

Naam van de wijn: Nyetimber - Blanc de Blancs

Producent: Nyetimber

Regio: West Sussex, Engeland

Druivenras(sen): chardonnay

Smaaktype: mousserend, halfvol, complex, elegant en mineralig

Bewaarcapaciteit: tot 8 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 9 tot 11°C

Culinair advies: aperitief, lunch, oesters, langoustines, gerookte wilde zalm, kip met gekonfijte citroen uit de oven en verfijnde Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Champagne, Riedel Vinum Champagne



Wijnbedrijf: Al 30 jaar lang heeft Nyetimber maar één missie: de beste Engelse mousserende wijn maken, een die kan wedijveren met de allerbeste ter wereld. Het wijndomein kent een rijke geschiedenis, die begon in 1086 toen het landgoed werd genoemd in het Domesday Book. Pas 900 jaar later, in 1988, werden de eerste wijnstokken geplant door een Amerikaans echtpaar. Tegenwoordig is de Nederlandse eigenaar Eric Heerema het gezicht van het wijnhuis, hij nam het in 2006 over. In de wijnkelder wordt hij bijgestaan door de wijnmakers Cherie Spriggs and Brad Greatrix. Cherie is de hoofdwijnmaker en won in 2018 als eerste vrouw en als eerste wijnmaker buiten de Champagne de titel 'Mousserende Wijnmaker van het Jaar 2018'. Een topprestatie én een bevestiging van de topkwaliteit van deze Engelse bubbels. Nyetimber bezit negen wijngaarden in West Sussex, Hampshire en Kent. Bij elkaar zijn ze goed voor zo'n 220 hectare. Net als in de Champagne kom je ook hier veel krijt tegen in de bodem, afgewisseld met zand.

Regio: West Sussex is een wijnstreek van Engeland en staat bekend om haar mousserende wijnen. Het is te vinden in de zuidoostelijke hoek van Engeland en telt een wijngaardoppervlakte van 300 hectare. West Sussex ligt net iets boven de 50e breedtegraad. Dat is een extreme hoogte voor wijnbouw. Toch is het – dankzij de opwarming van de aarde – mogelijk om hier kwaliteitswijnen te maken. Sterker nog, de combinatie van het klimaat en de krijtbodem maken het mogelijk om hier mousserende wijnen van topniveau te maken. De belangrijkste druivenrassen zijn dezelfde als in de Champagne worden gebruikt: chardonnay en pinot noir.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden per perceel en handmatig geoogst. In de vinificatieruimte worden de druiven ontsleed, geperst en ondergaan voor ruim twee weken op barriques (4%) en roestvrijstalen tanks een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten, met aansluitend de malolactische gisting en rijping op de lies. Na enkele maanden na de oogst wordt de jonge wijn geassembleerd, wordt er suiker en gist aan toegevoegd, gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de tweede gisting ontstaat koolzuurgas (prise de mousse) en pas na een rijpingsperiode op de lies (sur lattes) van 60 maanden wordt het gistbezinsel verwijderd (dégorgement) en wordt er tot maximaal 12 gram suiker (dosage) toegevoegd om aan de smaakaanduiding "brut" te voldoen.

Smaakimpressie: Helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, perzik, bergamot, verveine, verse toast en vanille. In het smaakpalet een verfijnde mousse met tonen van citroenschil, geel steenfruit, appel en brioche, die gepaard gaan met een lange mineralige afdrank met verfrissende zuren.