

Naam van de wijn: Thierry Houry - Champagne Blanc de Blancs Grand Cru

Producent: Thierry Houry

Regio: Champagne

Druivenras(sen): Chardonnay.

Smaaktype: Mousserend, droog, halfvol, fris, verfijnd, tamelijk complex en elegant.

Bewaarcapaciteit: Tot 4 jaar na de aankoop.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: Aperitief, bij een receptie, oesters, sint-jakobsschelpen, gerookte wilde zalm en milde Aziatische gerechten.

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



Wijnbedrijf: In het hart van de Montagne de Reims, gelegen in de grand-cruwijnngaarden van Ambonnay, vind je het champagnehuis Thierry Houry. Het is een echt familiebedrijf, dat in tegenstelling tot andere champagneboeren ook zelf champagne maakt. Vaak verkopen kleine boeren hun druiven namelijk aan de grote merken. Thierry Houry doet dat niet en maakt juist karaktervolle champagnes met een fantastische prijs-kwaliteitverhouding. Ze werken met een oprechte liefde voor terroir en traditie. En dat proef je, van een mooie 'brut' tot een bijzondere, terroirgedreven champagne van chardonnaydruiven, afkomstig van één perceel. Binnen de familie Houry zijn de taken netjes verdeeld. Aan het roer staat Thierry Houry, die het werk in de wijngaard en de kelder op zich neemt. Zijn zoon, Alexis, doet de marketing en moeder Mariane regelt de zaken achter de schermen.

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 kalk die slechts bedekt is met een dunne laag aarde. Het is een bodemsoort die perfect is voor de pinot noir, chardonnay en pinot meunier die hier met hun wortels diep in de grond kunnen doordringen. De dikke kalklaag is ook uitermate geschikt voor het uithouwen van kelders die met een constante temperatuur van ongeveer 10°C perfect zijn voor de opvoeding en rijping van wijnen. De Champagne is een streek die eigenlijk net te koud en dus niet optimaal geschikt is voor kwaliteitswijnbouw. Normaal geproduceerde wijnen bereiken hier vrijwel nooit meer dan 10% alcohol en zijn nogal zuur. Dit lage alcoholpercentage en hoge zuurgraad zijn nu net twee belangrijke vereisten om een goede mousserende wijn te kunnen maken. De Champagne kent vijf wijnbouwgebieden waarvan de belangrijkste drie, Côte des Blancs, Vallée de la Marne en de Montagne de Reims, ten oosten van Reims en Épernay liggen.

Wijngaard & Vinificatie: De Champagne Blanc de Blancs Grand Cru is afkomstig van eigen wijngaarden in de grand cru Ambonnay, met wijnranken die minimaal 35 jaar oud zijn. Na de oogst worden de druiven ontsleuteld, geperst en ondergaan ze op roestvrijstalen tanks een temperatuurgecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten, waarna malolactische gisting en rijping op de 'lie' volgt. Daarna wordt de jonge wijn vermengd met 35% oudere wijn (vin de réserve) om zo de gewenste kwaliteit te verkrijgen. Hier wordt suiker en gist aan toegevoegd en vervolgens wordt hij gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de daarop volgende nieuwe gisting ontstaat koolzuurgas (prise de mousse) en pas na een periode van ruim 22 maanden wordt het gistbezinksel verwijderd (dégorgement) en wordt er 5 gram suiker (dosage) toegevoegd om aan de smaakaanduiding 'extra brut' te voldoen.

Smaakimpressie: Helder, licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, witte perzik, gedroogde vruchten, hazelnoten en brioche. In het smaakpalet een fijne aanhoudende mousse en tonen van limoen, sinaasappelschil, geel steenfruit en iets van amandelen, die gepaard gaan met een lang aanhoudende afdronk met frisse zuren.