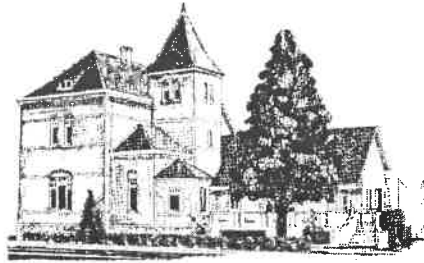
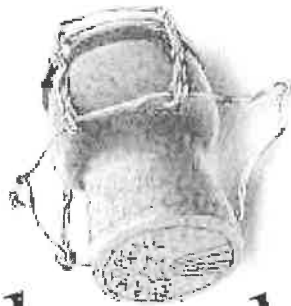


Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat



Wijnhandel Van Dinter
Groot - en kleinhandel in wijnen en distillaat
Uitleg over de parelwijnen:
PAUL VAN DINTER



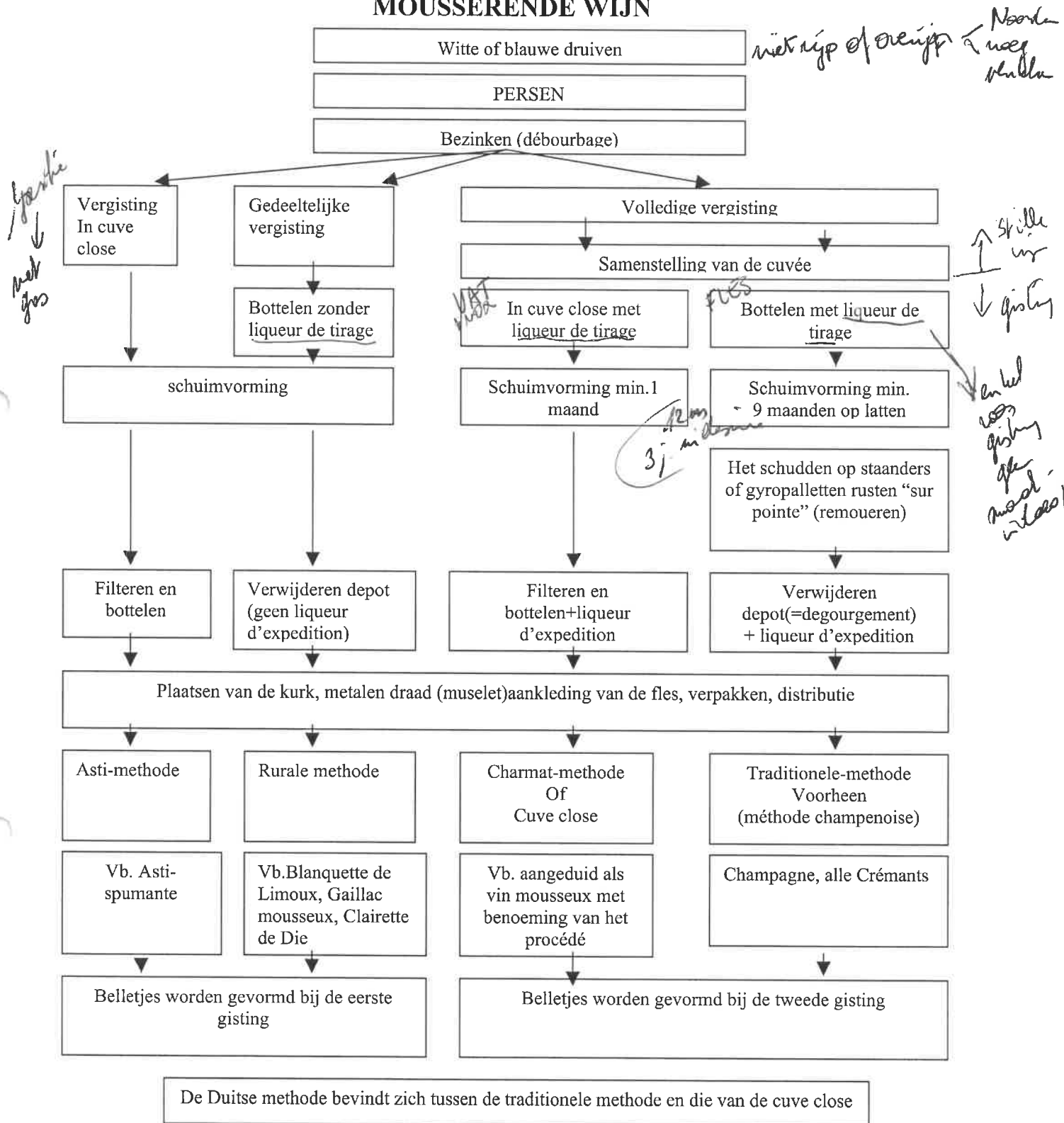
Bubbels in het glas

Vrijdag 06/12/2002

Maaslandse wijnvrienden

Kempstraat 21, 3650 Rotem-Dilsen
Tel 089/754695 Fax 089/753345
E-mail: paul@vandinter.be
Website: www.vandinter.be
Gsm 0495251695

SCHEMATISCHE VOORSTELLING VAN VINIFICATIE MOUSSERENDE WIJN



De Duitse methode bevindt zich tussen de traditionele methode en die van de cuve close

Vins de Champagne

Les Cépages



Pinot noir



Pinot Meunier



Chardonnay



Champagne

Voor feestelijke gelegenheden is dit een uitstekende wijn, vaak nagebootst maar nooit overtroffen.

Een mooie uitdrukking over Champagne vanwege Napoleon I:
"Je verdient hem als je een overwinning hebt behaald, je hebt hem nodig als je wordt verslagen."

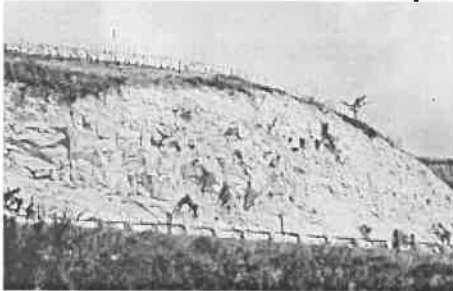
GEOGRAFIE (Zie blad vooraan)

145 km ten n.o. van Parijs

Noordelijk klimaat met hellingen die blootstaan aan de ijzige winterwind. Het strenge en winderige landschap lijkt helemaal niet voorbestemd om een dergelijk wonder voort te brengen. Toch ook voordelen: de druiven rijpen heel traag en daardoor verzamelen ze waardevolle smaak componenten, en ook met dit klimaat blijft hun zuurte graad hoog wat een must is voor parelwijnen. Daardoor zijn warmere streken minder geschikt.

Ondergrond bestaat uit kalk bestaat uit Belemniet en micraster en de kalk fungeert als een spons (vanuit het Parijse bekken tot de kalkhellingen van Engeland.

Totaal 35.000 Ha wijnaanplant.



In de krijtachtige dalen wordt de wijn gemaakt sinds de Middeleeuwen. (Uitspraak; "Je verdient hem als je de overwinning behaalt, maar je hebt hem nodig als je wordt verslagen") Onder Napoleon I had de edele drank reeds de edelen en machtigen verleid. Niemand weet wie die zin geschreven heeft, maar dit drukt uit hoe de wereld t.a.v. de Champagne staat.

DRUIVENSOORTEN



Pinot Noir... Geeft body en een lange levensduur(jeugdig is tamelijk streng). De beste komt uit de montagne de Reims regio. Geeft aan de Champagne een volheid en kracht met aroma's van rood fruit en amandel.



Pinot Meunier...Heel fruitig, levert een mooi aroma aan.Bezet ongeveer 45 % van de beplante oppervlakte.Komt veel voor in de Vallée de la marne, de Aisne en de Aube. Kan goed tegen koude en vocht.men zegt soms dat hij wat finesse mist maar hij geeft aan de cuvée vooral veel frisheid en fruitigheid



Chardonnay.....Elegantie en ras. Komt het meest voor in de krijtgronden van de Côte de Blancs. Wanneer Champagne enkel gemaakt is uit Chardonnay zal hij vlug een lichtgele kleurnuance met groene schijn. Om enkele smaakcomponenten te noemen (nogal relatieve begrippen):Franse brioche, gegrilde amandel, nootjes, witte bloemen,geroosterd brood

PROEFINFO

Enkele extra degustatie regels voor mousserende wijnen:

- Het oog *Hoe fijner de CO²-belletjes, hoe beter de kwaliteit
 *De belletjes moeten gelijkmatig en constant naar boven lopen
 *Er moet een mooie kroon aan de spiegel gevormd worden
- De Neus *Niet zo belangrijk: een fluit glas laat niet zoveel aroma's toe.
Geuren die we kunnen ervaren zijn o.a. citroen, limoen, appel, peer,
acasia, meidoorn, hazelnoot, amandel, violet.....
- De smaak *De mousserende wijn mag niet exploderen in de mond maar
moet een voldoende romig, schuimend effect realiseren in de mond.
 *Een combinatie van frisse zuren, een juiste zachtheid of goede
zoetbalans, een smakelijke en lange retronasale ervaring zijn essentieel.
- De lengte *De aromatische lengte is van kapitaal belang; een liefhebber
zal vooral aan dit aspect veel belang hechten.

SCHENKREGELS



Wordt het best koel geschonken (6 à 8°C). Een goed resultaat wordt bereikt door het koelen in een ijsemmer, gevuld met water en ijsblokjes.
Een fluit glas houdt de CO²-belletjes goed in de wijn, een coupe niet!

DE REGIO'S

Montagne de Reims

Bebost plateau (300m hoog) ten zuiden van Reims tussen de Marne en de Vesle, afgezoomd door brede met wijngaarden begroeide hellingen. Dit is het **koudste gedeelte omdat de oriëntering Noord** is. Bijzonder geschikt voor de **Pinot noir**. Het gebied omvat negen Grand Cru dorpen.

Vallei van de Marne

Wijngaarden gelegen **op beide oevers van de Marne** strekken zich uit ten Westen van Chateau Thierry tot ten Oosten van Epernay. De grond bevat hier **minder krijt en meer klei**. Gebied bekend om zijn **Pinot Noir en Pinot Meunier**.

Côte de Blancs

Begint ten zuiden van Epernay. **N.Z hellingen met een hoogte van 250 m**. De wijngaarden liggen op de flanken ten oosten en ten westen van de heuvel. Door zijn **krijtachtige bodem** en relatief zacht klimaat is het uiterst geschikt voor de **Chardonnay**.

De Aube

Deze zuidelijke streek van de Champagne strekt zich meer dan 100 km uit ten zuiden van Epernay (het dichtst bij Chablis). Met het **landklimaat rijpen de druiven hier optimaal**. De ondergrond voornamelijk klei en mergel. Voornamelijk aanplant van **Pinot Noir**.

Côte de Sézanne

Nieuwste en minst bekendste streek omdat de stokken pas in 1960 werden aangeplant. Zuidelijke ligging, met goede rijping van de druiven en voornamelijk **Chardonnay**

OOGST EN OPBRENGST

10.000Kg druiven per hectare in 2001

Type perseenheid is 4000kg geven 2550 liter most"**TÊTE DE CUVÉE**"=
2050 liter "CUVÉE"
500liter "TAILLE"

Samengevat om een fles Champagne te maken van eerste pers is 1,56 kg druiven nodig.

De stelregel is: 160kg druiven leveren 102 liter most

102 liter most levert 100 liter champagne

VINIFIKATIE

eerste gisting in temperatuurgecontroleerde roestvrij stalen tanks van om en bij de 3 weken.

De wijnen worden **apart per druivensoort en per cru** gevinifiëerd.

Aan het einde van de winter wordt de **assemblage** van de verschillende wijnen uitgevoerd.

Bij de Champagne de Venoge Cordon Bleu wordt 20-28% reservewijn toegevoegd.

Aan de stille wijn wordt dan de **liqueur de tirage** toegevoegd ze worden afgesloten met de krooncapsule en gaan gedurende een tijd (de Venoge minstens drie jaar) in de kelders "sur latte" bewaard worden.

Wijnhandel Van Dinter
Waar informatie hoog in het vaandel staat

Daarna volgt de **remuage** of het draaien van de flessen om het depot naar de flessenopening te voeren.

Indien dit klaar is wordt de flessenhals bevroren en onder de drukverandering wordt het bezinksel uit de fles geperst.

Na dit onderdeel moet de fles terug aangevuld worden met "**liqueur d'expédition**" die bestaat uit wijnen en suiker.

Er zijn een aantal typen champagne die ontstaan door na het verwijderen van het depot uit de flessenhals (dégorgement) een bepaald percentage liqueur/wijn/suikeroplossing aan de al mousserende wijn toe te voegen (dosage):

Extra Brut geen suiker toegevoegd – droger bestaat niet

Brut zeer droog tot droog (dosage van 0,25% to 0,5%)

Extra Sec droog tot medium droog (dosage van 1% to 2%)

Sec ietwat zoet (dosage van 5%)

Demi-Sec medium zoet tot zoet (dosage van 9% to 10%)

Doux zeer zoet , eigenlijk een champagne dessertwijn (dosage van 12% en meer)

Daarna volgt het kurken met het ijzeren korfje" muselet" genaamd en het etiket

Dan gaat de fles Champagne ten minste nog drie maanden in bewaring gehouden worden vooraleer in de distributie te komen.

OP HET ETIKET

De kleine lettertjes onderaan het etiket te vinden geven de volgende informatie:

CM	cooperative de manipulation	Wijn komt van coöperatief
MA	marque d'acheteur	Tweede wijn van een producent
NM	négociant manipulant	Handelshuis
RM	récoltant manipulant	Champagne in de handel gebracht door middel van tussenkomst wijnboer of coöperatief
SR	société des récoltants	Vereniging van wijnboeren

De flessematen:

Benaming	Inhoud	
Quart	18,7cl	kwart flesje
Demi	37,5 cl	halve fles
Bouteille	75 cl	normale fles
Magnum	150 cl	2 flessen
Jéroboam	300 cl	4 flessen
Rhéoboam	450 cl	6 flessen
Mathusalem	600 cl	8 flessen
Salamanazar	900 cl	12 flessen
Balthazar	1200 cl	16 flessen
Nabuchodonosor	1500 cl	20 flessen

GESCHIEDENIS

DE LEKKERSTE BUBBELS

Champagne dankt zijn succes voor een deel aan het beeld dat de drank oproept, namelijk dat van geluk, van huwelijken en geboorten, van de overwinnaar die met de fles schudt en de toeschouwers een Champagnebad geeft. Elk schip dat die naam waardig is, wordt ermee gedoopt. Tijdens de overgang van oud naar nieuw knallen overal ter wereld duizenden Champagneturken. Een promotie op het werk wordt gevierd met bubbels, net als een topontmoeting. En wat zou een chic banket zijn zonder Champagne? Echte dan, afkomstig uit de Champagnestreek, en geen schuimwijn. Champagne wordt altijd geassocieerd met feestelijke gelegenheden, en die zijn er genoeg, nietwaar?

De fransen hebben talrijke van hun Koningen gekroond in Reims. De kathedraal, een uitzonderlijk gebouw uit de 13 de – 14 de eeuw, behoort samen met de Saint Remi basiliek tot het wereldpatrimonium. Beide godshuizen alleen al verdienen de reis naar het departement Marne. Het Palais de Tau wat tegen de kathedraal staat herbergt nog de originele sculpturen van de kathedraal, net als een indrukwekkende verzameling sacrale voorwerpen. Alleen al om deze drie monumenten te bezoeken heb je in feite een halve dag nodig, reken daarbij nog een bezoek aan een Champagnekelder en je dag is mooi gevuld.

Reims is gemakkelijk te bereiken via de autosnelweg. Geografen beweren dat de Vesle er stroomt, maar het debiet ervan is verwaarloosbaar vergeleken met de champagnestromen in beroemde Champagnehuizen.

Meer naar het zuiden toe, nadat je het regionaal park van de Montagne de Reims doorkruist hebt, bereik je Epernay. Daar is de champagne nog meer aanwezig, en is het toevallig of niet dat het Comité Interprofessionel du Vin de Champagne(CIVC) daar zijn zetel heeft. In de Avenue de Champagne vind je de huizen Moët et Chandon, Perrier Jouet, De Venoge, Pol Roger, Vranken e.a.

Op wijngebied kan de Champagne opgedeeld worden in drie streken:

De Montagne de Reims lijkt op een liggend vraagteken en omvat beide bovengenoemde steden. Het woord berg is eigenlijk wel wat overdreven, want het is nauwelijks 300 m hoog. Ten zuiden van Epernay en tot Vertus strekt zich de **Côte de Blancs** uit, een streek die zo genoemd is omdat hier de Chardonnay-druif koning is. **De Vallée de la Marne** bevindt zich ten westen van Reims. Het is niet makkelijk om een bepaalde route uit te stippelen door deze streek met 30500 ha wijngaarden.

De wijnbouw is oud in de Champagnestreek, hoewel net ook zoals in de Elzas bier er lange tijd populairder was. De wijn uit de streek was toen al duur en werd dus alleen gedronken door wie het zich kon veroorloven. Eerst was het een stille wijn die concurreerde met de Bourgogne. Maar doordat er veel koningen gekroond zijn geworden in Reims bleef hij op de eerste plaats staan in de consumptie als het kwalitatief en met pracht en praal moest geassocieerd worden. Champagne vond het tijd voor wat tegenwind en kwam op de proppen met een ontdekking die meestal nogal genereus aan Dom Pérignon toegeschreven wordt. Het ging om een fenomeen dat zowel natuurlijk als eigenaardig was: de wijn uit de Champagnestreek begon in de lente een tweede keer te gisten, waardoor de flessen kapot sprongen. Dikkere flessen en betere kurken die bovendien met een touwtje aan de fles

vastgebonden werden, maakten het mogelijk om de bubbels in de fles te houden. De "duivelse wijn" was bedwongen. Aan dezelfde vooruitstrevende monnik danken we ook het idee om verschillende druivensoorten te mengen en zelfs druiven uit verschillende sectoren te assembleren, waardoor heel individuele cru's ontstonden. "Les Anciens" oenologen avant la lettre, bezaten een uitzonderlijke zin voor observatie en durfden innovaties aan die nu niet meer mogelijk zijn omdat de huidige wetgeving zo strikt is. Een van hen was Dom Pérignon, een van de bekendste wijnbouwers ooit. Hij kreeg zijn laatste rustplaats in de abdij van Hautvillers. Die is eigendom van Moët et Chandon en kan helaas niet bezocht worden. In de Champagne worden ook stille witte, rode en rosé wijnen gemaakt, die we natuurlijk niet mogen vergeten. Er zijn twee appellaties; "Coteaux Champenois" en "Rosé de riceys", een heel bijzondere rosé die van Pinot Noir gemaakt wordt

GERENOMMEERDE BUBBELS

De wijnbouwers doen er ook alles aan om te vermijden dat de naam Champagne ook elders zou mogen gebruikt worden. Zoals algemeen bekend mag alleen een schuimwijn uit Champagne ook Champagne genoemd worden. Sluwe zakenlui die de naam gebruikten voor sigaren of parfums (Yves Saint Laurent) kregen wel veel mediabelangstelling, maar verloren steevast het proces dat hen werd aangedaan door het CIVC.

Champagne is doorgaans een assemblage van drie druivensoorten: pinot Noir uit de Bourgogne, Pinot Meunier en Chardonnay. De druiven groeien in verschillende gemeenten, die geklasseerd worden volgens een heel eigen systeem, uitgedrukt in percentages. De beste wijngaarden krijgen 100%. De prijzen van die druiven worden dan als richtlijn gebruikt voor de aankoop van andere druiven. De prijzen worden bepaald volgens een interprofessioneel contract tussen wijnbouwers en merken.

TRENDS EN TRENDSETTERS

Champagne, die al grosso modo 300 jaar bereid wordt volgens de methode van tweede gisting op fles, heeft oppervlakkig gezien veel weg van Bordeaux. Het publieke leven, de commercie of de imagebuilding worden er eveneens hoofdzakelijk bepaald door enkele tientallen huizen en hun sliert van wereldbekende merknamen. Maar achter deze elite zijn ook talrijke coöperaties en zo'n 15.000 wijnbouwers aan het werk, die vaak al generaties lang druiven leveren aan de grote jongens. Groot kan niet zonder klein en vice versa. Bovendien blijft Champagnevinificatie ondanks alle inzet van hightech een duur, arbeidsintensief en bijna ambachtelijk proces. Monnikengeduld en blind talent zijn hier de belangrijkste grondstoffen.

De cijfers getuigen van de immense populariteit van champagne in de hele wereld. De gemiddelde productie bedraagt 275 miljoen flessen per jaar waarvan er meer dan 100 miljoen uitgevoerd worden naar 160 verschillende landen. De rest wordt in Frankrijk zelf gedronken of opgeslagen. Groot-Brittannië is met 24 miljoen flessen de belangrijkste buitenlandse afnemer, gevolgd door Duitsland en de Verenigde Staten, met respectievelijk 19 en 17 miljoen flessen. Op de vierde plaats staat België met 10 miljoen flessen (in 1999. Mag je dus zeggen één fles per Belg per jaar er gedronken wordt en zo na Frankrijk de grootste Champagnedrinkers zijn.

Als afsluiting toch nog een mooi citaat:

Champagne moet je verdienen en moet je met smaak drinken. Je moet er aandacht aan besteden, die je nog het beste deelt met een(!) Geliefde. Zelfs het slechtste humeur verdwijnt als sneeuw voor de zon na een slok van deze godendrank. Proost!

Paul Van Dinter

Wetenswaardigheidjes

In 2001 zijn er wereldwijd 292 miljoen flessen Champagne verkocht.

Grootste verbruikers zijn UK, Duitsland, USA, België, Zwitserland, Italië en Japan met respectievelijk 20, 20, 16, 8, 8, 8 en 2.6 miljoen flessen.

In een Champagne fles zitten ongeveer 47 miljoen bubbeltjes.

Er zijn 265 champagne huizen.

In de Champagne streek liggen 980 miljoen flessen onder de grond.

De Champagne Ardenne is 320 kilometer bij 70 kilometer groot (zeg maar anderhalve keer België).

De druk in een fles Champagne is ongeveer 6 bar.

De kelders van de grote huizen zijn soms wel 10 tot 20 km lang.

Een rumueur (kereltje met rappe handjes) draait wel 10.000 flessen per dag een achtste slag.

Ruim 55% van de Champagne markt is in handen van LVMH (Louis Vuitton Moët Hennesy)

De grootste fles champagne ter wereld (2 meter hoog) staat bij Beaumont des Crayers in Mardeuil.

Het grootste houten vat staat bij Mercier in Epernay (200.000 flessen)

Het grootste kristallen glas staat bij Taitinger in Reims (ter grootte van een behoorlijke badkuip)

Uitspraken over Champagne:

Madame de Pompadour

"Het is de enige wijn die een vrouw mooi doet blijven nadat zij hem heeft gedronken"

Madame de Parabere

"Hij geeft een schittering aan de ogen zonder een blos op de wangen"

Van de meer dan 13.000 champagne merken zijn dit enkele meer bekende namen:

Bollinger – Mijn favoriet- Huis gesticht in 1829 en behoort nog steeds tot de Bollinger familie. Hun eigen wijngaarden voorzien in ongeveer 70% van hun productienoden. De eeste van hun wijngaarden zijn gelegen in een grand cru terroir, 30% behoort tot premier cru terroirs. Madame Lily Bolinger, die aan het hoofd stond van 1941 tot 1977, was een van de meer beroemde en beruchte champagne weduwen. Hun unieke champagnestijl is het gevolg van het feit dat sommige van hun wijnen rijpen in eiken vaten en men het rijpingsproces langer laat doorlopen dan gemiddeld gebruikelijk is. Zeer bekend is hun RD (Récemment Dégorgé) champagne die gedurende tien jaar "sur pointes" rijpt.

Delbeck – gesticht in 1832. Het enige huis dat zich Frans hofleverancier mag noemen.

Champagnes worden gemaakt van de Pinot Noir grand cru wijngaarden uit Bouzy en de Montagne de Reims en van Cardonay druiven uit de Côte des Blancs terroirs van Cramant en

Avize. De stijl van hun champagnes is rijkelijk met intense fruitsmaak en een uitgesproken Pinot Poir assemblage.

De Venoge – zie verder in het programma

Gosset – Oudste champagnehuis op de markt. Hun stijl is gekenmerkt als zacht en doorgerijpt.

Krug – Gesticht in 1843 door Jean-Joseph Krug en het kwaliteitsmerk bij uitstek. Zij bezitten enkele van de allerbeste terroirs, met name de monocru in Le Mesnil, maar kopen ook de productie van andere wijngaarden aan. Alle wijnen worden eerst gefermenteerd in kleine eiken vaten. Krug besteedt zeer veel aandacht aan het maken van een zeer goede wijn, voordat er belletjes aan toegevoegd worden. Hun stijl is zeer kenmerkend en herkenbaar.

Laurent Perrier – het grootse onafhankelijke grande marque familiebedrijf. Gesticht in 1812 en gelegen in Tours-sur-Marne. Hun rosé is een van enige waarbij men de schillen van de Pinot Noir in contact brengt met de wijn waardoor deze laatste een zeer vol karakter krijgt.

Louis Roederer – Gekenmerkt door kwaliteit is Roederer een van de producenten die bijna alleen gebruik maakt van eigen wijngaarden. Hun beroemde Cristal Champagne werd uitdrukkelijk ontworpen voor het hof van de tsaar.

Moët et Chandon – gesticht in 1743 en gelegen in Epernay en het grootste champagnehuis ter wereld. Maakt deel uit van de LVMH groep. Zij spelen het klaar om ondanks hun massa productie toch een kwalitatief hoog product af te leveren. Hun Brut Imperial heeft voornamelijk Pinot kenmerken.

Pol Roger – nog altijd een klein familiebedrijf uit 1849. Deze Champagne was erg in trek bij Winston Churchill. Hun White Foil non vintage is erg bekend voor zijn lichte kleur en mooie mousse.

Salon – kwam erg in belasting in de twintiger jaren als leverancier van Maxim's in Parijs. Dit champagnehuis produceert alleen Blancs de Blancs. Het productieproces is zeer traditioneel, de wijn rijpt acht jaar in eiken vaten.

Veuve Clicquot – de beroemde Veuve Clicquot, nog een champagne weduwe, was verantwoordelijk om het huis op te tillen tot de status van grande marque. Gesticht in 1772 met kantoor in Reims, is het nu deel van LVMH. Het huis bezit 285 hectaren wijngaarden en dekt daarmee ongeveer een derde van haar productie behoeften.

CHAMPAGNE DE VENOGE



CHAMPAGNE
de VENOGE

DEPUIS 1837

Kempstraat 21, 3650 Rotem-Dilsen
Tel 089/754695 Fax 089/753345
E-mail: paul@vandinter.be
Website: www.vandinter.be
Gsm 0495251695

Champagne De Venoge Cordon Bleu brut



Gesticht in 1776 door Henri-Marc De Venoge, afkomstig uit Zwitserland.

In 1993 is het ook De Venoge die een kwaliteitscharter ondertekend. In dit kwaliteitscharter wordt uiteengezet hoe de wijnen gemaakt worden. Tevens wordt de kwaliteit van de door de chef-oenoloog gemaakte wijn 100% gewaarborgd.

De VENOGE bezit 17ha eigendom in wijngaarden wat 10% van de behoefte is.

Sindsdien trekt het huis De Venoge voluit de kaart van de kwaliteit. Daartoe steunt het op een familiale groep BCC met internationale allures, hetgeen de aanwezigheid van zijn wijnen in Frankrijk, maar ook op de internationale scène, alleen maar ten goede komen. De Cordon Bleu is samengesteld uit 33% Pinot Noir-33% Pinot Meunier-33% Chardonnay. Gedurende 3 jaar heeft deze kwaliteit "sur latte" gelegen in de kelders in Epernay. De smaak is mooi evenwichtig, complex en subtiel met grote finesse en aldus een ideaal aperitief.

Deze kwaliteit "Cordon Bleu" is pas uitgeroepen met een coup de coeur in de befaamde wijngids "Guide Hachette 2002". Het is zelden voorgekomen dat "een brut zonder jaartal" een dergelijk hoge quotering behaalt.

Champagne De Venoge Blanc de blancs 1995



De druivensoorten die in deze wijn gebruikt is: 100% Chardonnay.

4 tot 5 jaar heeft deze champagne met zijn droesem "sur latte" gelegen in de kelders van Epernay. Afkomstig uit het gereputeerde wijnjaar 1990. Zijn aroma's bestaan uit rijp citrus fruit en nootjes. In de mond is hij vol en romig. Hij geeft finesse aan de stijl van het huis. Gerechten: Blanc de blancs 1990 is een Champagne die men bij alle mogelijke gerechten kan serveren, van aperitief tot kwalitatieve visgerechten en vleesgerechten (orgaan). Zijn floraal aroma en de zeer kleine kwalitatieve belletjes verraden zijn hoge kwaliteit

Serveertemperatuur: 10°

Deze kwaliteit "Blanc de Blancs 1995" is pas uitgeroepen met een Prix d'excellence 2002.

Champagne De Venoge Blanc de Noirs 1990



De druivensoorten die in deze wijn gebruikt worden zijn 80% Pinot Noir, en 20% Pinot Meunier.

Champagne De Venoge blanc de Noirs ontstaat na een oogst en alcoholische gisting van het druivensap. Na de gisting heeft men een stille wijn die op de fles 3 tot 5 jaar (en soms langer) gaat verder gisten en alzo zijn mousse of belletjes vormt.

Deze Champagne is een perfect uitgebalanceerde wijn die enkel gemaakt is van de blauwe druiven die afkomstig zijn uit het schitterende jaar 1990. Zijn aroma's bestaan uit rijpe appels, gedroogd fruit en nootjes. In de mond is hij vol en romig. Hij geeft gestalte en kracht aan de stijl. Een Blanc de Noirs is één van de krachtigste Champagnes.

Gerechten: Blanc de Noirs is een Champagne die men bij alle mogelijke hoofdgerechten kan serveren van wit vlees tot zelfs bij rood vlees. Een belevenis! Serveertemperatuur: 10°

Champagne De Venoge "Des Princes 1993



Druivenrassen Chardonnay 100%

Alle druiven zijn afkomstig van de Grands Crus.

Veroudering 6 jaar kelderrust

Degustatie: Krachtig, rond en rijk.

Pas in het beginstadium van zijn ontwikkeling, met geuren van hazelnootjes, boter en versgebakken brood. De Champagne Des Princes is een prestige Cuvée gemaakt van alleen Chardonnay druiven (dus is dit een Blanc de Blancs) met druiven uit de wijngaarden van Cramant, le Mesnil-sur-Oger en Avize.

Deze champagne word alleen geproduceerd in uitzonderlijke jaren. De vorm van de fles (lange hals) is kenmerkend voor het huis de Venoge. De laatste millésimes zijn die van 1982,1983, 1985 en 1990.