

Champagne Charpentier – Brut tradition

Champagne J. Charpentier is een familiebedrijf met 12 hectare wijngaarden, gelegen in Villers-sous-Châtillon in de Marnevallei, op een boogscheut van het standbeeld van paus Urbanus II. Momenteel staat met Jean-Marc, de zoon van Jacky, reeds de vijfde generatie in het bedrijf. Hun champagnes hebben een mooie body, gekoppeld aan veel fruit en finesse, fijne belletjes en zacht in de mond maar toch karaktervol. Gerenommeerde wijntijdschriften (o.a. Decanter, Revue des Vins de France) prijzen hun champagnes aan wegens hun uitstekende prijs/kwaliteitverhouding.

Samenstelling: 90% Pinot Meunier 5% Pinot Noir 5% Chardonnay

H.Klée- Crémant d'Alsace

Al vanaf 1624 is het wijnhuis Henri Klee actief en is de traditie van vader op zoon overgegaan. Ondertussen al de 9^e generatie. Het wijnhuis heeft circa 7 hectare wijngaard vlakbij de hoofdstad Colmar en verbouwt hier verschillende druivensoorten o.a. Pinot Blanc, Riesling, gewürstraminer. De afgelopen jaren is er veel geïnvesteerd door Phillippe Klee, zoon van Henri. Hun crémant is bijzonder fris en ideaal als aperitief mede omdat ze er 30% riesling in assembleren.

Samenstelling: 70% Pinot Auxerrois 30% Riesling

Mas Bertran- Les Enfosques brut

Mas Bertran is gevestigd in de Catalaanse wijnregio Penedès, ook (en misschien vooral) bekend vanwege de cava. Het is één van de oudste wijnbouwstreken in Europa, gekenmerkt door een bijzonder gevarieerd landschap, maar telkens met een bodem met veel kalksteen en goede drainage. Dit laat de wijnbouwers toe heel uiteenlopende en toch steeds goede wijnen te maken.

Mas Bertran is een familiebedrijf dat wordt geleid door Eva en Santi Ventura. Ze verbouwen vooral druiven typisch voor de regio: Xarel-lo, Parellada en Macabeo. Niet zo heel lang geleden werd de wijnmakerij helemaal vernieuwd, maar de huidige technologie wordt bij Mas Bertran gecombineerd met traditionele technieken. Bovendien willen ze het proces van druivensap tot wijn zo weinig mogelijk beïnvloeden, door de natuur zoveel mogelijk haar gang te laten gaan.

Deze klassieke cava is helder citroengeel met fijne bubbels. In de neus ontdek je wat florale toetsen in combinatie met lichte citrus- en gistgeuren. Op het pallet resulteert dit in een frisse cava met een mooie aciditeit en een licht bittertje in de afdrank.

Drink hem als aperitief of bij vis- of gevogeltegerechten.

Samenstelling : Parellada, Xarel-lo, Macabeu

Casa Coste Piane- Prosecco

Deze Prosecco is een juweeltje. Het is één van de weinige die werkt volgens de oude methode, méthode ancestrale, waarbij de tweede gisting in de fles plaats vindt. In april wordt de wijn gebotteld zonder toevoeging van gist of suiker, vervolgens begint een tweede spontane gisting die ongeveer vier weken duurt. De wijn verblijft dan nog eens vier weken sur lie. Het proces van “dégorgement” wordt hier niet toegepast, dus de “autochtone” gisten zijn nog steeds aanwezig in de fles. Enige troebelheid is dus normaal.