



Masterclass Champagne

17 oktober 2015



HET GROENE MANNETJE

Kegelstraat 128
2590 Berlaar
Van den Bulck Danny

GSM: 0494 89 27 40
Telefoon: 015 25 03 57



Voor een tuintje plek fijn, moet je bij het groene mannetje zijn!
Tuin onderhoud.



Algemeen ontwerp,
onderhoud &
aanleg van tuinen

www.jc-tuinen.be
jcttuinen@telenet.be
0496/75.01.04

LiWeS

Lines Vof
Bouwkundig tekenbureau.

Bekisting- en wapeningstekenen,
prefabbeton, architectuur,
Bouwaanvragen.
Allerhande tekenwerk: milieu, schrijnwerk...

0486.22.39.64
lines@telenet.be

Etienne Calsac – l’Echappée Belle 1er cru (1)

Bij Etienne Calsac begint alles in de wijngaard: de stokken staan dicht op elkaar geplant en onkruidgroei tussen de ranken wordt aangemoedigd. Dat dwingt de plant om met zijn wortels diep te gaan, op zoek naar water en voedingsstoffen. Maar ook in de wijnbereiding staat kwaliteit voorop. Waar het wettelijk voorziene minimum voor flesrijping 15 maanden is, doen deze flessen l’Echappée Belle er maar liefst 36 maanden over.

Die rijping sur lie is duidelijk in de neus, met citroenachtige tonen maar ook veel broodkruim. Een nerveuze, gefocuste chardonnaygebaseerde champagne met net dat tikkeltje pinot noir om hem af te ronden en de afdronk een fruitsteuntje te verlenen.

Bij een mooie wijn hoort een mooie naam. Etienne Calsac zegt er zelf het volgende over: *“une escapade aventureuse, un vin qui invite à le découvrir, dans une ambiance conviviale et décontractée. Un moment d’évasion.”* Ik kan het niet beter verwoorden.

Suggestie feestmenu: gegrilde rode mul



Forget-Chemin “Carte Blanche”

De sympathieke Thierry Forget studeerde oenologie aan de universiteit van Reims. Hij is de vierde generatie, na zijn voorvaderen Eugène, Paul en Edmond, die dit domein in de Montagne de Reims beheert.

De wijnen zijn loepzuiver. Het domein is dan ook HVE level III-gecertificeerd, het hoogst mogelijke in duurzame wijnbouw te Champagne. In de praktijk houdt Thierry zich aan nog striktere regels, opgelegd door de Club des Trésors de Champagne.

In totaal worden er dertien hectare bewerkt in maar liefst 11 gemeenten, waaronder de bekende dorpen Chigny-les-Roses, Mailly en Verzenay.

Deze Carte Blanche is een voorbeeld van waar het domein voor staat: pure, sappige en krokante champagne die frivool aandoet. Serveer ‘m als aperitief en laat er gerust een koud vishapje voor aanrukken. Bij de maaltijd hoort er een slaatje met kip bij, of scampi.

Suggestie feestmenu: gebraden kwartel met sla en pijnboompitdressing.



Lacourte-Godbillon – Brut 1er cru (1)

Geraldine’s vader was voorzitter van de lokale Cave Coop en toch besloot ze, die gemeenschappelijke productiekelder te verlaten om de kwaliteit van de eigen champagne veilig te stellen. Een gedurfde onderneming, maar samen met haar echtgenoot Richard Désvignes (*what’s in a name*) is ze daar op verrassend korte tijd in geslaagd. Een resem aan medailles en sterren is het resultaat: Gault-Millau, Guide Hachette en Wine Spectator zijn maar enkele van de publicaties die deze champagne bewierookten.

De acht hectare druiven liggen op niet minder dan 46 percelen die een onvoorstelbaar diverse ondergrond hebben. Dat geeft speelruimte voor de assemblage en tegelijk de mogelijkheid, een zekere huisstijl te ontwikkelen. Deze Brut is honingachtig met frisse toetsen van limoen, op de achtergrond broodkruim. In de mond valt vooral de zachte maar persistente mousse op. Een levendige, maar zijdeachtige champagne die zich perfect laat combineren met rijkere visgerechten of wintergroenten.

Suggestie feestmenu: sous-vide wintergroenten



Maurice Grumier – “Coeur de Rosé” Brut

De joviale Fabien Grumier stamt uit een oud geslacht van vigneronen. Reeds in 1743, bij het prille begin van de champagne als producent van mousserende wijnen, stond de familie bekend om haar hoge kwaliteit van druiven. De zuidelijke ligging van de wijngaarden, op de hellingen van de Marnevallei, zit daar zeker voor iets tussen. Toch was het pas in 1928 dat Armand Grumier besloot, zijn eigen champagne te maken. In 1999 nam Fabien het roer over, na de deur van de wijnbouwhogeschool achter zich dicht getrokken te hebben. Fabien is trots op zijn HVE-certificaat, maar ook en vooral op zijn ruime voorraad reservewijnen.

Een deel van die reservewijnen zit in een solera, en net die wijn wordt gebruikt voor deze rosé. Hij wordt gemaakt van pinot noir, pinot meunier en een portie chardonnay, wat hem zijn levendige impressie bezorgt. Een elegante, fruitige en lichtvoetige rosé met een heerlijke afdronk. Bij de maaltijd kan hij met gemak een vers stuk paté aan, maar waarom zou je ‘m niet aan de feesttafel proberen bij een delicaat stukje wild?

Suggestie feestmenu: tourte de viande van wild



Vazart-Coquart – Spécial Club 2008 Grand Cru (3)

Je vergist je gemakkelijk in de goedlachse, bescheiden man Jean-Pierre Vazart. Hij is onderburgemeester van zijn dorp Chouilly, hij perst de druiven van de experimentele wijngaard Plumecocq van het Comité Champagne, en hij verhuurt landbouwwerktuigen aan collega's. Maar daarbovenop maakt hij magnifieke champagnes, allemaal 100% Chouilly Grand Cru.

Sinds 1996 is dit domein lid van de legendarische “Club des Trésors de Champagne”. Als de wijnmaker besluit, een “Spécial Club” te maken dat jaar, dan moet het zijn beste wijn zijn. In het topjaar 2008 was die vraag voor Jean-Pierre gemakkelijk beantwoord... een deel van de assemblage bestemd voor de topchampagne “Grand Bouquet” verdween voor langere tijd in de kelder, in de fles van de Spécial Clubs, en onder kurk met stalen beugel in plaats van kroonkurk.

Het resultaat proeft u vandaag in primeur, want de champagne komt pas volgende maand op de markt. Een rokerige, mineralige geur waarin ook pompelmoes doorschemert.

Daarnaast ook brioche en tropisch fruit. Complex, verweven maar nog zeer jong. Ook in de mond mineralig, met strakke aciditeit die een lange levensloop in het vooruitzicht stelt. Culinair perfect bij zeevruchten, maar experimenteer gerust want dit type champagne blijkt vaak een alleskunner te zijn. Z'n voorganger deed het prima bij biefstuk-bearnaise...

Suggestie feestmenu: gestoomde buideltjes met garnaal en varkensvlees.



Wij danken onze sponsors

- Hoofdsponsor: Online Invoicing Tool "Timebee"
- Tuinaannemingen "JCT Tuinen"
- Bouwkundig tekenbureau "Lines"
- Tuinaannemingen "Het Groene Mannetje"

Prijslijst en bestelformulier

(meeneemprijzen per fles, geldig zolang de voorraad strekt)

Cuvée (nr=proefvolgorde)	Aantal	€ stuk	Totaal
Forget-Chemin – Carte Blanche		€ 25	
Etienne Calsac – Echappée Belle (1)		€ 30	
Lacourte-Godbillon – Brut (2)		€ 30	
Grumier – Coeur de Rosé Brut		€ 30	
Vazart-Coquart – Spécial Club 2008 (3)		€ 40	
Totaal			