

Naam van de wijn: Champagne Palmer & Co - Amazone de Palmer

Producent: Palmer & Co

Regio: Champagne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay, pinot noir.

Smaaktype: mousserend, droog, halfvol tot vol, rijk, complex en zeer verfijnd.

Bewaarcapaciteit: tot 12 jaar na de aankoop.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: oesters, kreeft, fazant, kwartel, risotto en Aziatische gerechten.

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

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-streek is eigenlijk net te koud en dus niet optimaal geschikt 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.

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 op roestvrijstalen tanks een temperatuurgecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten, waarna malolactische gisting en rijping op de 'lie' volgt. Hierna wordt aan de wijn suiker en gist toegevoegd en vervolgens wordt hij gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de daarop volgende tweede gisting ontstaat koolzuurgas ('prise de mousse') en pas na een periode van 120 tot 180 maanden (afhankelijk van de jaargang) wordt het gistbezinksel verwijderd ('dégorgement'), waarna verschillende van deze oudere wijnen ('vins de réserve') worden geassembleerd om zo een constante kwaliteit en identiteit te verkrijgen. Daarbij wordt 7 gram suiker ('dosage') aan de wijn toegevoegd om aan de smaakaanduiding 'extra brut' te voldoen.

Smaakimpressie: Helder fonkelend, goudgeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, gekonfijte perzik, rode bessen, brioche en versgeroosterde hazelnoten. In het smaakpalet een zeer elegante, aanhoudende mousse en tonen van grapefruit, kweepeer, ananas en iets van vanille en walnoten; lange afdrank.