





Pieter Verheyde

CHAMPAGNE

Parels om te ontdekken



FOTOGRAFIE

Andrew Verschetze

 | LANNOO



CHAMPAGNE, EEN MOMENT

Vanzelfsprekend hoort champagne bij feesten, bij huwelijken en geboortes, bij overwinningen, diploma's, inhuldigingen en bevorderingen. Wat we echter bij al dat sprankelend plezier soms uit het oog verliezen, is dat champagne ook wijn is, wijn met een wel heel speciaal statuut. Elke champagne heeft zijn eigen karakter, zijn stijl, zijn moment en zijn smaak. We spreken van brut en sec, van wit en rosé, maar de nuances zijn oneindig veel groter, dat zal iedere liefhebber beamen. Wat champagne ook bijzonder maakt, is dat er geen enkele andere wijn is waar de kennis en kunde van de mens zo'n belangrijke rol spelen. Nergens wordt zoveel tijd besteed aan het hele proces, van het verzorgen van de druivenstok tot het eindproduct, de fles met speciale kurk en beugel.

Samen met de Bourgogne en Piemonte behoort de Champagne tot mijn favoriete wijnregio's. Ik reis er graag naartoe, telkens opnieuw, om te degusteren maar ook om verhalen te horen. Wat is de geschiedenis van deze familie? Welke techniek heeft men hier ontwikkeld? Waarom geven deze percelen zo'n bijzondere druif? Op deze reizen wil ik mijn lezers graag meenemen, want hoe meer je weet over een wijn en zijn maker, hoe groter het plezier waarmee je hem drinkt.



De voorbije decennia is er in de Champagne veel veranderd. Er kwamen heel wat *récoltants-manipulants* bij, zonen namen het familiedomein over, nieuwe generaties kozen voor nieuwe stijlen, in sommige huizen grepen ware revoluties plaats. Maar tegelijk heerst in de streek een zekere traagheid. Champagne maken vraagt tijd, en in tegenstelling tot andere wijnen wordt hij niet na een jaar op de markt gebracht. Een mooie bourgogne is na zestien maanden klaar, een goede champagne moet rijpen.

Het is precies tijdens die periode van rust, wanneer de wijn in de fles zijn tweede fermentatie doormaakt, dat de complexiteit ontstaat. Er zijn huizen waar die rijping *sur lattes* zeven tot tien jaar duurt, soms zelfs langer.



Bij de huizen die wij voor dit boek bezochten, is dat vaak het geval. Er zijn ronkende namen bij, maar ook heel bescheiden huizen, waar de boer ons met aarde aan zijn handen verwelkomt. We hebben ze geselecteerd op basis van de precisie waarmee ze hun wijnen maken en op de emotie die deze oproepen. Want plezier en emotie, daar draait het uiteindelijk om. Als ik een wijn proef die lekker is, krijg ik rillingen op mijn linkerarm. Het gaat dan niet over notities in een proefboekje, het gaat me over lekker of niet. In een wereld waar alles snel gaat, is de belevenis belangrijk, en als zich zo'n moment van rust voordoet, moet je echt kunnen genieten.

In mijn kindertijd was champagne een feestgeeven, maar bovenal een exclusief product, een teken van sociale status. De wijn zelf was ondergeschikt, het belangrijkste was dat er belletjes in zaten. Vandaag stel ik vast dat gepassioneerde wijnboeren die belletjes bijna kwijt zouden willen, om op die manier

meer de schoonheid van de wijn te tonen.

Het heeft natuurlijk ook met trends te maken. Vandaag zijn extra brut en brut nature de meest gevraagde champagnes, terwijl vroeger demi-sec populair was. Champagne was toen ook geen aperitief, maar eerder een dessertwijn. Ondertussen wordt de functie van het feestelijke – de belletjes bij een geboorte – meer en meer overgenomen door cava, terwijl de echte liefhebbers op zoek gaan naar bijzondere champagnes die met passie en liefde zijn gemaakt. Steeds vaker gaan de druiventelers ecologisch te werk, omdat ze beseffen dat ze hun grond moeten respecteren en gezond moeten houden. Om een lekker eindproduct te maken, heb je immers gezonde druiven van gezonde grond nodig.



De meeste kleinere producenten die we bespreken, zijn mensen die parcellair werken en het verhaal dat bij iedereen terugkomt, is hetzelfde: het werk in de wijngaard, goede druiven en de heel nauwkeurige persing, dat is een groot deel van de kunst. En dan tijd, veel tijd. Wat voor de makers ook betekent dat ze financieel sterk moeten staan. In die duizenden flessen die in de kelders liggen te slapen, slaapt ook hun kapitaal. Je voelt je echt klein wanneer je bij cuvées staat waarvan de inhoud pas rond 2030 op de markt zal komen.

Deze mensen bouwen aan de toekomst. Waarbij vaak de vraag naar opvolging rijst. Wat als de kinderen geen belangstelling hebben om het domein voort te zetten?

Voor ons, consumenten en sommeliers, is er enkel het genot van de degustatie en het plezier van het moment. Champagne drink je bij een feest, een ontmoeting met vrienden, zomaar, 's middags, een moment van ontspanning na inspanning... of om iets goed te maken. Ik zal een fles nooit gedachteloos openmaken: een mooie champagne vraagt respect, zeker als je weet welke weg hij heeft afgelegd. Zelf heb ik een hekel aan wijnsnobs. Wijn is gemaakt om samen te drinken, om het plezier te delen. Zelfs als je in een clubje zit te degusteren, moet het voor mij gemoedelijk blijven.

Er zijn mensen die gaan sporten om te ontspannen, er zijn er die een goede fles opentrekken. Ik behoor tot die laatste categorie.

Pieter Verheyde



INHOUD

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Champagne, een moment | 5 |
| Champagne J. de Telmont | 13 |
| Champagne Agrapart | 25 |
| Champagne Billecart-Salmon | 39 |
| Champagne Savart | 51 |
| Champagne Ulysse Collin | 61 |
| Champagne Cédric Bouchard | 69 |
| Champagne Fleury Courteron | 79 |
| Champagne Roger Barnier | 91 |
| Champagne Jacques Lassaigne Montgueux | 103 |
| Champagne Diebolt-Vallois | 115 |
| Champagne David Léclapart | 129 |
| Champagne Minière F & R | 137 |
| Champagne Francis Boulard & fille | 149 |
| Champagne J. Vignier | 157 |
| Champagne Françoise Bedel et Fils | 167 |
| Champagne Chartogne-Taillet | 177 |
| Champagne Jérôme Prévost | 187 |
| Champagne De Sousa | 195 |
| Champagne Domaine Jacques Selosse | 207 |
| Champagne Salon | 217 |
| Champagne Jacquesson | 225 |
| Champagne Fallet-Prévostat | 237 |
| Champagne Égly-Ouriet | 245 |











J. DE TELMONT
J. DE TELMONT

J. DE TELMONT
J. DE TELMONT

J. DE TELMONT
J. DE TELMONT

CHAMPAGNE J. DE TELMONT

**Bertrand en Pascale Lhopital:
de perfecte match**



In 1911 houdt de fyloxera of druifluus lelijk huis in de champagne-streek. Complete wijngaarden worden verwoest, zodat er nauwelijks nog druiven overblijven om wijn te produceren. Nieuwe aanplantingen zijn nodig, maar dat vraagt tijd. Zwendelaars kopen druiven in andere wijnstreken aan en er worden zelfs andere producten gebruikt om champagne te maken. Voor de druiventelers is het een catastrofe, en ze laten zien dat ze het met deze gang van zaken niet eens zijn. Een revolte smeult in de dorpen Damery en Venteuil.

Pas in 1927 zal er een wet komen die alle champagnehuizen verplicht uitsluitend druiven te gebruiken die binnen het omschreven gebied geplukt zijn. Zo ontstond de oorsprongsbenaming van de champagne, de meest strikte van de wereld.

De geschiedenis van het Maison J. de Telmont begint in deze woelige periode met Henri Lhopital, en zo ook de eerste generatie. Hij is vindingrijk en vernieuwend en beslist al heel vroeg om niet alleen druiven te telen, maar ze ook zelf te verwerken: vanaf 1912 verkoopt hij zijn champagne onder zijn eigen naam.

Daarna volgt zoon André hem op. Dankzij zijn kennis van het terroir en van verkoopstechnieken brengt André druiven van de beste percelen van de regio samen. Dat geeft hem de kans om champagne te maken van hoge kwaliteit.

André Lhopital gaat op zoek naar een naam voor het huis die beter past bij het prestige van zijn cuvées dan zijn eigen familienaam.



Négociant-manipulant

650.000 flessen

Champagne J. de Telmont

1, avenue de Champagne

F-51480 DAMERY

+33 3 26 58 40 33

www.champagne-de-telmont.com



Een van de percelen waar de druiven vandaan komen, heet 'Les Beaumonts' maar André kan zijn champagne niet onder deze naam verkopen. Dus beslist André om de naam aan te passen. Vanaf 1949 hebben we het over Champagne J. de Telmont. Met deze naam knipoogt André naar zijn lievelingswijngaard.

Met Serge, de zoon van André Lhopital, zitten we bij de derde generatie. Serge heeft een enorme productkennis en commercieel talent, waardoor de verkoop nog beter begint te lopen. Jaar na jaar, oogst na oogst krijgt de champagne meer erkenning en zelfs een zekere autoriteit. Het is Serge die het huis J. de Telmont op het huidige adres huisvest en in 1968 worden er nieuwe kelders geïnstalleerd.





←
*Nec pluribus
 impar*, Latijns voor
 'Geen vergelijk'.
 Het huismotto
 maar eveneens een
 verwijzing naar de
 lijfspreuk van de
 Zonnekoning



↖
 Foeder bij
 J. deTelmont



↓
 Champagne aan het
 rijpen *sur lattes*



→
 Het traditioneel
 hechten van het
 touw en het kurk





Vandaag zetten Bertrand en Pascale als vierde generatie de zaak voort. Broer en zus vullen elkaar goed aan. Het doorgeven van kennis van het terroir en de productie-methodes zijn waarden die het bedrijf blijft koesteren. Er wordt nog steeds gelagerd met kurken. Een deel van de vinificatie gebeurt in foeders van 50 hectoliter, waardoor de wijnen complexiteit en materie krijgen.

De vele jaren ervaring zowel in de wijngaard als in de kelders en de uren die aan de flessen besteed worden, zorgen ervoor dat J. de Telmont tot de grootste champagnes behoort.

Het huis J. de Telmont is er grote voorstander van om de champagne langer te laten rijpen dan meestal gebeurt, dus minstens drie jaar op latten voor de brut, en langer dan zes jaar voor de millésimés. Zo ontwikkelt er zich een grotere aromatische complexiteit en zijn de bubbels zeer fijn. Dit vraagt natuurlijk veel geduld, maar met deze visie wil dit huis zich op wereldvlak distantiëren van andere mousserende wijnen en brengt het een champagne op de markt van nog hogere kwaliteit.

De wijngaard beslaat vandaag 33 hectare en heeft acht cru's die aangeplant zijn met de drie druiven, met name pinot noir, pinot meunier en chardonnay. De wijngaarden zijn verspreid over de dorpen Cumières, Damery, Fleury-La-Rivière en Romery.

J. de Telmont heeft een totale productie van 650.000 flessen, die ze halen uit 63 hectare aan wijngaard, verspreid over 40 verschillende cru's, zowel Grands, Premiers als andere. Dit zorgt voor een grote diversiteit in de cuvées van het Huis.



CUVÉES EN MILLÉSIMÉS

LES CLASSIQUES

GRANDE RÉSERVE BRUT

| | |
|------------|--|
| assemblage | assemblage van pinot noir, pinot meunier, chardonnay |
| type | brut |
| productie | 36 maanden in de kelder |
| resultaat | souplesse en frisheid |

GRAND ROSÉ BRUT

| | |
|------------|--|
| assemblage | assemblage van 85% chardonnay, 15% pinot noir en pinot meunier |
| type | brut |
| resultaat | elegant, verfijnd, fruitig en delicaat |

LES MILLÉSIMÉS

GRAND VINTAGE (MILLÉSIME 2005)

| | |
|------------|---|
| assemblage | 40% pinot meunier, 40% chardonnay en 20% pinot noir |
| type | brut |
| productie | vinificatie en lange rijping in inox vaten |

GRAND BLANC DE BLANCS (MILLÉSIME 2009)

| | |
|------------|--|
| assemblage | van één enkel jaar van verschillende cru's van 100% chardonnay |
| type | brut |
| productie | geen malolactische vergisting |



LES CUVÉES DE PRESTIGE

CUVÉE OR 1735

Deze intrigerende naam verwijst naar het jaar 1735, waarin Louis xv bij 'Ordonnance Royale' de toelating gaf om champagne op de markt te brengen in flessen. Voordien mocht dat enkel in vaten. De flessen werden afgesloten met een kurk en werden ondersteund door een hennepouwte en een lakzegel.

| | |
|---------------|--|
| terroir | De druiven komen van percelen in Chouilly en Avize, de grand-crustreek |
| druivenrassen | 100% chardonnay |
| assemblage | millésime 2004 |
| resultaat | Cuvée OR 1735 is de <i>cuvée de Prestige</i> van het huis. |

LE GRAND COURONNEMENT

| | |
|---------------|-----------------|
| druivenrassen | 100% chardonnay |
| assemblage | millésime 2002 |

LES ORIGINALES

Het huis J. de Telmont is milieubewust in de omgang met haar omgeving en haar terroir, en doet daarom op 10 hectare aan biodynamische wijnbouw.

CUVÉE 'SANS SOUFRE AJOUTÉ'

| | |
|-----------|------------------------|
| productie | biodynamische wijnbouw |
|-----------|------------------------|

CUVÉE LÉGER DOSAGE

| | |
|-----------|---|
| resultaat | De 'LD' (<i>léger dosage</i>) is een blanc de blancs, een extra brut met een mooie mineraliteit |
|-----------|---|

LA COLLECTION HÉRITAGE

Dit gamma wordt ook de *Vinothèque* genoemd. Hier vind je champagnes van oudere jaargangen zoals bijvoorbeeld de champagne '1969' en die van '75, '76, '85, '86, '90, '92 en '95.