



Vintage 2018

Alleen in heel goede oogstjaren wordt er een millésimé gemaakt, een champagne mét jaargang. Deze 'vintage champagnes' mogen alleen van druiven uit het jaartal dat op de fles staat zijn gemaakt. Op de zaken vooruitlopend: de oogst van 2018 in de Champagne is in alle opzichten buitengewoon verlopen. Als dat geen vintage wordt...

Sweet Surprise

Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Sec, Sec, Demi-Sec, Doux; de champagnestijl gaat van zeer droog (0-2 gram suiker per liter) naar zeer zoet (meer dan 50 gram suiker per liter). Klinkt dat als veel? Tot het eind van de 19e eeuw werd meer dan 150 gram per liter aan champagne toegevoegd – het werd destijds als dessertwijn beschouwd. Momenteel valt ongeveer 95 procent van alle champagnes in de categorie brut. Dit betekent dat er tussen de 0 en 12 gram suiker per liter in mag zitten.



Bubbling up



Bollywood

007 is verslingerd aan de champagne van Bollinger. Roger Moore was de eerste Bond die Bollinger *on screen* bestelde. In *Live and Let Die* belde hij de roomservice en vroeg om een Bolly, 'slightly chilled, two glasses.' Bollinger bleef hierop Bonds beste vriend. Begrijpelijk, het is weergalozes champagne, rijp en rijk, door de rijping op houten vaten en doordat pinot noir hier de eerste viool speelt. Het geeft structuur en power aan de wijn. En champagne met veel pinot noir kan, net als James Bond, op een geweldige manier oud worden.

Net als in de Champagne

Mousserende wijn kan op verschillende manieren worden gemaakt, maar bubbels in champagne ontstaan wanneer de wijn in de fles voor de tweede keer vergist. Het koolzuurgas dat nu ontstaat, kan niet ontsnappen en de druk in de fles is drie keer zo hoog als in een autoband! Niet alleen in de Champagne wordt deze methode van tweede vergisting in

de fles toegepast (de zogenaamde *méthode traditionnelle*). Giulio Ferrari (nee, geen familie van) deed zijn inspiratie in de Champagne op en maakt zijn beroemde Italiaanse bubbels volgens hetzelfde procedé (hier metodo classico genaamd). Italianen zijn dol op Ferrari's fizz; 90 procent wordt in Italië zelf weggeklokt. Logisch, deze bubbels kunnen zo wedijveren met een goede champagne. Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, €88,50, verkrijgbaar bij de betere wijnwinkel



JFK FEEB
SPECIAL