

VERSLAG VAN DEGUSTATIE

Datum : 21 oktober 2023
Thema van de avond : CHAMPAGNE CRUCIFIX Père et Fils
Avenay Val- d'-Or. Montage de Reims



Met wat vertraging , wat ook als academisch kwartiertje kan worden benoemd, startte de proefavond. Onze voorzitter maakte hiervan dankbaar gebruik om enkele puntjes toe te lichten. De data en locaties van de komende proefavonden werden nog eens gecheckt . Daarnaast een korte intro van de champagne en zijn presentator , waar iedereen met heel wat enthousiasme naar uitkeek.

Ondertussen had Chris onze presentator veilig in zijn spreekgestoelte gedropt en kon het talrijk opgekomen publiek kennis maken met dhr. Sébastien Crucifix.

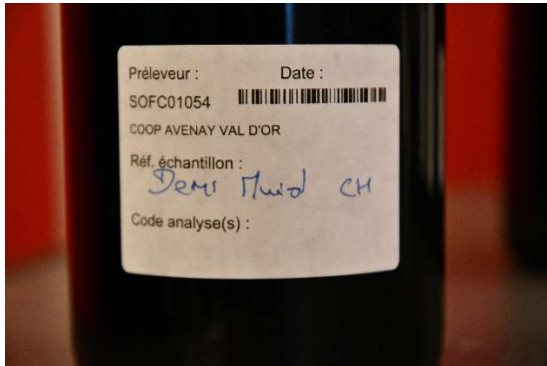
De sympathieke wijnbouwer zette even de historiek op een rijtje en daaruit bleek dat hij als 5^{de} generatie ook nog oorsprong in Vlaanderen had.

Gelegen in Val-d'-Or, een kleine 15 km oostelijk van Ay heeft Champagne Crucifix als cépages Chardonnay 60% en Pinot Noir 40% . De bodem aldaar biedt geen mogelijkheden voor de Pinot Meunier. Samen met zijn echtgenote Carole , sinds enkele jaren in de zaak, slagen zij er in om een hoogwaardige champagne te maken.

We gingen van start met een kennismaking van de twee rassen uit dit huis en uitzonderlijk te proeven als stille wijnen...

1. STILLE WIJN CHARDONNAY 2023

Een topjaar voor deze cépage , zo blijkt, die in de druif al 10.8% alc. bood. In het glas wat mistig, wazig en goudgeel getint. Zowel de neus als de smaak waren gelijk gestemd. Gisttoetsen – appel – wit fruit met lichte pareltjes – frisheid met voldoende zuren.

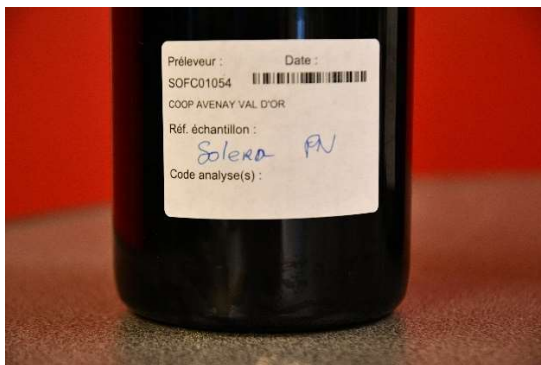


2. VIN DE RESERVE PINOT NOIR

Assemblage van 5 diverse percelen. Eerst wat gesloten, heldere lichte goudgele body met een merkbaar rosé-kransje. Pompelmoes en brioche zijn de voorbode van een zachte aanzet met een zoet accent in de finale.

Commentator

JOS LEPLAE



3. LE GRAND RESERVE (extra brut)

25% Chardonnay , 75% Pinot Noir, 5gr/l suiker

Deze 6 jaar “sur lie” gelegten BSA wijn (Brut Sans Année) heeft een licht stro-gele kleur met een wat roestige tint (pinot noir). Gemiddeld fijne belletjes met een voorzichtige schuimrand laten wat lactaat – gestoofde appel- lichte citrus- confijt- brioche op ons los. De aanzet is heel fris, mondvlullend of gourmand-pompelmoes en een droogtrekkende finale. Een perfecte begeleider voor een poulet de Bresse

Commentator

DOMINIQUE CROMBE



4. “ LES CRAIES “ BLANC DE BLANC

100% Chardonnay , 4 g /l suiker

Een gemiddelde explosieve wijn met lichte paille en groene impressies opent zich met toetsen van kruisbes-citrus-licht rokerig. Zeer helder met een prima evenwicht. Het botertoetsje van de Chardonnay verdrijft alle agressies en wordt op deze wijze een prima aperitief, een begeleider van asperges of Vlaamse melkstampers met garnalen.

Commentator

GEERT LANNAU



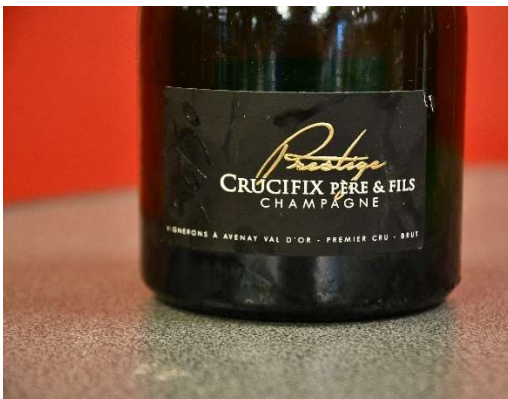
5. CUVÉE PRESTIGE millesime 2018

50-50 % assemblage, 6/8 mnd. vatlagering, 35 jaar oude stokken, 5% nieuwe eik

Deze licht stro-geel getinte wijn is zeer helder en stuwt de belletjes met een langzaam tempo tot boven. De neus met veel complexiteit biedt een palet van pain grillée – citrus – pompelmoes en groene appel. De smaak verrast ons door zijn mooie balans zuren, overrijpe ananas-karamel- een lange afdronk en geen vatlagering merkbaar. De oesters zouden hier op hun plaats zijn.

Commentator

GERMAIN LANNEAU



6. CUVÉE SIGNATURE

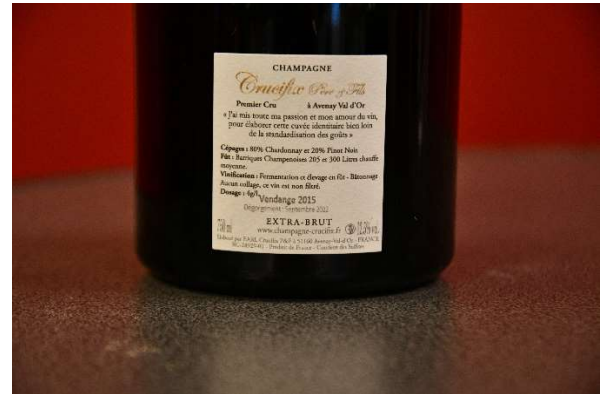
80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

20 jaar werk om deze creatie te realiseren.

Iets meer diepte in de kleur, wat minder explosief. Deze non-filtré biedt een mooie schuimkraag met speelse parels. De neus verraad een lichte molligheid en is wat licht oxidatief. In het midden een mooie mineraliteit van citrus- kweeper- ananas en een middellange afdronk. Heel charmante wijn die met liefde gemaakt is.

Commentator

CARINE MERLIN



7. CUVÉE L'INCANDESCENTE ROSE

8% Pinot Noir – 92% stille wijn Chardonnay - 15 dagen maceratie en 1 jaar vatrijping.

Deze assemblagewijn wordt in kleine vaten gelagerd en geeft een licht zalmroze kleur. Een kleine mousse-rand en een getemperd explosief karakter charmeert ons glas. De subtiel en toch sublieme toetsen van rood fruit zorgen voor deze “ lieve champagne”.

Commentator

SISKA BUYSSCHAERT



EPILOOG

Bij elk feest horen er bubbels, hier zijn de bubbels zelf het feest.

Deze champagne is met enorme passie en kennis gemaakt en is elke cent die men ervoor betaalt het zeker waard . Gestoeld op vier pijlers : cépages , terroir, klimaat en de handen van de meester bezorgde dhr. Sebastien Crucifix ons een topavond .

Verslag : Jeroom Debaere

Foto's : Inez Vandenbroucke