

Champagne

# Champagne: wintercollectie 2005

*Nieuwe wijnjaren, nieuwe wijnen,  
geschenkkoffers: het is inmiddels een traditie  
geworden dat de grote merken hun  
nieuwigheden lanceren tijdens het eindejaar.  
Natuurlijk met als doel hun verkoopcijfers te  
verhogen op dit strategische moment!*

## "Collectorbox" bij Gosset



De "Grande Réserve" van Champagne Gosset komt nu uit in een beperkt aantal, in een metalen koffer. Deze wijn is samengesteld uit 45% chardonnay, 39% pinot noir en 15% pinot meunier.

Aanbevolen verkoopprijs: 36,30 € (verdeeld door Bleuzé - 03/450 93 11)

**Moët et Chandon wijnjaar 1999  
in wit en rosé**





Sedert de oprichting van dit Huis (in 1743), is 1999 de 66e Champagne millésimé van het merk. De oenologen van Moët maakten een elegant en vlot wijnjaar, waarbij ze een bijzondere plaats hebben geschonken aan een te onbekende druif, de pinot meunier. Deze bracht de wijn rondeur en fruitigheid. De witte wijn bevat 38% pinot noir, 31% chardonnay en 31% pinot meunier. Deze Champagne is fruitig en tegelijk tamelijk vol, dankzij de mooie rijpheid van de pinot noirs van Aÿ en Ambonnay.

De rosé is samengesteld uit 48% pinot noir, 26% chardonnay en 26% pinot meunier. Een

ronde, fruitige Champagne die nu reeds best genietbaar is.  
*Moët-Hennessy Belux in Brussel 02/372 96 18*

### Een speciale wijn bij Nicolas Feuillatte. Zijn naam? "225"

Het idee kwam er door de aankoop van enkele tonnen voor de rijping van de rode wijn, ten behoeve van de assemblage van de Rosé-Champagne. Daarop vroeg Jean-Pierre Vincent zich iets af, uit pure nieuwsgierigheid: zou het mogelijk zijn een witte Champagne te maken, door een hergebruik van de vaten, die in Bourgogne werden aangekocht? Een wijn laten

rijpen, gekenmerkt door hout ... "Zeker niet", antwoordde de keldermeester van Nicolas Feuillatte, die deze houttoets zelfs wou verlagen. Uiteindelijk werd de Cuvée 225 geboren (naar de inhoudsmaat van een eikenhouten vat waarin de wijn rijpte). Er werden 20.000 flessen gemaakt van deze eersteling van het millésiméjaar 1997. De wijn is samengesteld uit 50% pinot noir en 50% chardonnay. De Champagne rustte op lies gedurende 6 jaar. Deze Champagne is zeker lichtjes gekenmerkt door zijn verblijf op hout, maar zeker niet dominant. Het hout geeft de wijn kracht en vinositeit.

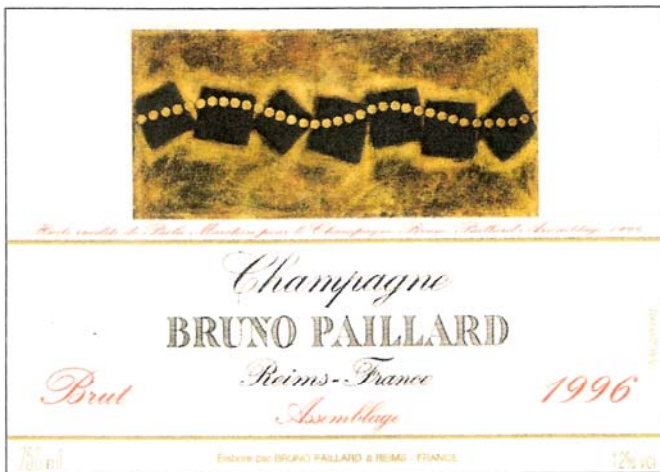
*Aanbevolen verkoopprijs : 39,90 € in een koffer. - Lijst van verkooppunten op 081/81 14 02. Ook beschikbaar in de warenhuizen van Champion-Mestdagh.*

### Bruno Paillard: elegantie en zuiverheid

Bruno Paillard heeft zich in de loop der jaren gespecialiseerd in champagnes met een zeer elegante stijl. De liqueur de dosage wordt tot een strikt minimum beperkt met als doel de authenticiteit maximaal te bewaren. Hij produceert dan ook geen zoete of halfdroge wijnen. "***Ik sta voor zeldzame champagnes***" is zijn devies !

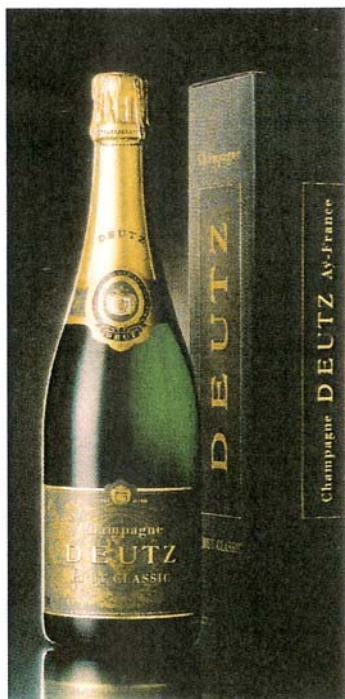
Een stijl die het bijzonder goed doet in de gastronomie. De befaamde chef Joël Rebuchon heeft dit ontdekt en werd er de ambassadeur van in de hele wereld : "***De wijn heeft een laag suikergehalte, is zeer evenwichtig, en kent subtiele aroma's van hazelnoten. Hij is afkomstig van de beste crus, en ik heb hier zeer zuivere wijnen ontdekt van een groot huis op mensenmaat***"

Bruno Paillard beschikt over 24 ha waarvan 11 gelegen in "Grand Cru"; hij produceert 500 000 flessen/jaar waarvan 75% geëxporteerd wordt. De overige druiven koopt hij bij



onafhankelijke, maar zeer betrouwbare wijnbouwers, in meer dan 30 dorpen. De wijnen worden exclusief in de restaurants en kleinhandel verkocht ; u zult hem dus nooit vinden in de grootdistributie. Bruno Paillard was een pionier in het vermelden van de datum van de dégorgement op elke fles (sedert 1985). Een sterk initiatief dat tot vandaag te weinig navolging kent.

Hij maakt nog andere millesiméwijnen, van chardonnay of in rosé. Toch is het zijn "Brut Première Cuvée" die bij uitstek de referentie van het huis uitmaakt : een fijne, vineuze champagne met een grote fraîcheur en zuiverheid, zeer floraal ook. Deze champagne vertegenwoordigt 60% van de verkoop in een assemblage van 45% pinot noir, 33% chardonnay en 22% pinot meunier. De laatste wijn die op de markt gebracht werd is de "Brut Assemblage 1996" met 52% chardonnay en 48% pinot noir. Deze champagne drukt de typiciteit uit van een wijnjaar vol fluweel en structuur, wat ook merkbaar is in het etiket ontworpen door de kunstenaar Paola Marchesi. (Verdeeld door Velu Vins) ([www.champagnebrunopaillard.com](http://www.champagnebrunopaillard.com))



## Deutz

Fabrice Rosset is voorzitter van dit Champagnehuis dat behoort aan L. Roederer: *"Na de prachtige wijnen van de kleine oogst van 2003 en de prettige wijnen van de enorme oogsten van 2004, vervolledigt 2005 met panache een mooi trio van oogstresultaten. De chardonnays zijn zoals overal merkwaardig. De pinots noirs en meuniers kenden een lichte ontwikkeling van rotting, en na een strenge selectie moesten ze niet onderdoen voor de uitstekende chardonnays van Avize of van Mesnil-sur-Oger. Er is een reële hoop om van 2005 een millesime-jaar te maken, vooral van de topwijnen Cuvée William Deutz en Amour de Deutz"*

Deutz werd dan overgenomen

door Roederer in 1993 ; het beschikt over een wijndomein van meer dan 40 ha, met de beste crus van Champagne.

### Het gamma :

"Brut Classique" 1/3 chardonnay, 1/3 pinot noir en 1/3 meunier), "Brut Millésimé" (over het algemeen treffen we hier een meerderheid aan pinot noir), er bestaat een "Demi-Sec" (35 gr), "Blanc de Blancs" (van

CHAMPAGNE  
**AYALA**  
AY - FRANCE

AYALA



Avize en Mesnil-sur-Oger). De "Cuvée William Deutz" (nog steeds gemillesimeerd, en met een meerderheid aan pinot noir) is één van de toppers van het gamma, die ook bestaat in rosé (75% chardonnay en 25% pinot noir). "L'Amour de Deutz Millésimé" is een uitzonderlijke champagne (chardonnay 100%). Verdeeld door Le Palais du Vin in Brussel.



## Veuve Clicquot, de "Vintage 1999" in drie wijnen

De lancering van een nieuw millésime-wijnjaar is steeds een gebeurtenis bij "La Veuve", maar de 1999 weet alle troeven te verenigen, zowel finesse als elegantie. Deze drie wijnen zijn afkomstig van terroirs met 21 grands crus (55% pinot noir, 33% chardonnay en 12% meunier).

*"Van bij de eerste proeverijen voelde ik reeds de rijpheid en het evenwicht" herinnert de keldermeester Jacques Peters zich.*

**Vintage 1999: aroma's van wit en geel fruit. Kracht en structuur, zuiverheid en fraîcheur, vineus en smaakvol.**

**Vintage Rosé 1999:** de keldermeester geeft toe dat hij een zwak heeft voor deze wijn: "een bewonderenswaardige fraîcheur, een gestructureerd millésime, iets voor puristen". Rood fruit, zachte specerijen, vetigheid, mooie structuur zonder overdrijving.

**Vintage Rich 1999:** toetsen van specerijen, citrusvruchten en boter. Stevig, vineus, en vol in de mond ([www.veuve-clicquot.com](http://www.veuve-clicquot.com)).

Verdeeld door Moët-Hennessy België

## De nieuwe cuvée "De Saint Gall": Premier Cru Millésime 2000 (Chardonnay)

Deze wijn gemaakt van 100% Chardonnay is een mooie uitdrukking van alle typiciteit van dit merk dat behoort tot de coöperatie van Avize. Het bouquet is goed ontwikkeld, expressief en complex (aroma's van geroosterd brood, toast, citrusvruchten en exotisch fruit). De aanhef van het smaakpalet is rond, vol, fruitig en smaakvol, één en al finesse. Mooie lange afdrank waarin men alle beloftes van het

bouquet terugvindt. 10% van de assemblagewijnen kenden geen malolactische gisting. De dosage is 12 gr/liter. We raden u aan deze champagne in magnum te kopen.

Sedert meer dan 40 jaar produceren de 12 entiteiten van de groep Union Champagne dit eigen merk. Men wil zich enerzijds discreet opstellen, maar hun reputatie verspreidde zich vrij snel onder kenners. En met reden: deze groep beheert meer dan 1000 ha in Premiers en Grands Crus, allen geklasseerd tussen de 95 en 100% op de rangschikking van de crus van Champagne. Bijna de helft in de bekende Côtes des Blancs.

De meeste van hun wijnen, waaronder de gegeerde "Cuvée Orpale", zijn opgenomen in de ColliShopcatalogus van Colruyt. (Makelaar: A. Delhalle te Luik)

## Ayala: vanaf nu in de Bollingergroep

De naam getuigt van de geschiedenis van een grote familie afkomstig van Colombia. Dit huis werd gesticht in 1860 door Edmond de Ayala. Na opeenvolgende overnames nam Jean-Michel Ducellier de directie waar van Ayala, tussen 1969 en 1995. Na een kort oponthoud bij de financiële groep J.-J. Frey uit Champagne, kocht het familiebedrijf van Jacques Bollinger in januari 2005 het huis en vertrouwde de leiding toe aan een rasechte Champenois, Hervé Augustin.

De Champagne Ayala is gelegen te Ay; het bleef steeds een kleine parel, met een te beperkte productie. De kwaliteit daarentegen werd nooit in vraag gesteld, ondanks een te discreet imago.

De nieuwe leiding zette alles op alles om het Huis zijn vergane glorie terug te bieden. De verpakkingen werden herzien en verbeterd, de datum van de dégorgement werd vermeld op elke fles, en een nieuw tegenetiket vertelt alles over het product. Een en ander werd met veel enthousiasme toegelicht door Hervé Augustin, op bezoek bij de Brusselse distributeur, het huis A. Mouchard in Ukkel.

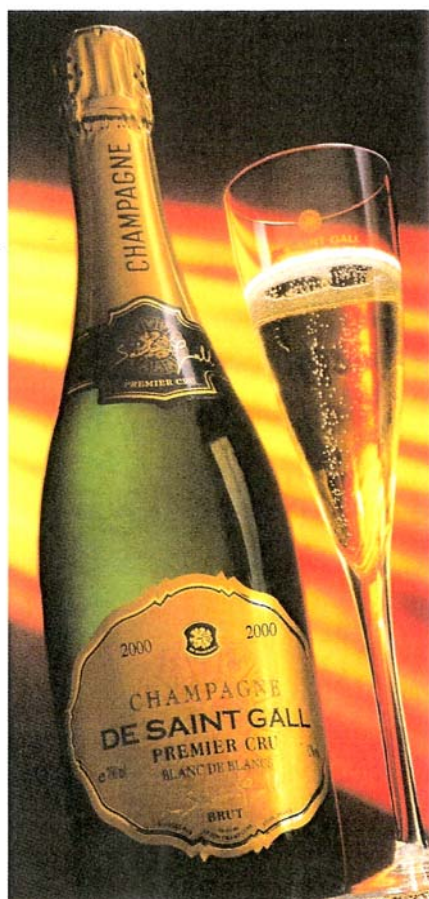
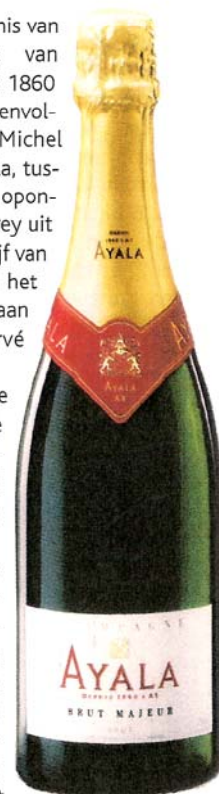
### Het gamma

Dit is volledig afkomstig van crus classés met meer dan 90% op de rangschikking van de Champagnewijnen. Er wordt niet overdreven gesnoeid, men kent er niet anders dan cuvées, er zijn voldoende druiven, meer dan 80% uit de streek van Ay, er is weinig dosage.

**Brut Majeur:** de echte Ayalastijl, gedomineerd door de pinot noir (48%) chardonnay (33,5%) en meunier (18,5%). Rondeur en fruitigheid.

**Zéro Dosage:** ook hier sterke dominantie van de pinot noir (zelfde verhoudingen als de Brut Majeur): constante kracht, levendig en nerveus.

**Rosé Majeur:** een bouquet van klein rood fruit, fraîcheur en elegantie (40% chardonnay, 5% meunier en 47% pinot noir, waaraan 8% rode wijn van Mareuil sur Aÿ werd toegevoegd).



**Millésimé 1998** : "De pinot in volle glorie, bijna uitsluitend grands crus" legt Hervé Augustin uit. Krachtig en vineus (80% pinot noir en chardonnay voor de finesse).

**Blanc de Blancs 1998** : niets anders dan grands crus. Aroma's van citrusvruchten en bloemen. In het smaakpalet - fraîcheur en evenwicht. Perle d'Ayala 1998 : Verfijning ... niets anders dan grands crus (80% chardonnay en de rest pinot noir d'Ay). Perfecte harmonie.

A. Mouchard & Fils, rue E. Cattoir, 11 in 1050 Brussel. (vins@mouchard.be)

(contact@champagne-ayala.fr).

## Bollinger: een idee over Champagne

Bollinger werd gesticht in 1829 en is vandaag één van de zeldzame huizen waar de totale productie gecontroleerd wordt. Men vinifieert e ralle wijnen. Het wijngedebied van 157 ha voorziet in 2/3 van de behoeften.

### Bollinger R.D. 1988

In de goede jaren, laat Bollinger de most gisten op kleine, oude eikenhouten vaten, zodat deze geen aanleiding geven tot tannines of houttoetsen in de wijn. Dit was onder andere het geval voor de 1988 en voor het millésime 1992 (in de cuvée Grande Année).

De assemblage is samengesteld uit 72% pinot noir en 28% chardonnay. Deze R.D. 1988 rijpte 8 jaar in de kelder. Hij is slechts zeer licht gedoseerd (3 à 4 gr. suiker/liter).

Een mooie wijn met een zeer complex bouquet van aroma's, één en al fraîcheur dankzij een geslaagde aciditeit, vineus zoals alle Bollingers, en met een lange afdronk.

### Bollinger Grande Année 1992

Bollinger behaalde hier een knap resultaat ondanks de moeilijke oogstomstandigheden, vooral dan wat de pinot noir betreft (de specialiteit van het huis), waarbij vele wijnen geleden hebben onder de regenval die rotting veroorzaakte.

Tijdens de oogsttijd selecteerde men streng op de 70 ha. pinot noir, wat een opbrengstverlies betekende van 500 tot 2000 kg/ha naargelang de

UNE CERTAINE IDÉE DU CHAMPAGNE

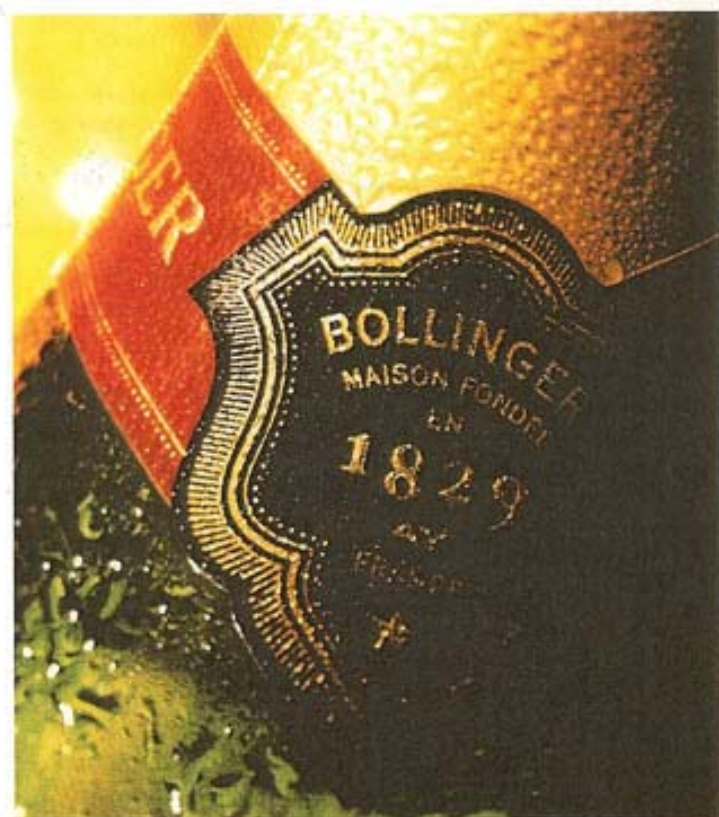
BOLLINGER  
MAISON FONDÉE  
EN  
1829  
AY - FRANCE

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829  
www.champagne-bollinger.fr

NE PAS BOIRE D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, S'IL VOUS PLAIT CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

**Cinoco**  
WINE IMPORTERS OF BELGIUM

Rue P. Van Humbeekstraat 5 - BRUXELLES 1080 BRUSSEL.  
Tel+32 (0)2 410 47 47 - Fax+32 (0)2 410 14 54  
info@cinoco.com

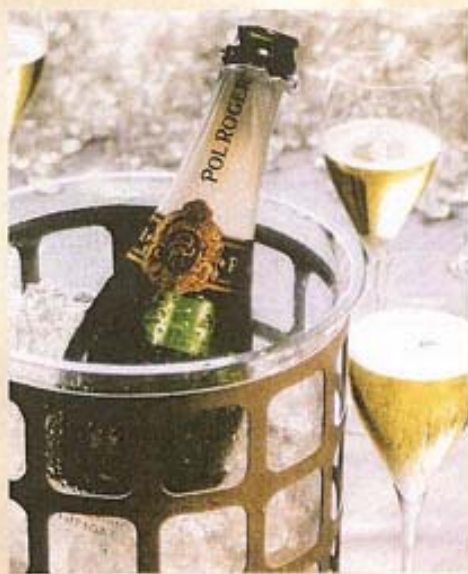


crus. Het resultaat is echter verbluffend. De assemblage bestaat uit 65% pinot noir (kracht, fruit en structuur) en 35% chardonnay (finesse en elegantie). Deze Grande Année rijpte 5 jaar onder kurk. Zijn dosage bedraagt 7 à 9 gr. suiker/liter). Deze wijn rust - net zoals de R.D. - nog 3 maanden in de kelder voor de verhandeling.

Al deze maatregelen garanderen de constante kwaliteit van de wijnen, die zich goed laten bewaren in een geschikte kelder. Verdeeld door Cinoco.

## Pol Roger: koploper in design

Voor de feesten heeft deze Champagne een aantal jonge designers gevraagd een originele en moderne ijssemmer te ontwerpen. De emmer is transparant zodat men de fles kan zien. Aangeraden met de "Cuvée Pol Roger Brut Vintage 1998". Pol Roger wordt verdeeld door Thiers Vins.



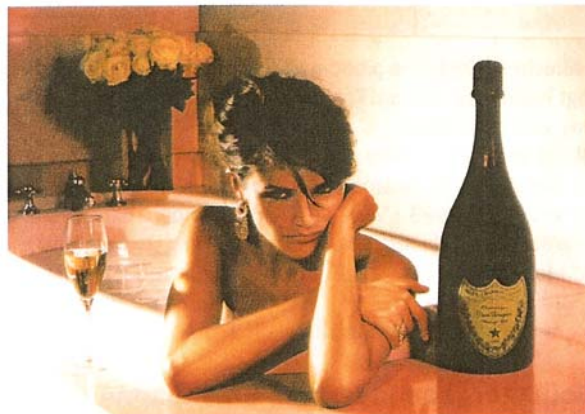
### Laurent-Perrier: nieuwe verpakking voor de "Cuvée Grand Siècle"

We kondigden het reeds aan in een vorig nummer : deze wijn met zijn nieuwe koffer en verpakking staat symbool voor het nieuwe imago van dit huis uit Tours-sur-Marne. Pinot noir en chardonnay (lichtjes overheersend) geven de wijn aroma's van honing, droge vruchten en brioche. In het smaakpalet : kracht, volheid, en rondeur met tegelijk het behoud van veel fraîcheur en finesse. Een overweldigende zwarte fles, met zwarte dop, een klein zwart etiket met een fijne typografie. Verdeeld door Laurent-Perrier Belgium.

### Carol Duval-Leroy signeert haar boek

"Vrouw van Champagne" is de titel van haar boek, waar ze haar liefde voor champagne vermengt met deze voor gastronomie. We vinden er alle elementen in terug om de wijnstok te ontdekken, tot aan de rijping van de champagne. Tevens werden er 205 recepten in opgenomen, om nog meer te genieten van de geliefde belletjes.

Voor de eindejaarsfeesten ziet dit huis de zaken groot, met de "Magnum Design Paris" voorzien van een zeefdruk in goud. De inhoud is mooi evenwichtig, tegelijk krachtig en elegant. De wijn is samengesteld uit 40% chardonnay en 60% pinot noir. Distributie : Duval-Leroy Belgium.



### Lancering van de Don Pérignon Vintage 1998

Het bouquet kent eerst aroma's van verse amandelen en citrusvruchten (pompelmoes), gevolgd door fijne specerijen en brioche. De chardonnay is intens in de aanhef en in het midden van het smaakpalet. Daarna neemt de pinot noir het over, en treffen we een mooi evenwicht tot in de afdrank. Over de samenstelling wordt niets meer verteld ... het is dan ook een geheim!

Distributie: Moët-Hennessy Belgium

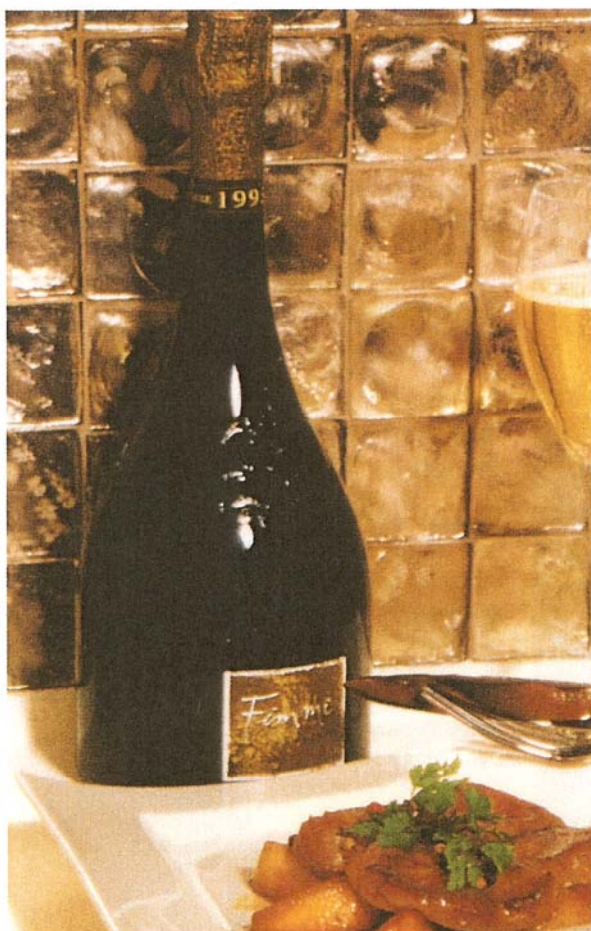
### De 'Vigne aux Gamins 1997', de laatste telg uit het gamma Champagne Thienot.

Deze blanc de blancs is afkomstig van oude chardonnaywijnstokken uit Avize, 100 % Grand Cru. Hij werd gemaakt van zeer rijpe druiven. De productie werd beperkt tot 3475 - genummerde - flessen voor het wijnjaar 1997. De wijn heeft een heldere goudgele kleur; het bouquet is geëvolueerd, gegrild, getoast met een minerale pointe en bloemenaroma's. In het smaakpalet vinden we extreem fijne belletjes : we vinden er aroma's van honing en boenwas. Het geheel kent een mooie lengte. Beschikbaar in een presentatiekoffer, vanaf december bij Vins sur Vins.


Tel : 02/427 20 12. E-mail: diffusion@francevins.be



CHAMPAGNE  
THIENOT  
REIMS



**IMPORTATEUR POUR LA BELGIQUE**  
**VINS SUR VINS**



Rue Edouard Faes 100 B-1090 Bruxelles - Tel: 02/427 20 12  
Fax: 02/425 08 48 - Email: diffusion@francevins.be