauwe druiven maximaal 20% bedragen.

Cijfers

- 57 hectares
- 44 communes
- Aantal producenten: 2 verwerkers, 50 producenten
- Jaarproductie : 4.000 hectoliter
- Verkoop : 95% op de Franse markt en 5% voor export
- Aantal verkochte flessen : 350.000 per jaar

Wijn 6: Chateau de Menjoud – Les bulles d'Hortense

De wijn die we drinken komt van Domaine Saint-Germain, dat is opgericht in 1999 en gelegen is in Saint-Pierre d'Abligny. Het domein heeft een kleine 14 ha wijngaard, waarvan 57% blauwe druiven en de rest dus witte druiven.

Het is gelegen aan de rand van het Massif des Bauges en ze werken volledig biologisch.

Het domein heeft ook een historisch chateau nieuw leven ingeblazen en vinifieert daar ook wijnen. Heel recent hebben ze 1 ha wijngaard ook aangeplant binnen een clos. We spreken hier over de chateau de Menjoud. In dit klooster was in de 17^e eeuw hier ene Hortense Mancini gevestigd. De volgende wijn die we drinken is dan ook genaamd naar deze dame; Les bulles d'Hortense...

Hortense was de nicht van kardinaal de Mazarin en zij werd beschouwd als “la plus parfaite beauté de son siècle”... Het moet dan ook gezegd dat ze erg veel aandacht had van de mannen en een aantal huwelijksaanzoeken heeft moeten afslaan.

Het eerste aanzoek was van de Koning van Engeland (Charles II) (in 1659 toen ze dus 13 jaar was). Het was de nonkel – de kardinaal – die stokken tussen de wielen heeft gestoken. Nadien kwamen nog:

- Hertog van Savoie (Charles Emmanuel II)
- Hertog van Lorraine

Om dan uiteindelijk te trouwen met de toen rijkste man ter wereld Armand Charles de La Porte de La Meilleraye. Na 4 kinderen met hem te hebben gekregen (nog voor ze 20 jaar was), liep dit huwelijk spaak en was uiteindelijk Louis XIV haar beschermengel.



Domaine Saint-Germain / Château de Menjoud

- Sinds 1999
- Te Saint-Pierre d'Abligny
- 13,88 ha (blauw: 7,92 / wit: 5.96)
- Biologisch
- Château de Menjoud
 - Oud klooster
 - 1 ha 'clos'



Château de Menjoud – Les bulles d'Hortense

Genaamd naar Hortense Mancini (1646-1699)

- nicht van kardinaal de Mazarin (Grimaldi-familie)
- Woonachtig in Château de Menjoud
- “la plus parfaite beauté de son siècle”





Château de Menjoud – Les bulles d’Hortense

- Manuele oogst (0,42 ha)
- Bedruiving: (47,3 hl/ha)
 - altesse
 - jacquère
- Klei, kalksteen
- Alc. fermentatie op inox, malolactische
- Methode traditionelle
- Élevage: 34 m sur lattes
- Genaamd naar Hortense Mancini



Crémant de Savoie

Crémant de Bourgogne

Kenmerken

De crémant de Bourgogne is officieel erkend als AOC sinds 1975 en werd voorheen Bourgogne Mousseux genoemd. De regelgeving definieert 4 types:

- Crémant de Bourgogne blanc
- Crémant de Bourgogne blanc de blancs
- Crémant de Bourgogne blanc de noirs
- Crémant de Bourgogne rosé

In 2016 werd een decreet goedgekeurd waarin 2 nieuwe begrippen werden opgenomen, begrippen die niet verwijzen naar de bedruiving, maar betrekking hebben op de lagering:

- Crémant de Bourgogne Eminent (met minimaal 24 maand rijping)
- Crémant de Bourgogne Grand Eminent (met minimal 36 maand rijping)

De crémant mag gemaakt worden over de volledige regio van de Bourgogne. Gemiddeld gezien heerst hier een continentaal klimaat en bestaat de bodem uit klei en kalk.

Bedruiving

- Noir: gamay, pinot noir
- Blanc: aligoté, chardonnay, melon, pinot blanc, sacy
- Gris: pinot gris

De randvoorwaarden om te blenden is een minimaal aandeel van 30% van pinot noir, chardonnay, pinot blanc en pinot gris. Bovendien mag maximaal 20% gamay gebruikt worden.

Cijfers

- 2 861 hectares
- 386 communes
- Aantal verwerkers: 138 verwerkers, 1.685 producenten
- Jaarproductie: 231.719 hectoliter
- Afzet: 62% op de Franse markt en 38% op export

- Aantal verkochte flessen: 19,2 miljoen per jaar

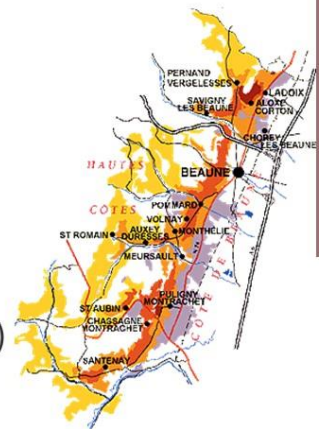
Wijn 7: Picamelot – Cuvée 90 ans 2013

Het gekozen wijnhuis is Picamelot, dat in 1926 werd opgericht door Louis Picamelot. Het is gelegen in Rully, tussen Chalon en de côte de Beaune. Louis was de zoon van een tunnelier en besloot om zelf wijn te maken en focuste zich volledig op mousserende wijnen en was daarbij een van de eersten. Het wijndomein heeft ondertussen 11ha in de côte de Beaune en côte chalonnaise. Hij heeft o.a. wijngaarden in Saint-Aubin; net ten Westen van Puligny Montrachet en Chassagne-Montrachet



Picamelot

- Sinds 1926
- Te Rully
- Louis Picamelot, zoon van tunnelier
- 100% mousserend, een van de eersten
- 11 ha (Côte de Beaune en Chalonnaise)
 - Waaronder te Saint-Aubin



Crémant de Bourgogne



Picamelot – 'Cuvée 90 ans' - 2013

- Manuele oogst
- Bedruiving:
 - Chardonnay
 - Pinot Noir
- Oogstjaar 2013
- Percelen 'Les Reipes' en 'En Chazot'
- Alc. fermentatie op inox, 9 maand sur lies in eikenhouten vaten
- Methode traditionelle
- 44m sur lies (grand eminent)
- Dosage: 5.63 g/l
- Ter gelegenheid van 90 jarig bestaan van het domein



Crémant de Bourgogne

Crémant de Jura

Kenmerken

In 1995 is crémant de Jura officieel erkend als AOC. Het mag geproduceerd worden binnen de contouren van de Jura-regio. Er heerst een semi-continentaal klimaat met hete zomers en dito herfst, gevolgd door strenge winter. Uiteraard zonder de gebeurlijke uitzonderingen bestaat de ondergrond veelal uit kalksteen gemengd met klein op mergel.

Bedruiving

Druiven:

- pousard (Ploussard), pinot noir, trousseau, pinot gris
- chardonnay en savagnin

Voor het maken van witte crémant de Jura zijn de randvoorwaarden dat het aandeel pinot noir, chardonnay en trousseau meer dan 70% moet bedragen.

De rosé crémant dient minstens 50% te bestaan uit pinot noir, pousard en trousseau.

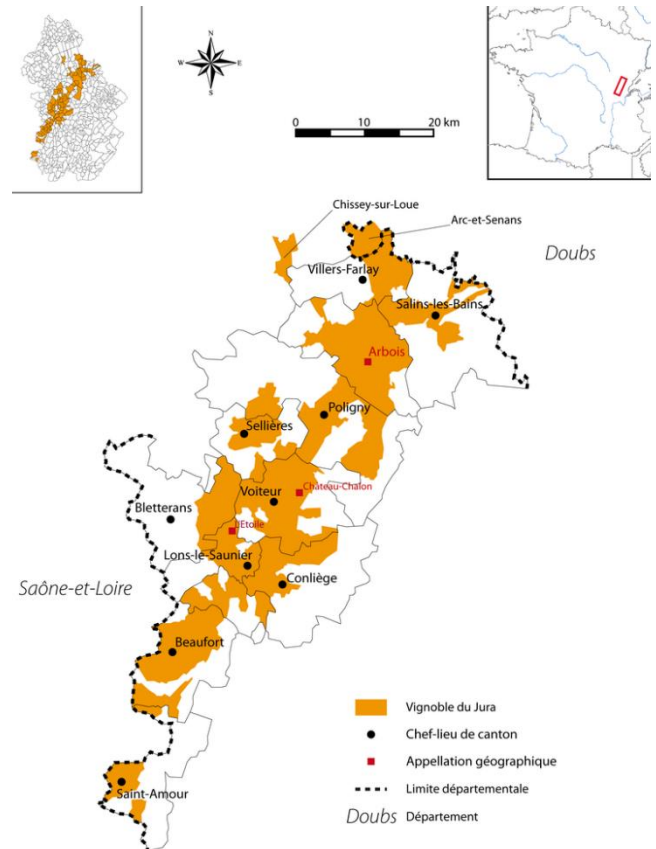
Cijfers

- 515 hectares
- 80 communes
- Aantal : 104 verwerkers en 450 producenten
- Jaarproductie : 35.000 hectoliter
- Verkoop : 70% op de Franse markt en 30% voor export
- Aantal verkochte flessen : 1,7 miljoen per jaar

Wijn 8: Bénédicte et Stéphane Tissot - Indigène

Het dorpje Montigny-les-arsures, net boven Arbois, huisvest 86 inwoners. Hieronder 2 iconen: Puffenay en zijn buurman Tissot. Van deze laatste zullen we de afsluiter van deze degustatie proeven. Sinds 1962 leggen Bénédicte en Stéphane zich volledig toe op het maken van wijn volgens de principes van de biodynamie. Hetvolgende citaat van hem slaat de nagel op de kop:

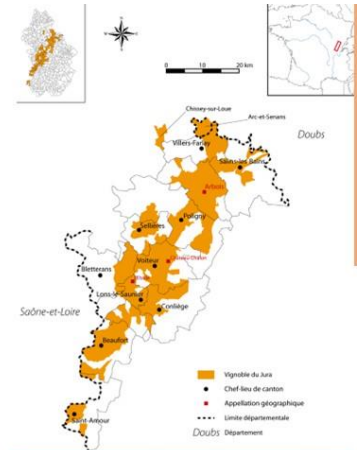
« L'industrialisation du vin, c'est la fin de toutes ces identités, ces nuances, ces caractères qui font la magie d'une bouteille. »





Bénédicte et Stéphane Tissot

- Sinds 1962
- Te Montigny-les-Arsures
- 35 ha
- Biodynamisch
- L'industrialisation du vin, c'est la fin de toutes ces identités, ces nuances, ces caractères qui font la magie d'une bouteille.
- Terroir-wijnen



Crémant du Jura



Bénédicte et Stéphane Tissot - Indigène

- Manuele oogst
- Bedruiving: (45 hl/ha)
 - 55% chardonnay
 - 35% pinot noir
 - 5% poulsard
 - 5% trousseau
- Autochtone gisten, Alc. Fermentatie op inox (3 m) met malolactische
- Methode traditionnelle
 - Liqueur de tirage; fermenterende vin de paille
- Élevage: 13 m sur lattes
- Geen dosage
- Restsuiker: 4 g/l



Crémant du Jura

Hapjes

Hapje 1 – pear is the GOAT

(hoeveelheid voor +/- 18 hapjes)

Ingredienten:

- Krokantjes 18 st (“Krustader” te koop in ikea)
- Nashipeer 1 st
- Limoen 0.5 st
- Conference-peer 1 st
- Grof zeezout 800gr
- Suikerwater (1:1) +/- 200gr (evenveel als gewicht gepofte peer)
- Agar agar +/- 2 gr (volgens gewicht peer + suikerwater)
- Zachte geitenkaas 70 gr
(zonder korst)
- Room (mager) +/- 10 gr
- dille

Bereiding:

Daags voordien plaats de peer in een overvaste pot en vul deze met het grof zout tot deze volledig onder ligt. Pof de peer in zijn zoutkorst in een oven van 180°C gedurende 1u. Laat afkoelen om vervolgens de peer goed te spoelen om te ontdoen van alle overtollig zout. Schil de peer en verwijder het klokhuis. Meng het vruchtvlees met het suikerwater (evenveel gewicht) en mix fijn. Voeg agar agar toe (gewicht volgens de richtlijnen op de verpakking) en laat even doorkoken. Stort het mengsel uit in een schaaltje en laat geleren in de ijskast. De volgende dag doe je de gelei in een beker en draai je dit tot een gel met een staafmixer. Doe vervolgens in spuitzakken en bewaar in de koelkast.

Snij de nashipeer in hele fijne brunoise. Voeg limoenzeste toe en het sap van een halve limoen.

Mix de geitenkaas met de magere room, voeg eventueel nog melk tot om de juiste consistentie te bekomen. Doe vervolgens in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

À la minute:

Neem de krokantje kuipjes, vul met de nashipeer en spuit er een bolletje geitenkaas en 2 bolletjes perengel op. Werk af met een klein takje dille. Serveer direct.

Hapje 2 – Think pink!

(hoeveelheid voor +/- 18 hapjes)

Ingredienten:

- rode biet 450 gr + 2 st
- lychee 162.5gr
- oregano/peper/zout
- kokosmelk 400 gr
- suiker 80
- limoen 1.5 st
- lychee 6 st
- gelatine 3 blaadjes

Bereiding:

Daags voordien (of vroeger). Schil 2 (rauwe) rode bieten en snij in fijne plakjes met de mandoline. Droog gedurende een aantal uren in een oven van +/- 100°C. Eens gedroogd, kan je dit blenderen tot een fijn stof.

Kook de rode biet (450 gr) beetgaar. Snij in fijne brunoise en meng met de lychee (162,5 gr) die je ook in fijne brunoise snijdt. Kruid af met fijn gehakte verse oregano, peper en zout.

Week de blaadjes gélatine in koud water. Doe ondertussen de kokosmelk, suiker, limoensap en lychees in een kookpot en laat koken. Mix alles fijn en zeef fijn. Meng de gelatine in de nog warme mengeling (70°C). Doe vervolgens in een espumafles en voeg 1 patroon toe.

À la minute:

Schep van de rodebiet-mengeling in een glaasje (1 eetlepetel), spuit er een toefje espuma op (+/- 10 gr) en werk af met wat rodebiet-poeder.

Hapje 3 – Beau fort bataat

(hoeveelheid voor +/- 20 hapjes of 8 voorgerechten)

Ingredienten:

- zoete aardappel 500 gr
- Griekse yoghurt 150 gr
- Pepermayonnaise 50 gr
- Beaufort-kaas 100 gr (of parmezaan)

Bereiding:

Pof de zoete aardappel (ongeschild) in een oven van 180°C gedurende 1u. Verwijder voorzichtig de schil en schreep de restanten zoete aardappel van de schil. Scheur de schil in stukken van het gewenste formaat.

Droog de schillen in een oven van 90-100°C gedurende enkele uren tot deze krokant zijn.

Meng de Griekse yoghurt en de pepermayonnaise.

Rasp de kaas.

À la minute:

Schep twee theelepels (10gr) onderaan een kommetje. Plaats de zoete aardappel (1 theelepel +/- 20 gr) hierop en overstrooi met een eetlepel kaas (+/- 5 gr). Garneer met een gedroogde schil.

Hapje 4 – Afrodisiacum-shot

(hoeveelheid voor +/- 20 hapjes) (zie ook gastronomixs)

Ingredienten:

- passievrucht 12 st
- passievruchtsiroop 175 gr
- oester (Gillardeau) 4 st
- gembersiroop 35 ml
- zout 4 gr
- gelatine 2 bl

Bereiding:

Daags voordien:

Week de gelatine in koud water. Meng de passievruchten en de siroop samen, zeef en weeg af tot 200 gram (zonder pitjes). Meng het passievruchtenmengsel met de oesters, hun sap, de gembersiroop en het zout. Mix alles heel fijn en warm op tot 70°C. Neem van het vuur en meng vervolgens de gelatine hier door. Giet alles in mallen en plaats in de diepvries.

Een uurtje voor serveren neem je de bereiding uit de mallen en laat je ze ontdooien op de serveer-bordjes.