

LIFE/STYLE/GIDS

dS^{De}
Standaard

07 12 2019

MAGAZINE



**Het gaat goed
met de hoed**

**Hoe onze
vriendschappen
intiemer werden**

**Berlijn op z'n
spannendst**

Bad vol bubbels

Simonne Wellekens
selecteert 8 schuimwijnen
die het ontdekken waard zijn.



CHAMPAGNES

1 CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT NATURE ★★★★★

Urville, in het meest oostelijk deel van de appellatie Champagne, is de thuisbasis van het familiedomein Drappier. De familie verbouwt er vooral pinot noir. 'Brut nature' of 'dosage zéro' betekent dat de wijn niet werd aangezoet bij het verwijderen van het bezinksel. Fijne schuimkraag en continue parel; aroma's van appel, peer, accenten van citrusvruchten, klein rood fruit, bloemen en mineralen. Vol en breed in de mond, droog en krachtig met goede zuren en bitteren, smaakvol en zuiver. Een fijne champagne met stijl, heerlijk spannend, subtiel mineraal en met lengte. Uitstekend bij zeevruchten.

TE KOOP BIJ

Octopus Sparkling
Wines. Eeklo, 0473-91.54.04.
www.octopussparklingwines.eu

2 CHAMPAGNE GEOFFROY EXPRESSION ★★★★★

Het champagnehuis van René Geoffroy is gevestigd in een eeuwenoude coöperatie. Die verhandelt enkel wijnen van de eigen wijngaarden, wat op de fles aangegeven wordt met 'RM' (récoltant-manipulant). Expression is de basiswijn en wordt geassembleerd met wijn van druiven van diverse percelen, elk apart gegist. Chardonnay groeit op een kalkbodem, pinot meunier houdt eerder van klei met kalkgronden en pinot noir, de derde druif in de mix, groeit op klei-kiezel. Een deel van de wijn rijpt in eiken vaten. Dat levert een lichtgele wijn op, die intens geurt naar wit fruit, bloemen en hints van hooi. Verfrissend en sappig met zuur en bitteren in finale. Lekker als aperitief bij bladerdeeghapjes.

TE KOOP BIJ Notre Comptoir du
Champagne. Perwez, 0488-69.30.77.
erik@notrecomptoirduchampagne.be

3 CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS VVE FOURNY & FILS ★★★★★

De favoriet onder de champagnes is nog steeds de cuvée gemaakt met chardonnay, de ruggengraat van veel champagnes. De zachte rondheid en het ietwat romige karakter van deze druif maakt ze bijzonder geliefd. BSA of 'brut sans année' worden samengesteld uit de oogst van twee tot drie jaargangen. Om het verschil in jaargangen op te vangen, voegen de makers reservewijn toe. Voor La Pureté Premier Cru Brut assembleren ze de wijn van drie jaargangen met 20% reservewijn. Dit is een fijn parelende wijn met bleekgele kleur en geuren van rijpe appel, een vleugje citrusfruit en wat brioche. Heel charmante smaak met zijdezachte zuren, een fijne mousse, een delicate melligheid, sappig en puur, licht gedoseerd.

TE KOOP BIJ Rob The Gourmets' Market.
Woluwe, 02-771.20.60, de actieprijs
van 30,35 euro geldt tot 6/1.