

# Wijnreis Aube

27 - 28 april 2019

## Inleiding

### Wijnreis 2019 naar de zuidelijke Champagnestreek

Voor de wijnreis van 2019 trekken we naar de zuidelijke regio van de Champagnestreek, namelijk de Aube-vallei. We hebben er voor gekozen om 2 dagen te verblijven in de streek zodat je ondergedompeld kan worden in de fascinerende wereld van de champagne. Middeleeuwse steden en dorpen, idyllische wijngebieden, gotische kerken en diverse wijndomeinen heten je welkom in een van de oudste cultuurlandschappen van Frankrijk. Geniet van de landelijke manier van leven en de voortreffelijke champagne op de wijngaarden van de Aube.

De Aube is een Frans Departement dat zijn naam ontleent aan de rivier de Aube, een zijrivier van de Seine

De Aube bestaat uit drie arrondissementen:

- [Arrondissement Bar-sur-Aube](#)
- [Arrondissement Nogent-sur-Seine](#)
- [Arrondissement Troyes](#)

De middeleeuwse stad Troyes is de hoofdplaats van het departement Aube. Een tiental kilometer ten oosten van Troyes ligt het Parc Régional de la Forêt d'Orient, een natuurgebied van 70.000 ha. Een juweeltje van groene bossen en meren: het Lac d'Orient, Lac du Temple en Lac Amance met wildparken en vogelreservaten.



<https://www.google.com/maps/place/Aube,+Frankrijk/@48.3130657,3.00327,8z/data=!4m5!3m4!1s0x47ee9f549feadc2b:0x30a5fb99a372610!8m2!3d48.1563418!4d4.3732462>

Men denkt niet spontaan aan Troye en de Aube regio als men over de Champagnestreek spreekt. En toch ligt daar vlakbij een belangrijk deelgebied van Champagne: de **Côte des Bar**, ook wel aangeduid met Aube, de naam van het departement en de rivier die erdoor stroomt. Steeds vaker spreekt men nu - wellicht op advies van regiomarketeers - van "Aube en Champagne". Zo bevestig je het feit dat deze regio deel uitmaakt van het wereldberoemde Champagnegebied. Wat wel eens wordt vergeten door het grote publiek.



Troyes



De Aube ligt op ongeveer 400 kilometer van Brussel. De streek heeft als nadeel dat er geen grote bekende champagnehuizen gevestigd zijn. Klinkende namen als Mumm, Veuve Clicquot, Piper-Heidsieck, Taittinger, Ruinart en Moët & Chandon vind je er niet. Al komen die huizen hier wel allemaal een deel van hun druiven halen. Niet alleen omdat ze er in hun eigen streek niet voldoende hebben. Ook omdat de Aube zuidelijker ligt en de druiven hier doorgaans beter rijp worden, in het bijzonder de pinot noir. De Aube is het speelterrein van jonge opkomende talenten. In het algemeen bieden de champagnes hier een zeer goede verhouding tussen prijs en kwaliteit



Kathedraal van Troye

De Aube heeft als voordeel dat de streek mooier is dan de streek tussen Reims en Epernay. De prachtige eeuwenoude dorpjes werden goed geconserveerd. In Troye zijn vele middeleeuwse gebouwen bewaard gebleven. Maar een andere reden is minstens even belangrijk: Troyes is namelijk de stad van de andouillette, die legendarische worst van ingewanden. Velen staan daar huiverig tegenover, maar dat komt omdat ze de echte goede en zuivere variant nog niet geproefd hebben. Daar drink je dan een van de uitmuntende champagnes bij die op de wijnkaart staan. Een "choc" tussen glamour en boerenerf! In Reims en Epernay zouden ze dit heiligschennis vinden. Daar eisen ze op z'n minst foie gras en oesters bij hun champagne.

## Programma

<b>Programma Aube wijnreis</b>		
<b>Zaterdag 27 april 2019</b>		
Samenkomst	05u55	Parking van het kerkhof van Merchtem, Brusselse Steenweg 59-61. Het is mogelijk om de auto daar te laten staan
Vertrek	06u00	
Ontbijt	07u00	ontbijt op de bus
Eerste proeverij	10u00	Champagne Crucifix Père & Fils
Middagmaal	12u00	Broodjes op de bus
Tweede proeverij	14u00	Champagnehuis Furdyna
Busreis naar hotel	15u30	Vieruurtje op de bus + inchecken hotel
Vertrek naar derde proeverij & avondmaal	18u00	Champagnehuis Jean-Laurent
<b>Zaterdag 28 april 2019</b>		
Ontbijt	08u15	
Vertrek	10u00	Vertrek (stipt) van hotel
Vierde proeverij	10u30	Champagne Guenin
Middagmaal	12u15	Middagmaal voorzien van de nodige dranken
Terugreis naar Merchtem	15u30	Onderweg nog een stopplaats om de benen te strekken, voor de hongerige om nog snel een hapje te eten en natuurlijk ook plaspauze
Aankomst Merchtem	21u00	Verdeling van de wijnen

## Welke domeinen bezoeken we ?

### Eerste wijnhuis



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](mailto: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 gingen 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>

## Tweede wijnhuis



**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.

Website: <http://champagne-jean-laurent.fr/>





## 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.

Hotel Le Val Moret

<https://www.le-val-moret.com/>

Het hotel heeft 3 sterren, 3 schoorsteentjes van Logis de France, een Bip gourmand gekregen van de Michelingids en heeft ook 3 koksmutsen van Logis de France. Maar we zullen hier enkel ontbijten.



<b>Commanderij Cuvée Deelnemers wijnreis Champagne 27/28 april 2019</b>	
<b>Bestelnummers</b>	
<b>1</b>	<b>Baten Lies</b>
<b>2</b>	<b>Bessems Bart</b>
<b>3</b>	<b>Cools Eva</b>
<b>4</b>	<b>De Melio Nancy</b>
<b>5</b>	<b>De Nil Leen</b>
<b>6</b>	<b>De Pauw Bart</b>
<b>7</b>	<b>Dirckx Eddy</b>
<b>8</b>	<b>Joostens Hans</b>
<b>9</b>	<b>Ganseman An</b>
<b>10</b>	<b>Maertens Marc</b>
<b>12</b>	<b>Troch Lieven</b>
<b>13</b>	<b>Van de Velde Vera</b>
<b>14</b>	<b>Van Den Bosch Els</b>
<b>15</b>	<b>Van Erp Jan</b>
<b>15</b>	<b>Van Gysel Patricia</b>
<b>16</b>	<b>Verdoodt Alfons</b>
<b>17</b>	<b>Wauters Maarten</b>

<b>Deelnemers</b>		
Amerijckx Maria	Dirckx Eddy	Van Gysel Patricia
Baten Lies	Ganseman An	Verdoodt Alfons
Bessems Bart	<b>Joostens Hans</b>	<b>Verdoodt Bart</b>
Cools Eva	Maertens Marc	Verdoodt Geert
Cools Herman	Segers Pascale	Verheyden Maria
De Doncker Hilde	<b>Troch Lieven</b>	Wauters Maarten
De Melio Nancy	Van de Velde Vera	Willockx Viviane
De Nil Leen	Van Den Bosch Els	Wynants Petra
De Pauw Bart	Van Erp Jan	

### Nuttige GSM nummers

Voorzitter : Hans : 0485/45.38.92

Wijnmeester : Bart : 0491/56.14.12

Secretaris : Herman : 0479/99.39.74

## **Menu zondag 28 april 2019**

### **Voorgerecht te kiezen uit**

- 1 une bouchée à la reine aux quenelles de brochet
- 2 saumon fumé par nos soins
- 3 tartare de saumon émulsion céleri huile d'olive et jus de citron et salade verte

### **Hoofdschotel te kiezen uit**

- 4 poisson blanc selon le marché et sa sauce au champagne citronnée
- 5 blanquette de veau au safran (de notre village)
- 6 poularde ou chapon au champagne et morilles
- 7 andouillette de Troyes rôtie avec sa sauce au chaource ou sauce ratafia et pommes de terre rôties

### **Dessert te kiezen uit :**

- 8 Charlotte aux fruits
- 9 tiramisu traditionnel
- 10 tiramisu au fruits rouges
- 11 Indien gewenst: kaasschotel

Tous les plats principaux ont un accompagnement de légumes.