

5

Bruisende plekken

Vraag een Champagne Ambassadeur en -importeur naar haar favoriete champagnehuizen, en je krijgt meteen vijf redenen om direct af te reizen naar Noord-Frankrijk. De enige echte champagnestreek van de wereld ligt op zo'n vierhonderd kilometer van Utrecht.

tekst
HINKE DE JONG

CHAMPAGNE

1

JOSEPH PERRIER

Volgend jaar viert dit huis haar tweehonderdjarig bestaan. Joseph Perrier is een echt familiebedrijf. Sinds enkele jaren staat Benjamin Fourmon, de zesde generatie, er aan het roer. Met een klein team heeft hij, en dat vind ik echt heel knap, veel nieuwe initiatieven doorgevoerd. Het champagnehuis heeft daardoor een kwaliteitsslag gemaakt.

Joseph Perrier is het enige champagnehuis in de stad Châlons-en-Champagne.



Het voormalige postkantoor is verbouwd tot prachtige ontvangst- en proefruimte. Hier is ook de kelder van Joseph Perrier. Uniek: de kelder ligt op grondniveau. De 'ground-level'-kelder stamt uit de vijfde eeuw en is vroeger uitgehakt in oude Gallo-Romeinse krijtgroeven. Sinds 2020 zijn ze open voor het publiek en kunnen liefhebbers

de wijnkelder en gangen bewonderen. Boek een keldertour en maak in de nieuwe proefruimte kennis met de verfijnde champagnes van Joseph Perrier: van de Cuvée Royale tot aan hun absolute topcuvees. Leuk weetje: de titel 'Cuvée Royale' is in 1889 toegekend door koningin Victoria en haar zoon Edward VII. Ze waren groot liefhebbers van de champagnes van Joseph Perrier.

De wijnstokken zijn in 1904 aangeplant en gaan al meer dan een eeuw mee



2

CHAMPAGNE
LE GALLAIS

Op tien minuten van Épernay bevindt zich Champagne Le Gallais, een kasteel met schitterend uitzicht over de Vallée de la Marne. Sinds 2015 behoren de heuvels van deze vallei samen met de huizen en kelders tot de Unesco-werelderfgoedlijst. Le Gallais heeft een gigantische *clos*, een ommuurde wijngaard. Deze zijn zeldzaam in de Champagne. De *clos* en het kasteel zijn gebouwd

in opdracht van de fameuze Madame Veuve Clicquot in 1843. Vandaag de dag runt een vrouw nog steeds dit champagnehuis: Charlotte Morgain Le Gallais. Op haar domein kun je Engelstalige tours, masterclasses en proeverijen doen. Sabreren, de fles op spectaculaire wijze openen met een sabel, kan er ook. Het verhaal gaat dat Napoleon in 1812 in oorlog was met de Russische Kozakken in Smolensk en dat tijdens dit handgemeen de eerste fles champagne is gesabreerd. Na afloop geniet je van een glas champagne op het terras.

Madame Veuve Clicquot liet het kasteel in 1843 bouwen. Nog steeds runt een vrouw het huis.

3

CHAMPAGNE
PERSON

In het wijngedebied Côte de Blancs, om precies te zijn in het Premier Cru dorpje Vertus, zit Champagne Person. Dominique Person is de vierde generatie die hier de scepter zwaait. Zijn ouders en overgrootouders waren wijnboeren die hun druiven verkochten aan de grotere champagnehuizen, maar zelf maakten ze geen champagne. Dominique

Voor Dominique is de wijn de koning. Zijn holistische benadering brengt hem de hoogste kwaliteit.

heeft daar in 1999 verandering in gebracht en startte toen zijn eigen productie. En hij doet het allemaal net even anders dan de gemiddelde champagneproducent. De wijnmaker benadert zijn werk vanuit een spirituele hoek en beoefent, in zijn woorden, de geokosmobiologie waar onzichtbare werelden van planten, mineralen en dieren samenkomen. Door

de wijngaard te observeren, over de stokken na te denken en voor ze te zorgen ziet hij zichzelf als een intermediair om de druiven te verbouwen en wijn te maken. Voor Dominique is de wijn de koning. Zijn holistische benadering brengt hem de hoogst mogelijke kwaliteit, en schijnbaar denkt hij daar niet alleen zo over. De geroemde champagnehuizen Krug en Louis Roederer kopen maar wat graag zijn druiven.

Maar niet alleen om de kwaliteit zou Dominique Person op je 'te-bezoeken-lijstje' moeten staan. Het champagnehuis heeft – net als Gallais – een *clos*. Deze *clos* ligt voor de manoir, het herenhuis waar je kunt overnachten. Als je er wakker wordt, zie je direct de mooie wijngaard liggen.



4

CHAMPAGNE
PIERRE GERBAIS

Dit huis verbouwt haar wijnstokken in het zuidelijk deel van de regio. Alle wijngaarden liggen in het dorpje Celles-sur-Ource

(Aube, Côte des Bar). De rivier Ource die door het dorp meandert, mondt iets verderop uit in de Seine. Je vindt hier voornamelijk pinot noir, een beetje chardonnay en meer in het bijzonder pinot blanc vrai. Dit laatste ras is tegenwoordig een zeldzaamheid in de Champagne. Deze druif is het symbool van het dorp en met name van de familie Gerbais. Zij bezitten de oudste wijngaard met pinot blanc vrai in de Champagne. De wijnstokken zijn in 1904 aangeplant en gaan dus al meer dan een eeuw mee. Als je dan toch in de regio Côte des Bar bent, reserveer dan een tafeltje bij restaurant Le Garde Champêtre, op een steenworp afstand van Pierre Gerbais. Hier eet je klassiek Frans, met verse en lokale producten, ook uit eigen biologische tuin. Het restaurant zit in een voormalig treindepot en is een eerbetoon aan monsieur Droze, de laatste veldwachter van de regio.



fotografie CHAMPAGNE LE GALLAIS (kasteel); CHAMPAGNE PERSON (controleurs); GEOFFROY PETIT (wijnstok)



De precisie van deze wijnmaker zie je terug in de restauratie van het chateau en in zijn wijn.

5 ULLENS DOMAINE DE MARZILLY

In het noorden van de streek, in Hermonville, vind je de gerenommeerd wijnmaker Maxime Ullens. Maxime komt van origine uit België en ontdekte met zijn vader in 2012 het vervallen Château de Marzilly. Als afgestudeerd bouwkundig ingenieur besluit hij om dit project te gaan renoveren, maar stuit dan op een oude

wijngaard. Die gespaard is gebleven in de druifluiscrisis die eind negentiende eeuw de Europese wijngaarden teisterde. Dit kleine perceel is het begin van een nieuw hoofdstuk. Met zijn eerste champagne wordt hij in 2020 door Gault&Millau verkozen tot Winemaker of the Year. Een enorm eerbetoon! Zo heeft Maxime

lang moeten lobbyen om het Comité Champagne ervan te overtuigen om zijn nieuwe champagnehuis op te laten nemen in het register. In de Champagnestreek (een afgebakend gebied van 34.200 hectare) gelden strikte regels over het maken van champagne en wie dat mag doen. Deze regels zijn vastgelegd in het Cahier des Charges volgens de strikte regelgeving van Appellation d'Origine Contrôlée door INAO. Comité Champagne heeft in ruim dertig jaar geen nieuw champagnehuis geaccordeerd. Maxime kreeg het voor elkaar. De precisie van deze wijnmaker zie je terug in de restauratie van het chateau én in zijn wijn. Maxime werkt hoofdzakelijk met het druivenras meunier en hecht veel waarde aan traditionele wijnbereidingsmethoden. In de kelder maakt hij gebruik van een houten Coquard-pers. De champagnes zijn puur, krachtig en biologisch.

Hinke de Jong importeert champagne onder de naam Brouzje en organiseert met Champagne Travel reizen naar de Champagne. Ze selecteert haar producenten hoogstpersoonlijk en levert champagne aan hotels, gastronomie, particulieren, bedrijven en handel. Daarnaast verzorgt Brouzje proeverijen, masterclasses en presentaties. brouzje.nl, champagnetavel.nl