

Naam van de wijn: Nyetimber - Classic Cuvee MV

Producent: Nyetimber

Regio: West Sussex, Engeland

Druivenras(sen): chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Smaaktype: mousserend, halfvol, redelijk complex, elegant en enigszins kruidig

Bewaarcapaciteit: tot 4 jaar na aanschaf

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C

Culinair advies: aperitief, lunch, oesters, gerookte wilde zalm, salades 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 druivensoorten afzonderlijk gevinifieerd. De trossen worden zonder ontstelen pneumatisch zeer voorzichtig geperst en vervolgens laat men het sap temperatuur gecontroleerd (15°C) zowel de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten als de malolactische gisting ondergaan op roestvrijstalen tanks. Na enkele maanden na de oogst wordt de jonge wijn geassembleerd met andere jaargangen (MV is multi vintage) en 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 36 maanden wordt het gistbezinksel 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 citrusvruchten, perzik, meloen, iets van gele pruimen, brioche en vanille. In het smaakpalet een volop aanwezige fijne mousse met tonen van Citroenschil, abrikozen, subtiel wat van aardbeien en kersen, geroosterde appel, honing en specerijen, die gepaard gaan met een fraaie afdronk met frisse zuren.