



De kelder van Deutz

3 Kelderschatten

In het 200 kilometer lange ondergrondse gangenstelsel van de champagnestreek liggen zo'n 980 miljoen (!) flessen te rijpen. En tijdens dat rijpen – een gewone champagne blijft minimaal 15 maanden in de kelder voordat hij verkocht wordt, een millésimé minimaal 36 maanden – ontpopt zich een bijzonder proces. Wanneer de dode gistcellen na 12 maanden afbreken, zien de typische eigenschappen van een uitmuntende bubbeltje het licht. Krijgt de fles echt de tijd (meer dan twee jaar), dan ontwikkelen zich nieuwe aroma's: hazelnoot, amandel, toast en een honingachtige rijkheid.

4 Cult-huis Krug

Krug is hét cult-huis bij uitstek. Een champagne met een schare trouwe fans, omschreven als 'Krugistas'. Voor het instapmodelletje, de Krug Cuvée, tel je een slordige 150 euro neer. Maar het exclusiefst is deze Krug niet. Dat is namelijk de Krug Clos d'Ambonnay, gemaakt van louter pinot noir-druiven, afkomstig van een piepklein wijngaardje. Champagne voor 'n prikkie? *Mais non*: je betaalt al gauw 2700 euro – voor één fles van 75 cl *that is!*



5 Think pink

Sommeliers zeggen: 'Als er geen wijn bij past, neem dan champagne'. Logisch ook, want met de verschillende bubbeltjestijlen, van ultradroog tot mierzot, kun je aan tafel alle kanten op. Met rosé champagne is het helemaal feest. Rosé champagne wordt meestal gemaakt door een kleine hoeveelheid rode wijn toe te voegen tijdens het blenden. Een andere manier is de saignée methode, waar kleur wordt verkregen door het te 'bloeden' uit de schil van de rode pinot noir en pinot meunier druiven. Het rijke, fruitige karakter van rosé champagne is heerlijk bij gegrilde kreeft, kalfstartaar, spicy curry of oosterse tajine. Philipponnat Champagne Royale Réserve Rosé Brut, € 49,50, gall.nl

6 Size matters

Voor de solodrinker (0,2l) tot de party crasher (30l), elke champagnefles heeft z'n eigen naam. Er zijn 14 flesmaten, van de kleine Piccolo, een 'kwartje' van een standaard fles, tot de Melchizedek of Midas, die 40 keer zo groot is als de standaard. De enige die zo'n fles produceert, zo'n 6 flessen



per jaar, is Armand de Brignac, ook wel bekend als Ace of Spades, het champagnehuis dat sinds een aantal jaar eigendom is van niemand minder dan Jay-Z. De Armand de Brignac Brut Gold is bijna anderhalve meter hoog, weegt meer dan 45 kilo en is gevuld met 30 liter beroemde bubbels. Daar hangt wel een prijskaartje aan. Van € 49.995 om precies te zijn. Geïnteresseerd? Check exclusivedrinks.nl.

7 Druiven

Een beetje champagnedrinker weet het wel: verreweg de meeste champagnes worden gemaakt van de blauwe druiven pinot noir (38 procent van de totale aanplant) en pinot meunier (31 procent) en de witte chardonnay (31 procent). Maar er zijn nog meer druiven toegestaan in champagne. Namelijk de witte druiven arbanne, petit meslier, pinot blanc en pinot gris. Je vindt ze er weliswaar nauwelijks, ze vertegenwoordigen nog geen 0,3% van de aanplant, maar het is wel een leuk feitje waarmee je met gemak wat champagnekenners overtroeft!

