

Naam van de wijn: Thierry Houry - Champagne La Baronette Grand Cru

Producent: Thierry Houry

Regio: Champagne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Smaaktype: mousserend, droog, halfvol, elegant en complex.

Bewaarcapaciteit: tot 8 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: aperitief, oesters, langoustines, kreeft, krab, gerookte wilde zalm en sushi

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



Wijnbedrijf:

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 La Baronette Grand Cru is afkomstig van het perceel La Baronette dat in de Grand Cru Ambonnay ligt en beplant is met wijnranken die minimaal 35 jaar oud zijn. Na de oogst worden de druiven onsteeld, geperst en ondergaan op roestvrijstalen tanks een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten waarna malolactische gisting en rijping op de lies volgt. Daarna wordt aan de jonge wijn weer suiker en gist toegevoegd en vervolgens gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de volgende nieuwe gisting ontstaat koolzuurgas (prise de mousse) en pas na een periode van ruim 36 maanden wordt het gistbezinsel verwijderd (dégorgement) en wordt er 3 gram suiker (dosage) toegevoegd om aan de smaakaanwijzing "extra brut" te voldoen. De Champagne La Baronette Grand Cru is een vintage champagne en wordt alleen in de beste jaren gemaakt.

Smaakimpressie: Helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, mandarijn, rijpe peer, brioche en vers geroosterde hazelnoten. In het smaakpalet een zeer fijne aanhoudende mousse en tonen van citroenschil, gedroogd fruit en een subtiele rokerige toets, die gepaard gaan met een aanhoudende complexe afdrank met verfijnde frisse zuren.