

Maaslandse Wijnvrienden



WIJNREIS CHAMPAGNE

13-14-15 mei 2010



Reisverslag Champagnereis 2010

Dag 1, donderdag 13 mei 2010 was iedereen vroeg uit de veren aangezien we om 6u op de parking van het Cultureel Centrum te Maaseik onze "Champagne" driedaagse zouden aanvatten. Onmiddellijk zat de stemming er al in.

Het laden van de bagage verliep zeer vlot en even na zessen waren we onderweg.

Na een korte kennismaking met de burens in de bus bleken de decibels zeer snel af te nemen en was even later bijna iedereen al begonnen aan een vroege siësta...

Omstreeks 8u had iedereen zijn schoonheidsslaapje gehad en kwam er terug wat leven in de brouwerij. Het duurde toch nog tot aan de Franse grens vooraleer onze chauffeur Jean een "geschikt" plaatsje gevonden had waar de bus even kon stoppen en we de meegebrachte ontbijtpakketten en koffie konden uitreiken. Wetende wat er nog op onze reis zou volgen



had het bestuur ervoor gekozen dit ontbijt toch aan de "lichte" kant te houden, en zo te zien was iedereen in de wolken met dit tussendoortje.

Na een snelle opruimactie was er na een half uurtje niets meer te bespeuren van de ontbijtpakketten en konden we onze reis vervolgen.

Dan was het tijd om de Champagne aan te spreken... een ploeg enthousiaste medewerkers ontkurkten op deskundige wijze de flessen en de glazen werden gevuld.

Een toast op het begin van een schitterende reis! Ook de zoutkoekjes

maakten het geheel af, alhoewel een enkeling het zekere voor het onzekere had genomen en de koekjes al samen met het ontbijt naar binnen had gespeeld, kwestie van op tijd heeeeel veeeeel dorst te hebben!

De eerste wijngaarden kwamen in zicht en stilaan begon de "hongerbeer" zich te roeren. Toch moesten we nog tot 12u wachten vooraleer we konden aanzitten aan een mooie 4-gangenlunch in Restaurant "Le Cheval Blanc" te Montmort, een klein dorpje langs de RD951. Het begon al goed met een aperitief van het huis Bernard Remy dat we later op de dag nog zouden bezoeken. Daarna een schijf "Terrine de Foie Gras Maison" gevolgd door een mooi smakelijk visgerechtje "Saint Pierre au Champagne".

Zoals gebruikelijk in Frankrijk kon ook de "Chariot de fromages" niet ontbreken. Als laatste een zeer verzorgd trio van desserts met als afsluiter de gebruikelijke koffie.

Omstreeks 15u vervolgden we onze reis zuidwaarts naar de Côte des Blancs waar we in het dorpje Allemant een bezoek brachten aan huis Bernard Remy. Paul Van Dinter, onze wijnmeester en begeleider op deze reis gaf ons onderweg algemene informatie over deze streek en de



wijnbouw. Ter plaatse bezochten we de kelders en een wijngaard, waarbij de familie Remy ons tijdens de rondleiding de nodige informatie gaf omtrent de werkzaamheden gedurende het jaar. Een degustatie van een drietal huisgemaakte champagnes vervulde dit bezoek.

Terug nu noordwaarts naar Reims waar we gingen inchecken in Hotel Mercure (Cathédral). De toewijzing van de kamers verliep zeer vlot en iedereen ging zich even opfrissen en opmaken voor het diner, dat we door omstandigheden in het hotel zelf zouden nemen. Het diner bestond uit een zalmtartaar met gemengde salade en vinaigrette, een pasta met gerookte kwartelfiletjes en tenslotte een chocolade moelleux met framboos en een bolletje karamelijs. Dit alles werd overgoten met de nodige witte en rode wijnen en de liefhebbers namen nog een (of meer) afzakkertjes in de bar van het hotel. De voorziene wandeling naar het centrum werd in laatste instantie afgelast door het regenweer. (de enige

regen die we gezien hebben tijdens deze driedaagse!). Het merendeel koos voor een vroege nachtrust want dag 2 was weer meer dan gevuld.

Dag 2 van onze reis begon met een mooi ontbijt in het hotel. Het bestuur had ervoor gekozen niet al te vroeg te beginnen zodat we toch wel even konden uitslapen. Om 10.15 uur vertrok de bus richting Epernay. Juist voor Epernay gingen we dan naar rechts om de vallei van de Marne over enkele kilometer te volgen tot Cumières. In dit toch wel rustig gelegen dorpje hadden we om 11u een afspraak met de eigenaars van het familiebedrijf Champagne Vadin-Plateau. Een mooie rondleiding in het bedrijf waarna een degustatie van 2 champagnes en een Ratafia,



waarbij vooral deze laatste slechts door enkele deelnemers kon gewaardeerd worden. Dit had niets te maken met de kwaliteit op zich, maar van deze drank, die in de champagnestreek overal vlot te koop is moet je liefhebber zijn. Elke champagneboer heeft trouwens zijn eigen brouwsel.

De volgende activiteit was een 3 uur durende rondvaart op de Marne in westelijke richting waarbij tijdens het varen een gewoon driegangen menu werd geserveerd. Op zich niets culinairs, maar goed, dat wisten we op voorhand. De keuze was beperkt tot één menu voor alle gasten aan boord. Het bestond een visterrine, een runderstoofpot met peperkoek klaargemaakt en pasta en tenslotte een chocoladetaartje.

Tijdens het varen moesten we enkele keren versassen – zo zie je de werking ook eens van op het water - en de rust en stilte van de omgeving tijdens de vaartocht, vooral als je de wind op de bovendek trotseerde, vielen op. Wat een overweldigend landschap met heuvels vol wijnstokken! Wie drinkt dat toch allemaal op?

Na de boottocht bezochten we een whisky-farm. Verrassend toch zoiets te ontdekken in de champagnestreek. Een geluk dat Paul wat meer uitleg kon verstrekken over het productieproces, want de dame die de uitleg moest doen had slechts enkele woorden op papier staan en wist in feite niet veel te vertellen. De eigenaar, die daarna gul en



gratis de "whisky tasting" verzorgde kon met zijn uitleg wel boeien. De liefhebbers proefden een zevental whisky's die allemaal van eenzelfde basisproduct vertrokken, maar uiteindelijk totaal van elkaar verschillen omdat ze een lagering krijgen op diverse eiken vaten uit de toproegio's van de Franse wijnbouw. (Meursault – Sauternes – Champagne – Banyuls enz...)

Spijtig dat deze firma het commerciële een beetje uit het oog verliest. Blijkbaar wordt de eigenaar ook zo zijn producten kwijt dus waarom meer moeite doen...

De dag liep stilaan op zijn einde. Restte ons nog even langs te gaan in het hotel voor een opfrisbeurt en daarna terug met de bus richting Epernay waar we een uitgelezen diner hadden besteld in een restaurant dat we op een vorige champagnereis aandeden. "La Maison du Vigneron" in Saint Imoges. We kenden de reputatie van goed eten van dit etablissement en daarom twijfelden we geen ogenblik om hier ons "gala" diner op te zetten. Het begon allemaal top met een feestelijk gedekte tafel, een lekkere "coupe de champagne" met enkele "amuses". Het voorgerecht: een mooi versierd bord met "La Rosace de grosse crevettes aux lamelles de fenouil" – een bereiding van scampi met venkel begeleid door een schitterende sauvignon. Daarna "Le gratin de lotte à la fondue de poireaux" – Zeeduivel op bedje van prei. Een sorbet van passievrucht en mango als tussendoortje om even af te koelen. De hoofdschotel bestond uit een mooi en mals stukje kalfs (Le mignon de veau déglacé au Noilly – potagère de légumes). De rode wijn echter die men ons hierbij serveerde, gaf bij iedereen toch wel het gevoel... DIT KAN NIET !

Na een beleefd verzoek bij de eigenaar, die uiteindelijk zijn fout erkende en zich hiervoor ook excuseerde, werd deze wijn vervangen zodat we van de volgende gang "plateau de fromages" weer volop konden genieten.

Het dessert tenslotte sloeg alles: "les douceurs chocolat à découvrir". En

dat het een ontdekking was! Dit was TOP! Een prachtig versierd bord, een uitgelezen assortiment kleine dessertjes... hierop viel werkelijk niets aan te merken, integendeel! Iedereen stapte gelukkig en voldaan terug in de bus en in het hotel werd aan de bar nog even door enkele "plakkers" nagekaart over deze toch wel memorabele dag.



Dag 3 kon bij het ontbijt al niet meer stuk. Het bestuur had gezorgd voor een echt "champagne" ontbijt. Enkele vroege vogels, die van de gelegenheid gebruik maakten om ook nog even na het ontbijt de kathedraal van Reims te bezoeken hadden gelukkig nog wat flessen voor de laatkomers laten staan... Is dit leven zoals God in Frankrijk? Om 10.15u, na het laden van de koffers, stond een volgend programmapunt op de agenda. Om het contrast tussen de commerciële uitbating van gewone champagneboer en multinational te benadrukken hadden we gekozen voor een bezoek aan Champagnes Mercier die hun kelders voor het publiek openstellen op het einde van de "Avenue de Champagne" in Epernay. Deze straat, waar de groten uit de champagne prestigieuze gebouwen hebben neergeplant is toch wel de moeite waard om te bezoeken. Hier zie je het massatoerisme: mensen die aan de lokroep van de Champagne niet kunnen weerstaan en die hier hun ronde maken. De heer Mercier was een van de eersten die de naambekendheid van de champagne over de hele wereld heeft uitgedragen. Het raderwerk bij een bezoek aan het huis hoor je niet, maal voel je des te beter. Alles is zo gestructureerd en mooi in elkaar gezet dat het voor de bezoeker bijna een must is om dit huis te bezoeken. Stipt op het afgesproken uur wordt je ontvangen in een zaaltje waar met lichtbeelden de geschiedenis van het huis Mercier en zijn stichters wordt weergegeven en daarna neemt een glazen liftkooi je 30 meter diep mee onder straatniveau, terwijl tijdens het dalen op de achterwand nog beelden en diarama's getoond worden die te maken hebben met het productieproces. Beneden aangekomen wacht de volgende verrassing:



een lasergestuurd treintje dat je meeneemt door de 18km lange doolhof van gangen en opslagplaatsen. Een gids vertelt intussen (in het Nederlands en dat kom je ook al niet veel tegen in Frankrijk) over dit gangenstelsel en wat er tijdens de half uur durende rit te zien is. Indrukwekkend is zacht uitgedrukt en na hetgeen we daar gezien hebben weet ik het zeker: we zullen nooit van dorst omkomen als het aan de wijnproducenten van de Champagne afhangt. Laatste stop is natuurlijk de schitterende verkoopsruimte waar onze gids instond voor de degustatie van een drietal Mercier Champagnes. Puike bediening en helemaal niet opdringerig als het op verkoop aankomt. Je wandelt tussen de vele tentoongestelde flessen en gadgets die allemaal in het teken staan van de champagne. Alleen aan de prijs zie je dat dit een tophuis moet zijn en begrijp je dat je als consument mee betaalt aan de glamour en glitter die dit huis eigen is. Maar je moet het eens gezien hebben... en nu merk je ook het verschil tussen de wijnboer die nog op "artisanale" wijze champagnes produceert en die ook nog met beperkte middelen aan de man of vrouw moet brengen en de multinational die over ongekende en onuitputtelijke middelen beschikt. Van de naambekendheid, die door de "groten" dankzij peperdure reclamecampagnes wereldwijd voor hun streekproduct wordt gepromoot, profiteert de "kleine" producent uiteindelijk ook dankbaar mee.

Inmiddels was het weer hoog tijd dat de innerlijke mens weer terug op krachten werd gebracht en stopte de bus voor een laatste lunch in "Auberge du Bois Joli". Hier werden we weer vriendelijk ontvangen met een glaasje champagne als aperitief, gevolgd door een vier gangenmenu. "Feuilleté de St. Jacques sauce suprême de figues" – St. Jacobsschelp in



een zachte vijgensausje als voorgerecht. Daarna het hoofdgerecht "Pièce du boucher sauce forestière" – een mals stukje runds met groenten. De kaasschotel als tussendoortje kon ook weer niet ontbreken en we sloten af met een "Soufflé au marc de champagne maison" , gevolgd door de gebruikelijke koffie. Ook hier weer de nodige nattigheid: witte- en rode wijn en water. Zo, nu konden we er weer even tegen en al zingend namen we afscheid van de champagnestreek.

Op de terugweg deed nog menig flesje champagne de ronde in de bus, dit dankzij de helpende handen van enkele vrijwilligers. Voor de noodzakelijke rustpauze

van de chauffeur stopten we nog aan het enige wegrestaurant op onze terugrit en omstreeks 21.30 reed de bus weer de parking van het Cultureel Centrum op, waar de bagage en een grote hoeveelheid champagnedozen werd uitgeladen. Aan de dozen merkten we dat het een vruchtbare en aangename reis was geweest. Editie 2010 zat erop...

Mogen wij, als bestuur van deze vereniging, al de deelnemers, leden en sympathisanten, nogmaals van harte bedanken voor hun steun en vertrouwen en voor de plezierige samenwerking tijdens deze reis.

