

Naam van de wijn: Dizy Corne Bautray
Producent: Champagne Jacquesson
Herkomstbepaling: Champagne, Frankrijk
Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: Het champagnehuis Jacquesson is een familiebedrijf dat in 1798 in Châlons-sur-Marne door Claude en zijn zoon Memmie Jacquesson werd opgericht. Zij lieten direct een keldercomplex uithouwen in de kalkheuvel Mont Saint Michel. De champagne werd de favoriet van Napoleon wie het huis in 1810 eerde met een gouden medaille vanwege "la beauté et la richesse de ses caves". Zoon Adolphe Jacquesson nam in 1835 het bedrijf over en bracht verbeteringen in het productieproces aan. Hij was de uitvinder van de muselet: het metalen vlechtwerk dat de champagnekurk hermetisch op zijn plaats houdt. In 1974 nam de familie Chiquet het champagnehuis Jacquesson over en verhuisde het bedrijf naar het dorp Dizy. Sinds eind jaren '90 leiden de broers Jean Hervé et Laurent Chiquet het bedrijf en zetten kwaliteitsgericht de traditionele manier van wijnmaken voort, met vergisting en rijping op grote oude eikenhouten foeders, geen filtering, zeer lange rijping op fles en biologische wijnbouw. De 30 hectare eigen wijngaarden liggen in de grand crus Aÿ, Avize en Oiry en de premier crus Hautvillers, Dizy en Mareuil sur Aÿ. Daarnaast heeft Jacquesson langdurige contracten met een klein aantal wijnboeren die de druiven leveren van 12 hectare premier en grand crus wijngaarden. Naast de zogenoemde 700 reeks met non-vintage champagnes, verschijnen er van Jacquesson ook prachtige en helaas zeer gelimiteerd uitgebrachte vintage champagnes. De Champagne Dizy Corne Bautray van Jacquesson is afkomstig van de lieu-dit Corne Bautray die binnen de grand cru Dizy ligt. Het betreft hier een perceel van 1 hectare met stokken die in 1960 geplant zijn.



Regio: De Champagne ligt ten noordoosten van Parijs en is tevens de meest noordelijke wijnstreek van Frankrijk. Het klimaat is tamelijk koel met weinig zonuren en met relatief zachte winters, terwijl er het hele jaar door regelmatig neerslag valt. De bodem van de Champagne bestaat uit een dikke laag, welke perfect is voor de pinot noir, chardonnay en pinot meunier én geschikt voor het uithouwen van van kelders die met een constante temperatuur van ongeveer 10°C perfect zijn voor de rijping van wijnen. Het koele klimaat zorgt voor een laag alcoholpercentage en hoge zuren, twee belangrijke vereisten om een goede mousserende wijn te kunnen maken. In de Champagne streek stopte in het verleden de gisting van de wijnen bij het invallen van de winter en in het voorjaar startte deze weer opnieuw, waarbij het vrijkomende koolzuurgas niet uit de vaten of flessen kon ontsnappen. Dit was het begin van de mousserende wijn die later ongekend succesvol zou worden als champagne nadat de monnik Dom Perignon eind zeventiende eeuw het procedé verbeterde en vele vernieuwingen doorvoerde. De Champagne kent vijf wijnbouwgebieden waarvan de belangrijkste drie, Côte des Blancs, Vallée de la Marne en de Montagne de Reims, die ten oosten van Reims en Épernay liggen.

Vinificatie (wijnbereiding): In de laatste week van september worden de druiven handmatig geoogst en direct ontsteeld, geperst en vervolgens ondergaat het sap op oude grote houten foeders (sommige 120 jaar oud) een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten, met aansluitend de malolactische gisting en rijping op de lies. Daarna wordt aan de jonge wijn weer suiker en gist toegevoegd, gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de volgende nieuwe gisting ontstaat koolzuurgas (prise de mousse). Pas na een periode van 96 maanden sur lattes, wordt het gistbezinsel verwijderd (dégorgement) en wordt er maximaal 3,5 gram suiker (dosage) aan toegevoegd om aan de smaakaanduiding "extra brut" te voldoen. Dit hele proces verloopt zonder enige vorm van filtering en volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12%. Kristal heldere licht goudgele kleur. In de neus aroma's van limoen, witte perzik, wilde bloemen, honing, vanille en brioche. In het smaakpalet een zeer fijne mousse met tonen van citrusvruchten, kamperfoelie en geroosterde walnoten, die gepaard gaan met een zeer intense mineralige afdrank en geraffineerde zuren. Serveren: 9 tot 11°C. Bewaren: tot 20 jaar na de oogst.

Culinair advies: Als aperitief of bij een buitengewoon feestelijk moment en verder bij o.a. Beluga kaviaar, oesters, kreeft, Sint-Jakobsschelpen met truffel, gerookte wilde Alaska zalm en elegante verfijnde Aziatische gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2007 17,5/20 La Revue du Vin de France -2005 94p The Wine Advocate - 2004 94p The Wine Advocate, 18/20 La Revue du Vin de France - 2002 95p The Wine Advocate

Smaaktype: Mousserend, droog, vol, zeer complex, intens, mineralig en elegant.

Glasadvies: Riedel Veritas Champagne, Riedel Vinum Champagne, Riedel Sommeliers Champagne