

PETER DOOMEN

TOM IEVEN

CHAMPAGNE



Bijzondere smaakcombinaties:

van rijke blanc de blancs met romige Brie
tot vintage champagne met Comté



KAAS



BORGERHOFF
& LAMBERIGTS



9 Champagne and cheese

HOOFDSTUK 1

13 Champagne en kaas, voor elkaar gemaakt?

- 15 *Champagne en kaas: wat een combinatie!*
- 19 CHAMPAGNE MAKEN
- 19 *Een beknopte geschiedenis van een technologische revolutie*
- 30 *Champagne vandaag*
- 43 *Kaas maken*
- 46 *Champagne en kaas combineren*

HOOFDSTUK 2

51 Fruitige flessen met bijpassende kazen

- 53 JONGE, FRISSE CHAMPAGNES
- 53 *Toegankelijk en fruitig*
- 55 *Wijn maken*
- 56 *Beperkte rijping 'sur lie'*
- 56 *Klassieke dosage 'brut'*
- 58 *Beperkte toevoeging van reservewijnen*
- 58 *Voorbeelden van deze champagnestijl*
- 60 KAZEN DIE PASSEN BIJ FRISSE, FRUITIGE CHAMPAGNES
- 60 *Geitenkaas*
- 63 *Zachte witschimmelkazen*
- 66 *Halfharde en harde kazen*

- 69 FRISSE CHAMPAGNES COMBINEREN MET DIVERSE KAZEN
- 69 *Geproefde champagnes*
- 73 *Geproefde kazen*
- 77 *Resultaat van de proeverij 'Fruitige champagne'*

HOOFDSTUK 3

81 Fruitige rosé met kaas

- 83 ROSÉ IN CHAMPAGNE
- 85 ROSÉCHAMPAGNE EN KAAΣ COMBINEREN
- 85 *Geproefde champagnes*
- 89 *Geproefde kazen*
- 93 *Zachte of toch meer uitgesproken kazen met roséchampagne?*
- 95 *De rol van de dosage*

HOOFDSTUK 4

99 Rijk en zoet met kaas

- 101 DOSAGE IN CHAMPAGNE: HISTORIEK EN HEDENDAAGS
- 101 *Historisch gebruik van dosage*
- 102 *Dosage sinds de millenniumwissel*
- 102 *Dosage: drie methodes*
- 103 RIJKE, ZOETE CHAMPAGNE MET STERKSMAKENDE KAZEN: VOOR DE DIEHARDS?
- 103 *Geproefde champagnes*
- 107 *Geproefde kazen*
- 111 *Resultaat van de proeverij 'rijke en zoete champagne'*



HOOFDSTUK 1

CHAMPAGNE
EN KAAS,
VOOR
ELKAAR
GEMAAKT?



Uitzicht op de Marnevallei

Champagne is trouwens een groot gebied, met ongeveer 34.000 hectare aan wijngaarden, verspreid over de regio tussen Reims in het noorden en Bar-sur-Seine in het zuiden. De grote streken omvatten de Montagne de Reims, de Vallée de la Marne van Château Thierry in het westen tot Vitry-le-François in het zuidoosten, de Côte des Blancs ten zuiden van Epernay, de Côte de Sézanne en Montgueux nog verder naar het zuiden, en tot slot de Côte des Bar in het uiterste zuiden, grenzend aan Chablis.

De druiven van Champagne

Drie druiven domineren de aanplant in Champagne: pinot noir (38%), pinot meunier (32%) en chardonnay (30%). De overige variëteiten, pinot blanc, pinot gris, petit meslier, arbane en sinds kort ook voltis, nemen amper 0,3% van de totale aanplant in, al lijkt dat areaal zich de laatste tijd wat uit te breiden.

Merk op dat 70% van het areaal dus uit blauwe druiven bestaat. Het merendeel wordt gebruikt voor de productie van witte champagne, bijna altijd in een mengeling met chardonnay. Al komt natuurlijk ook blanc de noirs voor, een witte wijn exclusief gemaakt van blauwe druiven.

Jonge, frisse champagnes

Een geliefd genre champagne staat bekend om zijn fruitige en toegankelijke karakter. Vaak aangeduid als ‘aperitiefchampagne’ of zelfs ‘allemandsvriendje’, omdat je deze veilig kunt schenken voor een breed publiek.

Toch kan dit type champagne perfect met kazen gecombineerd worden: geitenkaas is een voor de hand liggende keuze, maar ook sommige witschimmelkazen en harde kazen kunnen een prachtige combinatie vormen.

TOEGANKELIJK EN FRUITIG

De champagnes die we hier voor ogen hebben, zijn toegankelijk en fruitig, en dit is geen toeval: ze worden zorgvuldig zo geassembleerd zodat ze, eens op de markt, volledig ‘open’ zijn.

Over het algemeen bestaan ze uit een combinatie van de drie klassieke druiven uit de Champagne: pinot noir, pinot meunier en chardonnay. De verhouding wijkt niet sterk af van een derde van elk. Al rekenen we ook bijvoorbeeld bepaalde champagnes uit de Côte des Blancs met 100% chardonnaydruiven of een 100% pinot noir uit de Côte des Bar tot dit type.

Het gebruikte sap omvat gewoonlijk een portie taillewijnen, gewonnen uit het laatste deel van de persing. Dit sap is over het algemeen minder zuur dan het sap van de eerste persing (*curvée*) en het bevat ook meer fenolische componenten. Nauwgezetheid in het wijnmaakproces is hier de boodschap, omdat deze fenolische elementen de champagne lichtjes bitter kunnen laten smaken. Gelukkig beheersen de meeste producenten deze techniek goed, waardoor dergelijke afwijkende smaken eerder uitzondering dan regel zijn.



TYPES HALFHARDE EN HARDE KAZEN EN HUN SMAAK

Halfharde kazen

Halfharde kazen kenmerken zich door een vaste, elastische textuur en zijn over het algemeen minder droog dan harde kazen. Ze rijpen meestal ook minder lang dan harde kazen. Enkele voorbeelden in deze categorie zijn de verschillende soorten Tomme, Morbier, St. Nectaire, Gouda, Fontina en de Belgische abdijkazen zoals die van Westmalle en Orval. De smaakprofielen van halfharde kazen variëren van fruitig, bloemig, romig en nootachtig tot aards, kruidig en pittig.

Harde kazen, jong en oud

Harde kazen zijn stevig en hard van textuur, hebben een laag vochtgehalte en bijgevolg een hoger vetgehalte. Hoe ouder, hoe geconcentreerder de smaken worden. De kazen in deze categorie worden meestal aangeboden in verschillende leeftijdscategorieën, van jong tot oud. Comté moet bijvoorbeeld minimaal vier maanden oud zijn vooraleer hij op de markt mag komen, het gaat dan om een jonge Comté. De Comté die we in dit hoofdstuk proeven is 10 maanden oud en nog aan de jonge kant. Er zijn ook oudere varianten van Comté op de markt, zoals die van 18, 24 en zelfs 36 maanden oud. Andere bekende kazen in deze categorie zijn onder meer Parmigiano Reggiano, Salers en Cheddar. Harde kazen worden niet alleen gemaakt op basis van koemelk, maar ook van geiten- of schapenmelk, met voorbeelden zoals Cabriolait, Pecorino en Manchego.

FRISSE CHAMPAGNES COMBINEREN MET DIVERSE KAZEN

Geproefde champagnes

HENRIOT BRUT SOVERAIN



Hoofdzakelijk pinot noir, een groot deel chardonnay en een klein deel pinot meunier. Aroma's van citroenzeste, witte perzik en vers brood. De dosage van 5g/l geeft een mooie ronding op het palet. Een fijne pareling en hoge zuren zorgen voor de balans en een frisse aanzet.

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL



Een blend van de drie klassieke druiven met een merendeel aan pinot noir. Een intense bubbel geeft een fris karakter. Smaken zoals rijpe peer, mirabel en brioche geven samen met de 7g/l dosage een zachte rondeur aan het palet.

Geproefde champagnes

NICOLO ET PARADIS
TRADITION



70% pinot noir, 20% pinot meunier en 10% chardonnay. Het rijpe en intense fruit primeert in de wijn. Rijpe rode appel, perzik en een lichte hint van blauwe bessen en bosaardbei. Een heel verfijnde parel en krokante zuren balanceren de 7g/l dosage. Complexe smaken op het palet met brioche en toast.

MÔET & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL



De minst lang gerijpte champagne uit de reeks met zijn 24 maanden *sur lattes*. Een heel frisse, levendige champagne met aroma's van citroenzeste, groene appel en nectarine. Op het palet toont de wijn subtiele smaken afkomstig van de autolyse zoals verse amandel en geroosterde granen. Dosage van 7g/l.

Geproefde champagnes

LEGRAS & HAAS
INTUITION BRUT



De samenstelling bestaat voor 50% uit chardonnay en de overige 50% is gelijk verdeeld tussen pinot noir en meunier. Elegant, fris en een intense pareling. Een parfum van pompelmoes, peer, yoghurt en gist. Dosage 6g/l.

DEUTZ BRUT
CLASSIC



Gelijke delen van de drie klassieke druiven. In de neus een parfum van groene appel, zeste van limoen en jasmijnbloesem. Het palet heeft een frisse aanzet met een rijke parel en complexere smaken zoals toast en gist. Dosage 9g/l.

PÉRAIL DE BREBIS



Kleine ronde kaas gemaakt van schapenmelk met een golvende geotrichumkorst. Licht gezouten, romig en smeuïg. Langer gerijpt en wat pittiger en intenser van smaak.

BRILLAT SAVARIN



Brillat Savarin is een triple-crème kaas bereid met rauwe koemelk. Door de toegevoegde room is dit een heel romige, boterzachte kaas die wel luchtig blijft. De kaas heeft smaken zoals geroomde boter en volle yoghurt en heeft daarnaast ook frisse zuren die zorgen voor een mooie balans.

CHAOURCE



Een witschimmelkaas uit de Champagneregio kon hier niet missen. Chaource heeft een dichte witte korst, is licht lopend net onder de korst, smeuïg naar het midden toe en nog ietwat krijtachtig binnenin. De smaak is fris en zilt met nootachtige toetsen en verse champignon.

TOMME DE SAVOIE



Tomme de Savoie is een halfharde kaas gemaakt van rauwe koemelk uit de Savoie. De grijze korst is eetbaar en geeft een licht bittere toets. Binnenin is de kaas zacht en elastisch. De smaak is fruitig en vol van smaak, met aroma's van hooi en walnoot.

GRATTE PAILLE



Gratte Paille is een witschimmelkaas vervaardigd van gepasteuriseerde koemelk. Het is een triple-crèmekaas en dus heel vol en vet van textuur. *Paille*, het Franse woord voor stro, verwijst naar de stromatten waarop de kaas droogt en rijpt. Door de rijping krijgt de korst een wat bittere toets en geeft ze extra pit aan de kaas.

SAINT-MARCELLIN



Saint-Marcellin is een kleine, ronde witschimmelkaas van rauwe koemelk uit de Dauphiné, een regio in het zuiden van Frankrijk. Meestal zit de kaas verpakt in een aardewerken schaal-tje. De kaas is zacht en lopend binnenin, romig qua textuur en pittig van smaak.

OSSAU-IRATY



Deze harde, rauwmelkse schapenkaas komt uit het Frans Baskenland, heeft een ivoorwitte binnenkant en een natuurlijke korst. Hij is licht gezouten, heeft een frisse aciditeit, en is stevig en droog qua textuur, met smaken van volle yoghurt en walnoot.

COMTÉ FORT SAINT ANTOINE
12–16 MAANDEN



Een harde kaas gemaakt van rauwe koemelk uit de Jura. De Comté komt van de meest gekende kaasmakerij 'Marcel Petite', waar de grote wielen rijpen in het Fort Saint Antoine. Deze rijpt gemiddeld tussen de twaalf en zestien maanden.



HOOFDSTUK 9

ENKELE
BIJZONDERE
CHAMPAGNES
MET KAAS

LUXECUVÉES IN CHAMPAGNE: DE GRANDES MARQUES

De Grandes Marques

De term Grandes Marques genoot ooit meer bekendheid dan vandaag de dag. Letterlijk betekent het een groot en bekend merk. Wat de naam echt betekent, is lang niet gedefinieerd geweest. De overkoepelende organisatie, het Syndicat du Commerce des Vins de Champagne, werd in 1882 opgericht om de naam Champagne te verdedigen. Het telde destijds 61 verschillende Champagnehuizen, vrijwel alle huizen die toen van betekenis waren. De term kreeg vooral bekendheid in de Engelssprekende landen, en de naam van de overkoepelende organisatie werd in 1964 gewijzigd naar Syndicat des Grandes Marques des Champagne. Hieronder volgt een overzicht van huizen die destijds lid waren en vaak nog steeds gezien worden als de 'Grandes Marques', hoewel dit geen officiële titel meer is maar eerder iets dat door de markt wordt bepaald.

De 24 Grandes Marques die eind jaren 90 goed waren voor 60% van alle champagne verkocht door de 256 Négociants-Manipulants (+ hun luxecuvée) waren Ayala (Perle d'Ayala), Billecart-Salmon (Clos St.-Hilaire), Bollinger (Vieilles Vignes Françaises), Canard-Duchêne (Charles VII), Deutz (Amour de Deutz), Gosset (Celebris), Charles Heidsieck (Blanc des Millénaires), Heidsieck & Co Monopole, Krug (Clos du Mesnil, Clos d'Ambonnay), Lanson (Clos Lanson), Laurent-Perrier (Grand Siècle), Mercier, Moët & Chandon (Dom Pérignon, nu onafhankelijk), GH Mumm (Cuvée Lalou), Joseph Perrier, Perrier-Jouët (Belle Epoque), Piper-Heidsieck (Rare), Pol Roger (Sir Winston Churchill), Pommery (Cuvée Louise), Louis Roederer (Cristal), Ruinart (Dom Ruinart), Salon (S de Salon), Taittinger (Comtes de Champagne) en Veuve Clicquot (La Grande Dame).

Reputatie boven kwaliteit?

Binnen de organisatie werden diverse pogingen ondernomen om regels op te stellen die zouden verduidelijken wie zich een Grande Marque kon noemen en wie niet. Dit bleek een hele uitdaging. Er gingen stemmen op om het syndicaat meer open te stellen voor minder prestigieuze producenten en hen als lid te verwelkomen als ze zich aan de kwaliteitsnormen zouden houden. Niet alle leden waren het hiermee eens. Sommigen waren van mening dat er geen nieuwe leden

mochten bijkomen, terwijl anderen niet bereid waren mee te werken aan het opstellen van kwaliteitsnormen.

Champagnehuizen

De organisatie die we hierboven al besproken hebben, het Syndicat des Grandes Marques des Champagne, heet tegenwoordig Union des Maisons de Champagne en groepeerde de zogenaamde 'Champagnehuizen' of 'Maisons de Champagne'. Wat onderscheidt hen dan van andere champagneproducenten? Ze zijn er uiteindelijk toch in geslaagd om een aantal criteria voorop te stellen. We overlopen graag de belangrijkste. Laten we beginnen met de definitie van een Champagnehuis: een 'Champagnehuis' is een agrarisch en commercieel bedrijf dat de middelen beheert die nodig zijn voor de productie en wereldwijde distributie van een groot Champagnemerik, een Grande Marque. Het is voor de organisatie belangrijk dat het huis druiven aankoopt bij champagneboeren waarmee ze een langdurige samenwerking aangaan. Ze vullen indien mogelijk de gekochte druiven aan met druiven van eigen wijngaarden.

Tot slot verkopen de Champagnehuizen de wijnen die ze geproduceerd hebben onder eigen merk aan een wereldwijd klantenbestand. Dit met als doel de internationale reputatie van Champagne te consolideren, hetgeen de Grandes Marques al drie eeuwen lang doen. Op dit moment telt de organisatie een tachtigtal leden. Enkele voorbeelden uit de meest recente lijst van Champagnehuizen, die hierboven nog niet vernoemd werden: AR Lenoble (Gentilhomme), Barons de Rothschild (Rare Collection), Bruno Paillard (Nec Plus Ultra), Delamotte (Blanc de Blancs Collection), Henri Guiraud (Argonne), Henriot (Cuvée Hemera), Jacquesson (Corne Beautray, Vauzelle Terme), Lallier, Philipponnat (Clos des Goisses), Telmont (OR), Thiénot (Cuvée Alain Thiénot)...

De andere Négociants

Elke producent die meer dan 5% van de druiven of most aankoopt, valt onder de term Négociant-Manipulant of NM. Toch is er een groot deel van die NM's dat een heel groot deel eigen druiven heeft en slechts een klein deel aankopen, om welke reden dan ook. De meeste willen in dat geval niet per se een groot merk of Champagnehuis genoemd worden en sluiten zich om die reden niet aan bij de Union des Maisons de Champagne. Daarom hierbij nog even apart enkele