

BRETON FILS

Congy

Kooigem 10 december 2016

te gast: Reynald Breton

kleinzoon van Ange en Olivette Breton, oprichters van het wijnhuis in 1952.



Congy is een klein dorp, gelegen op een half uurtje ten zuiden van Epernay, tussen de Côte des blancs en de coteau du Sézannais.

Olivette en Ange Breton besloten om in 1952 hun champagne zelf op de markt te brengen. Ondertussen evolueerde de wijngaard van 5a tot 17ha , verspreid over Congy, Ferebrianges, Etoge, Sézanne, Mareuil-sur -Ay, Passy-sur-Marne en Saacy-sur-Marne.

Van 500 flessen in 1952 evolueerde de productie tot 160 000 flessen.



Het devies van de familie is:

Een gevarieerd aanbod met een uniek karakter voor elke soort champagne

Het gamma champagnes is zeer gevarieerd. Iedere champagne heeft een uniek karakter. De wijnmaker waarborgt een complementair aanbod met voor elke wijn een eigen persoonlijkheid.

"Wij zijn creatief als het nodig is en besteden een grote zorg aan de vinificatie."

De wijnmakers volgen de nieuwste tendensen en luisteren naar de verwachtingen van de verbruikers. Zij hebben zorg voor het patrimonium en beschermen het om de toekomst te garanderen.

Als récoltant-manipulant voeren ze de begrippen geduld en strengheid hoog in het vaandel.

De kennis van het wijn maken is overgeleverd van generatie op generatie. Zo wordt de champagne altijd gevinifieerd met toepassen van de malolactische gisting: Reynald Breton zegt dat die toepassing het risico op hoofd- en maagpijn vermindert. De verschillende druivensoorten worden afzonderlijk geperst.

De kelders zijn typisch voor de Champagnestreek : 1200m² groot , gegraven in krijtrotsen zijn ze de ideale omgeving om de cuvées rustig te laten rijpen en volle ontplooiing te komen. Het wijnhuis is in de streek een begrip geworden omdat Breton Fils behoorde tot de eerste récoltants-manipulant. De kwaliteit van de wijngaarden, de uitstekende methodes die toegepast worden verleiden de gebruikers om de mooiste momenten van hun leven op te fleuren met een Breton Fils champagne.

Geproefd



Breton fils Brut de brut

50% pinot noir, 50% chardonnay

6gr suiker, 10000 flessen (€15,65)

De mantel is goudachtig met een licht groenachtige tint.

Geur: Aroma's van geel fruit met geuren van citrusvruchten zoals clementijnen . Smaak : Aangenaam strak gevoel. Hoewel er amper suiker toegevoegd werd bij de dosage is deze Brut de Brut niet agressief en onthult hij een grote frisheid. De aroma's zijn licht gerookt en geroosterd.

" Strobeel, mooie schuimkraag en fijne belletjes, exotisch fruit, met een frisse aanzet in de mond, mineraliteit, een redelijke afdronk met een klein bittertje." Jos Leplae

Breton fils Brut tradition

30% pinot noir, 30% chardonnay, 30% pinot meunier

9gr suiker (€14.85)

De Brut Tradition heeft in 2014 een Gouden Medaille gewonnen op de "Concours de Vins des Vignerons Indépendants". Hij werd tevens opgenomen in de erelijst opgesteld door "La Revue du Vin de France 2014". Hij staat ook in de bijbel "Le Guide Hachette des Vins 2014".!

Een authentieke, evenwichtige en harmonieuze champagne, die zowel als apéritief of met een nagerecht geserveerd mag worden.

Serveertemperatuur : tussen 6 en 8°C

Heeft minimum 3 jaren gerijpt in de champagnekelders van Breton Fils

DEGUSTATIE

Uiterlijk: Gele mantel, lichtjes bleek, met kleine fijne gouden en ronddraaiende kralen.

Geur : accent van bloemengeur, fruitig met een overwicht van pruimen op alcohol en gekonfijte vruchten.

Smaak: Een gestructureerd en lang mondgevoel. Vers fruit

"Een mooie frisse basischampagne, de pinot meunier geeft kenmerkend fruit, de sterke structuur van pinot noir, en de harmonie van de chardonnay. Een prachtige pareling, een lichtgele kleur, fruitgeuren, een zachte aanzet in de mondmooi zuur, wat strak en toch soepel en elegant, een mooie start voor een aperitief, ook voor een dessert met appels. Een bevallige wijn." Jos Daenekindt

Breton fils Blanc de blancs, impromptu (€16) dosage zéro, vijf jaar kelderlagering .

"Le Chardonnay, certainement le plus fin de tous les cépages blancs, exprime toute sa splendeur sur les terres de Champagne. Flamboyante, cette cuvée, comme un Impromptu de Schubert vous emportera en terre d'émotions..."

Uiterlijk: Elegante lichtgele en heldere mantel met kleine fijne bubbels.

Neus: Aangenaam geheel met lichte geurtjes van verse bloemen en citrusvruchten. Lichte dominantie van citroen.

Mond: Complex en gulzig. De smaken van amandels en nootjes overheersen de complexe en frisse smaakpalet.

"Zeer fijne belletjes, intenser goudgele kleur, bloemengeur, boter en geroosterd brood, volfruitig in de mond, krachtige textuur, de afdronk is fris en mooi met een biscuittoets."Johan Vandamme

Breton fils Blanc de noirs 2009, brut nature.

pinot meunier 15%, pinot noir 85%, dosage 0, (€25,4)

De Blanc de Noirs zijn krachtige en alcohol rijke champagnes.

Ze hebben een rijke en goede structuur.

Hun aroma's zijn sterk en gecontrasteerd : fruit, specerij, rijpe tarwe, honing

Het is de moeite waard om een fles te degusteren.

"Goudgele kleur, fijne belletjes wat wijst op champagne van hoge kwaliteit, honiggeur, bloemen en fruit, kracht van pinot noir en veel frisheid, de bloemen van de pinot meunier; een sterke champagne voor een aperitief."Germain Lanneau

Breton fils Blanc de blanc 2005, 620 flessen, dosage zéro

(€34)

Neus : De geuren zijn heel delicaat. De aroma's ruiken naar rijpe vruchten, zoals appelmoes, mirabellentaart. Ze zijn uitzonderlijk elegant. Dan verdwijnen ze en fijne geurtjes van verwelkte bloemen en havanasigaar nemen hun plaats in.

Mond: Een soepele en smaakvolle eerste mondcontact, gulzig en toch fris. Naar het einde toe komen de rijpe en volwassen smaken op.

"Licht geel, met wat evolutie naar strogeel, na het walsen krijgen wij brioche, rijpe appel , licht gebrande toets, inde mond kweeper met zachte aanzet en een frisse nasmaak, meer mineralig dan vorige champagne, goed gerijpte 2005 die goed bewaarde." Anne Vion

Breton fils Cuvée des tonneliers (€25,80)

dosage zéro, 3000 flessen, Een blend van 70% Pinot Noir en 30% Chardonnay

druiven van één wijngaard,

Deze speciale cuvée is een eerbiedvolle en volwassen champagne, waarmee grote momenten gevierd kunnen worden. Heeft minimum 6 jaar in de champagnekelders van Breton Fils gerijpt.

Proosten en toosten met een 6 jaar oude champagne is op zich al een feest..

DEGUSTATIE

Uiterlijk: Een gouden mantel en fijne bubbels die onuitputtelijk wervelen in sierlijke slierten.

Neus: In het glas ontluiken meteen aroma's van rode vruchten. Frambozen, rode bessen, wat cassis en enkele lichte perzikgeuren.

Mond: De neusaroma's worden in de mond herhaald. De perceptie in de mond is aangenaam, gulzig, fruitig, vriendelijk en warm. De textuur is zijdeachtig.

"Mooie fijne belletjes, iets brioche, zachte aanzet, geschilde appel, champignons, fris zuur ; blijft lang in de mond. Blijft heel correct. Een heel fijne champagne." Jerome Debaere



foto's : Inez Vandenbroucke

verslag: Luc Van der Straeten