

Naam van de wijn: Champagne Palmer & Co - Blanc de Blancs

Producent: Palmer & Co

Regio: Champagne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay.

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

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na de aankoop.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: aperitief, oesters, gerookte wilde zalm, zeebaars in zoutkorst, risotto met paddenstoelen en verfijnde Aziatische gerechten.

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



Wijnbedrijf: In 1947 werd door een zevental wijnbouwers de coöperatie Producteurs des Grands Terroirs de la Champagne opgericht. In de loop van de jaren is de coöperatie verhuisd naar de stad Reims en is het aantal leden gestegen tot 300 kleine wijnboeren met 50 specifieke wijngaarden. Toch zijn de norm en het resultaat hetzelfde gebleven: hoge kwaliteit. Het overgrote deel van de champagneproductie wordt aan handelshuizen verkocht en slechts 20% wordt door de coöperatie onder de eigen merknaam Palmer & Co op de markt gezet. Het grote geheim van de kwaliteit van de champagnes van Palmer & Co, naast de hoge kwaliteit van de premier- en grand-cruwijnngaarden en de juiste rijpheid van de geogste druiven, is de uiteindelijke selectie die gemaakt kan worden voor de champagnes van Palmer & Co en de tijd die de coöperatie de wijnen gunt om te ouderen. Master of Wine Tom Stevenson noemde Palmer & Co in de top 5 van de meest ondergewaardeerde champagneproducenten.

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 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 de 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 ten oosten van Reims en Épernay liggen: Côte des Blancs, Vallée de la Marne en de Montagne de Reims.

Wijngaard & Vinificatie: Eind september worden de druiven met de hand geplukt, waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder worden de druiven ontsteeld en geperst, en ondergaan ze de alcoholische fermentatie met wilde gisten, waarna malolactische gisting en rijping op de 'lie' volgt. Daarna wordt aan de jonge wijn ongeveer 30% oudere wijn ('vin de réserve') toegevoegd om zo een constante kwaliteit en identiteit te verkrijgen. Hierna wordt suiker en gist toegevoegd en wordt de wijn gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de daarop volgende tweede gisting ontstaat koolzuurgas ('prise de mousse') en pas na een periode van 60 maanden wordt het gistbezinsel verwijderd ('dégorgement') en wordt 7 gram suiker ('dosage') toegevoegd om aan de smaakaanwijzing 'extra brut' te voldoen.

Smaakimpressie: Helder fonkelend, licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, perzik, brioche en versgeroosterde amandelen. In het smaakpalet een fijne mousse en tonen van grapefruit, appel, bergamot en walnoten, die gepaard gaan met een mineralige afdrank met frisse, subtiele zuren.