

Proeverijen

Zaterdag 27/04/2019 - 10u00



3 Allée de la Livre - 51160 Avenay-Val-d'Or
Tél. : +33 (0)3 26 52 34 93 - Portable : +33 (0)6 80 30 08 33
champagne.crucifix@wanadoo.fr



De voorouders van de huidige familie Crucifix kweekten druiven en verkochten ze aan de grote champagnehuizen. In 1947 was André Gabriel de mede-oprichter van een coöperatieve "le Val d'Or". Een handvol druivenkwekers ging voor het eerst zélf champagne maken. Een aantal jaar later besliste André Gabriel om een eigen wijn te gaan maken onder de naam "Gabriel-Potier". Potier was de familienaam van zijn vrouw Paula. Hun dochter Nelly trouwde met Pierre Crucifix, en zo kwam de huidige naam van de champagne op de proppen. In 1960 creëerden ze de Champagne Pierre Crucifix. Hun zoon Jean-Jacques sloot in 1973 bij het domein aan. Hij moderniseerde het domein en nadat hij het overgenomen had, veranderde de merknaam naar Champagne Jean-Jacques Crucifix. Inmiddels is de vijfde generatie al in aantocht: zoon Sébastien zorgde in 2005 voor een nieuwe naamsverandering naar "Crucifix Père et Fils". En met zo'n naam kunnen ze nog een tijdje verder... tenminste als Sébastien zelf ook voor een zoon zorgt.



Met gelijke delen pinot noir en chardonnay is deze

champagne heel krachtig en robuust gemaakt. Daardoor kan je hem niet alleen als aperitief of bij schelpdieren drinken, maar past hij ook bij feestelijke schotels met kip, kalfsvlees of zelfs pluimwild. De *Prestige* van Crucifix heeft een vrij uitgesproken "rondeur". Dat komt onder meer omdat de druiven rijpen in een wijngaard die een heel mooie expositie heeft ten opzichte van de zon. De verleidelijke rondheid van de wijn is in ieder geval niet veroorzaakt door suiker: de wijn kreeg een *dosage* van maar 9 gram suiker per liter. Voor een "brut" mag men gaan tot 12 gram. Anderzijds rust 20% van de chardonnay een poos op houten vaten, wat ook wel wat rondheid toevoegt aan de wijn.



Website : <http://champagne-crucifix.fr/maison-histoire-fr.html>

Zaterdag 27/04/2019 – 14:00

CHAMPAGNE
Michel
Furdyna

Champagne Michel Furdyna - 13 Rue du Trot, 10110 Celles-sur-Ource, France - Tél. +33 (0)3 25 38 54 20



Het champagne huis Michel Furdyna is een familiaal landgoed waarvan de wijngaarden zich in 6 steden van de Côte des Bar bevinden: Celles sur Ource, waar ook het domein zich bevindt, Gye sur Seine, Landreville, Loches sur Ource, Neuville sur Seine, Plaines-Saint-Lange.

Roman Furdyna heeft het wijnhuis opgestart en in 1974 doorgegeven aan Michel, die het verder heeft uitgebouwd en verschillende medailles heeft gewonnen. Sinds een twaalftal jaar is ook zijn zoon Matthieu mee in de zaak gestapt en ontwikkelen ze diverse jaargangen tussen traditie en moderniteit.



De wijnvelden spreiden zich uit over 8 hectaren met een bodem van kimmeridgiaanse mergel (klei-kalk).

Druivensoorten: pinot noir (80%) chardonnay (10%) pinot blanc (10%) en een weinig pinot meunier.

Cultuur: milieuvriendelijke benadering zodat minder sproeistoffen gebruikt worden bodembegroeiing met gras om het gebruik van onkruidverdelgers te verminderen

Vinificatie: in geëmailleerde inox kuipen met malolactische gisting

Rijping: 3 à 4 jaar sur lattes

Website : <http://www.champagne-furdyna.com/fr/index.php>



Champagne Jean Laurent, rue des Huguenots 12, 10110 Celles-sur-Ources

Het huis Jean Laurent, een van de oudste families van wijnmakers, verbouwt al sinds 1850 wijn rond het wijndorp Celles sur Ources. De grond is hier net zo krijtachtig als die van het hart van de Champagnestreek en Chablis. Jean Laurent bezit in totaal 39 hectare, waarvan 30 hectare Pinot Noir en 9 hectare Chardonnay.

Hoewel de Aube het gebied van de Pinot Noir is en het vlaggenschip dan ook de Blanc de Noirs is, heeft Jean Laurent spectaculair succes met zijn Blanc de Blancs. De Blanc de Blancs is een blend van drie jaargangen welke minimaal drie jaar gerijpt zijn (N.B. 15 maanden is minimaal vereist).

Ze vinifiëren hun variëteiten afzonderlijk, waardoor er unieke blanc de blancs kan aangeboden worden.

Tevens worden in de beste jaren Vintage Champagnes gemaakt. Deze hebben minimaal 10 jaar rijping achter de rug.



Jean Laurent is Recoltant Manipulant (R.M.) dat wil zeggen: alle champagnes worden gemaakt van de opbrengst van eigen druiven uit de eigen wijngaarden. Ze hechten veel belang aan duurzame ontwikkeling en hernieuwbare energie. Regenwater wordt bvb verzameld voor het gebruik in de wijnvelden en het onderhouden van de vloer. Het bedrijf is energieonafhankelijk dankzij zonnepanelen.

Jean Laurent is een goed voorbeeld van hoe traditionele wijnbouw, small-batch vinificatie, fanatieke gedrevenheid voor kwaliteit, kan leiden tot een kenmerkende Champagne met een individueel karakter.



CHAMPAGNE GUENIN

Het domein Guenin, gelegen in het hart van de wijngaarden van de Côte des Bar, floreert al 11 generaties lang in het dorp Essoyes (1648). Vandaag heeft Champagne Guenin 17 ha, waarvan 92% van Pinot Noir, 7% van Chardonnay en enkele are in Pinot Blanc. De percelen van de wijngaarden liggen voornamelijk in hellingen en profiteren zo van een prachtige blootstelling aan de zon. De klei-kalksteenbodems laten Pinot Noir toe om al zijn finesse en aromatische complexiteit in wijnen uit te drukken.

De eerste wijngaardplantages dateren uit 1952 van Sebastien's overgrootvader, Paul Guenin die 1 ha wijnstokken plantte. Zijn grootvader Michel Guenin, vervolgens zijn vader Philippe, ontwikkelde de boerderij en installeerde met name een eerste pers in 1987.



Sebastien vertegenwoordigt de 11e generatie in de familie. Een lange studies in Beaune en verschillende uitstapjes naar de grote wijngaarden van Frankrijk, hebben zijn ervaring, zijn passie en zijn verlangen om zijn eigen champagne te ontwikkelen, versterkt. In 2015 besloot hij om zijn eerste cuvee te maken, gesteund door de passie en knowhow van generatie op generatie.

Champagne Guenin ligt in de stad Essoyes in de Aube en dit dorp is niet alleen bekend om zijn Champagne, maar ook omdat er een atelier is van een van de beroemdste schilders ter wereld, Auguste **Renoir**.

Inderdaad hebben de heuvelachtige wijngaarden van de stad en zijn inwoners, zijn meest beroemde schilderijen geïnspireerd, zoals 'De lunch van de watersporters' en 'Zwimmers'.

Dus de kunst, het talent om te schilderen en een jaargang champagne te maken, is misschien niet zo ver weg.