

## Masterclass Champagne - Ontdek de beste champagnes samen met Peter Doomen Zaterdag 7 december 2024, 20:00 - 23:00 uur

Met mijn zuster, Rita Claes, en haar vereniging, de Lierse wijnproeversgilde "Den Bloeyenden Wijngaardt", werd een hybride organisatie opgezet voor een Champagne-Masterclass event, om samen met hen weerom de beste champagnes te ontdekken. Weerom, want dit is reeds de 2<sup>de</sup> editie.

Die dag, omstreeks 19h30 druppelde de 1<sup>ste</sup> van de 13 ie-net deelnemers binnen in het CC Vredeberg in Lier, nat! Letterlijk, want het was aan het stormwerken buiten. Nadat ik ieders naam noteerde op de aanwezigheidslijst kreeg ieder van hen het programma van de 6 voorgestelde champagnes, het nummer van de toegewezen zitplaats in de zaal en het bonnetje voor het 6<sup>de</sup> proevertje in de Foyer. Zelf kreeg ik de zorg toegewezen voor de 13 extra bonnetjes voor het hapje en de extra consumptie, ook in de Foyer.

Tegen 20h00 was iedereen in de zaal geïnstalleerd, droog! Ook deze keer letterlijk te nemen want het was er gezellig warm in de oude cinema zaal, maar wel dorstig naar het champagne reisverhaal en de bijhorende proevertjes.

Dan kondigde mijn zus de spreker, Peter Doomen, aan als de "Ambassadeur du Champagne 2013". Die nam ons gedurende een vol uur mee op een reis langs zeer bijzondere champagnes. Dat waren telkens echte pareltjes, en met de bijhorende tekst, proefde dat naar méér. Bij deze editie had Peter er bij zijn verhaal er in het bijzonder op gelet dat het publiek kon volgen zonder voorkennis. Dat nodigde het publiek uit tot een boeiend vraag en antwoord spel waar iedereen van genoot. Het applaus achteraf was dan ook oprecht hartelijk.



...



Nadien werd in de Foyer het 6<sup>de</sup> champagne proevertje uitgeschonken. Met al die proef-kennis kon dan uit het hele aanbod nog één gratis champagne-consumptie gekozen worden. Samen met het hapjes-schoteltje, als smaakversterker, werd daarvan ook geweldig genoten.



Ondanks de zeer positieve reacties van het publiek op het verhaal van Peter én op de geproefde champagnes, bleven enkelen toch een beetje op hun dorst zitten. Figuurlijk deze keer, want van de meest (beg/h)eerlijke champagnes was de beschikbare voorraad nét iets te snel uitgeput. De Ambassadeur vertrouwde ons echter nog toe dat van de 4650 champagneboeren hij een lijst van 280 heerlijke adresjes van wijnbouwers, die zelf champagne maken en verkopen, had samengesteld. Er is dus nog voor jaren een flinke voorraad van verborgen pareltjes beschikbaar.

Daarom, bij leven en welzijn, tot een volgende editie, met hieronder de tekst van deze om nog na te genieten.

Voor verslag en beeldmateriaal:  
Hugo Claes

### Rochet Bocart – Tradition

Mathilde Bonnevie hoeven we niet meer voor te stellen: sinds ze in 2014 het familiale domein overnam, figureerden haar wijnen al enkele keren op deze Masterclass. Ze nam het risico om de malolactische omzetting voor alle wijnen te blokkeren, waardoor ze van haar trouwe klanten kwijtspeelde. Maar voor liefhebbers won de champagne daardoor juist aan zeggingskracht. Deze Brut Tradition is een fijne, laag gedoseerde wijn met veel toetsen van brioche maar ook granny smith-appel en citrus. Serveer hem als aperitief en geef er canapés met roomkaas of fijne vleeswaren bij.

### Forget Chemin – Carte Blanche Brut

Ook Thierry Forget zijn champagnes kwamen al aan bod op de Masterclass, maar ik koos dit jaar voor de Carte Blanche, zeg maar het vlaggenschip van het huis. Een klassieke mengeling van de drie traditionele druiven. De dosage is met 10 gram klassiek, wat hem een allemansvriend maakt. Fruitige, goed geprononceerde champagne met verfrissende zuurgraad. Ideale aperitiefchampagne, maar geef hem ook eens bij gevogelte met champignonsaus. Tip: ook beschikbaar in halve flesjes.

### Sadi-Malot « Les 2 cépages »

Sadi-Malot is een ontdekking van tien jaar geleden, toen ik aan mijn champagnegids werkte. Sindsdien heeft het domein het gamma grondig vernieuwd. Deze “Les 2 cépages” is zo een nieuwigheid. 40% chardonnay en 60% pinot noir uit Verzy maken dat de cuvée recht heeft op de benaming “grand cru”. Het is een stevige champagne waar de chardonnay en de pinot noir beide goed uit de verf komen, met pakken fruit en mooie complexiteit. Die is deels te wijten aan de assemblage van 50% reservewijnen uit een cuvée perpetuelle die in 1982 (!) gestart werd. Een maaltijdchampagne zonder meer, perfect te combineren met vlees.

### Vauversin « Réserve Orpair » 2019 BdB

Vauversin is nog een oude bekende, hoewel Laurent toch erg jong is. Deze champagne komt uit het dorp Oger en is dus een grand cru van 100% chardonnay. Het domein is sinds 2014 bio-gecertificeerd. De jaargang is één van de beste van de afgelopen decennia, met zowel rijpe invloeden als veel structuur en finesse. In de neus hebben we bij deze champagne rijp geel fruit en delicate bloemige tonen, in de mond komt daar een subtiele, wat rokerige mineraliteit bij die hem prijsgeeft als een 100% Ogerwijn. Oger staat trouwens bekend om zijn specifieke ‘vorm’: de wijngaarden liggen als een amfiteater rond het dorp en profiteren daardoor van de ochtendzon, waar chardonnay verzot op is.

### Sanchez-Le Guédard Spécial Club 2015 (Clos)

Collega's-wijnbouwers steken hun bewondering niet onder stoelen of banken voor Sébastien Sanchez. Hij vertelt uitgebreid hoe zijn vader al de biologische weg was ingeslagen

lang voordat het mode werd, en hoe hijzelf altijd verder de bio-aanpak heeft gehanteerd, zelfs in bijzonder moeilijke jaren zoals 2021 of 2024.

Deze champagne “Spécial Club” is uit het prachtige millésime 2015 en is gemaakt van 100% pinot noir – een Blanc de Noirs dus. Zeer bijzonder is dat hij uit één van de weinige clos uit Champagne komt: Clos Sainte Hélène in Cumières. Daarmee is hij in één klap ook een parcellaire champagne, een ware trend. Goudgeel met stevige maar fijne pareling, in het aroma veel rood fruit maar ook de karakteristieke toetsen van brioche. Een krachtige champagne van het vineuze type. Een absolute ontdekking. Geef hem kelderrust!

### Marc Hébrart Spécial Club 2020

Bij kenners klinkt de naam Hébrart als een klok. Vader Marc richtte het domein in 1963 op, maar het is vooral sinds Jean-Paul het roer overnam en ernstig begon te investeren dat de faam van het domein groeide. Jean-Paul heeft goed door dat kwaliteit in champagne maar kan voortkomen uit een bovengrondse schat, namelijk eersteklas wijngaarden, en een ondergrondse, namelijk de rijping in de kelder.

Deze Spécial Club komt van druiven uit Mareuil-sur-Aÿ en Louvois en is dus Premier Cru. Maar specialisten vinden dat Mareuil al lang de benaming Grand Cru waard was. De jaargang is 2020, een kwalitatief zeer hoogstaand jaar waar jammer genoeg wegens een opgelegde oogstbeperking weinig wijnen van beschikbaar zijn. Het is een uiterst verfijnde wijn die ook culinair heel wat te bieden heeft. Schenk hem gerust aan de feestdis en verban hem voor een keertje niet naar het aperitief, maar serveer hem bij de maaltijd zelf, liefst nog uit gewone wijnglazen. Voor wie geduld heeft: een paar jaren kelderrijping kunnen zeker geen kwaad.

### Pertois-Moriset “Les 4 Terroirs” BdB

Voor Pertois-Moriset is het de eerste keer dat ze op de Masterclass figureren. Deze “4 terroirs” dankt zijn naam aan de herkomstgemeenten van de druiven: Chouilly, Cramant, Oger en Le Mesnil-sur-Oger. Alle vier Grand Cru, dus ook deze champagne is Grand Cru.

Deze cuvée, gevinifieerd in roestvrijstalen tanks en eikenhouten vaten, bestaat uit 70% wijnen van het oogstjaar en 30% wijnen uit een perpetuele reserve in grote houten vaten en roestvrijstalen tanks. De malolactische omzetting wordt geblokkeerd om de mooie zuurgraad, frisheid en spanning van de wijn te behouden. Dit zorgt voor een langere en zilttere afdronk.

De flessen hebben minimaal 3 jaar gerijpt in de kelders van het huis en de wijn is extra brut (3g) gedoseerd om een gebalanceerde, frisse en elegante wijn te behouden. Visueel toont deze champagne zeer fijne en mooie bubbels. In de neus onthult hij uitgesproken mineralige tonen, gekenmerkt door aroma's van jodium en vuursteen, waarna hij opent met een vleugje frangipane en verse hazelnoot. In de mond toont hij veel diepgang met een prachtig reliëf. Een luxechampagne voor de feestdagen!