

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

Producent: Thierry Houry

Regio: Champagne

Druivenras(sen): Chardonnay.

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

Bewaarcapaciteit: Tot 10 jaar na de aankoop.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: Aperitief, oesters, langoustines, kreeft, ceviche van sint-jakobsschelpen, gerookte wilde Alaska-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 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 ontscheid, 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 aan de jonge wijn suiker en gist 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 36 maanden wordt het gistbezinksel verwijderd (dégorgement) en wordt er 6 gram suiker (dosage) toegevoegd om aan de smaakaanduiding '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 fijne aanhoudende mousse en tonen van citroenschil, fruits secs en een subtiele rokerige toets, die gepaard gaan met een aanhoudende mineralige afdronk met frisse zuren.