



# CHAMPAGNE

de bubbel  
voor het  
goede  
gevoel!



Champagne komt uit de 'koele' Champagnestreek. Met uitzondering van Amerikanen en Russen heeft de rest van de mensheid dit min of meer begrepen. En zijn mondiale wijnkenners het erover eens dat het merendeel van de beste sparklings uit dit Franse wijnbouwgebied komt.

TEKST: MARIO TERTSCHNIG | FOTO'S: SHUTTERSTOCK

## BEROEMDE HEUVELS

De Champagneregio is als een beschermde oorsprongsbenaming nog geen 100 jaar oud. Pas in 1927 werd het gebied gedefinieerd als hét Franse stukje aarde voor mousserende wijnen. Beroemd zijn de heuvels rondom Montagne de Reims en Épernay, de glooiende hellingen van de Côte des Blancs en de Côte de Sézanne. Iets meer dan 100 kilometer ten zuiden van Épernay ligt ook nog de Côte de Bar. 'Côte' vertaalt een wijnneus niet met kust maar met helling. Want hellingen zijn waar de wijnstokken het meest kunnen profiteren van de zon en het minst last hebben van de regen. En teveel water bij de wijn, dat willen wij niet.

## MOUSSERENDE DUIVELS

De twee belangrijkste druiven voor Champagne zijn blauw, namelijk pinot noir en pinot meunier. Pinot noir geeft stevigheid in een cuvée en pinot meunier zorgt vooral voor fruitkarakter en fraîcheur. De witte chardonnay is verantwoordelijk voor de elegance. Daarom is het geen verrassing dat deze drie druiven in ongeveer gelijke mate aangeplant zijn en niet zelden ook als een blend op de markt komen. Toch dringt de vraag zich op:

wie drinken nu eigenlijk de jaarlijks geproduceerde 362 miljoen flessen welke door 16.000 wijnbouwers in 340 champagnehuizen tot parelwyn worden verwerkt? Wij Nederlanders in elk geval niet... en 'wij' Oostenrijkers ook niet. Wie betaalt dan het factuurtje van 2,9 miljard euro per jaar? Dat is namelijk de exportwaarde van deze bubbel. En nog eens twee miljard wordt in Frankrijk zelf uitgegeven. Overigens is elke twaalfde bubbel op onze planeet een fles Champagne. In volume van consumptie staat het Verenigd Koninkrijk duidelijk op één, boven de Verenigde Staten, gevolgd door Japan en Duitsland. Op plaats vijf onze burens, België. Als we dit in relatie tot het aantal inwoners bekijken.. amaaai: dan is de zilveren medaille voor de mousserende duivels.

## GOOD FEELING

Hoe komt dit? Hiervoor moeten wij diep in het hart van de Belgische cultuur graven. Birgit Monard schuift aan bij onze Wijnstudio-proeftafel. Een rasechte Belgische wijnhandelaar, die deze cultuur met de paplepel van haar inmiddels overleden vader en oprichter van Monard Pro Vino ingegoten

# “CHAMPAGNE IS GOOD FEELING”

heeft gekregen. Geen grap. Justin heeft tijdens de doop van Birgit een ‘drupke’ Champagne met een pipetje op de tong gedaan. “Champagne is good feeling. Bij geboorte, bij verjaardagen en zeker bij een diner, het hoort gewoon bij het familiegebeuren in België. Bovendien drinkt 90% van de Belgen Champagne als aperitief in restaurants, mede omdat de gin-tonic hype aan het afvlakken is.” En dat terwijl in België bijna twee euro méér aan accijnzen per fles Champagne afgedragen wordt dan in Nederland!

## KWALITEIT ALS DRIJFVEER

Birgit is geen fan van de grote champagnehuizen, die samen 73% van de jaarlijkse champagneproductie voor hun rekening nemen. Hier scheiden zich dan ook de wegen van de globale Champagneliefhebbers. Geen andere wijn op onze wereld wordt namelijk zo enorm beïnvloed door marketing als Champagne. De meeste Champagne wordt geproduceerd en verkocht als een merk, als een luxe auto of een peperdure handtas, met het bijbehorende maximale rendement. Sommigen reuzenorganisaties bombarderen met hun gigantische marketingbudgetten zongebruinde feestbeesten op de mooiste eilanden tot aan luxe ski resorts. Ze laten bataljons aan influencers posten op allerlei sociale media over hoe leuk en lekker hun champi niet is, waardoor de gemiddelde Facebooker en Instagrammer bijna een burn-out krijgt. Maar er zijn gelukkig ook de kleine champagnehuizen, waar niets anders dan kwaliteit de drijfveer is.

Weinakademiker Mario Tertschnig heeft, na zo'n 25 jaar ervaring in de internationale horeca en wijnhandel, sinds een aantal jaar een bedrijf waarin hij kwaliteitswijnen uit Limburg en Oostenrijk importeert, adviseert en verkoopt. Daarnaast biedt hij belevenissen aan in de vorm van blindproeverijen, wijnreizen tot opleidingen met international erkende diploma's. Voor Navenant geeft hij elke editie zijn visie op kwaliteitswijnen en wijngebieden.



## SUBTIEL EN ELEGANT

Exact zo'n Champagne proeven wij samen met Jeroen van Esch, van het met een Bib Gourmand bekroonde restaurant Hunker in Sittard. We testen de ‘La Clé de la Femme’ brut. Deze Champagne wordt door 110 wijnbouwers afkomstig uit acht generaties in eigen beheer in en rondom het dorpie Vincelle verwerkt, van druif tot bubbel. 80% pinot meunier en 20% chardonnay verrassen ons met veel fruit en een beetje brioche, zoals het hoort. De fijne mousse is heerlijk, subtiel en elegant. Met een mooie afdronk op ons gehemelte kijken wij naar de zijkant van de kurk, waarop staat dat de wijn in juni 2019 is gedegorgeerd. Let vooral op dat bij Champagnes zonder oogstjaar op het etiket het dégorgeement niet ouder dan drie jaar is. De meeste Champagnes zijn namelijk bedoeld om jong gedronken te worden. Champagne is een zeer succesvol concept. Het is de enige streek waar al tijdenlang zonder crisis miljoenen flessen worden geproduceerd, jaar in, jaar uit. Laat je vooral niet te veel beïnvloeden door de marketing en kijk of het geld wat je eraan hebt uitgegeven het ook waard is. Als de afdronk kort is, neem het dan geen tweede keer meer.

**Ik wens jullie alvast fijne feestdagen en een schitterende jaarwisseling. Misschien dat Nederland wat Champagne-inname betreft langzaam in de buurt van België komt. ■**