

# PRETTY BUBBLES

*I'm forever blowing bubbles / Pretty bubbles in the air / They fly so high, nearly reach the sky / Then like my dreams they fade and die,* zong Vera Lynn. Champagne staat voor een belofte, een fantasie om bij weg te mijmeren, het oppeppen van het alledaagse, het vieren van dromen, van een groots en meeslepend leven, gebakken lucht...? Allemaal prima en goed, maar laat het dan wel een Champagne zijn waar ik écht happy van word. Iedereen kent wel de 'ls dit het nou'-ervaring van tegenvallende, dure Champagne. Te zuur, te zoet, schraal, hard, grof of met overheersende alcohol in de smaak. Dank je feestelijk. Want voor de prijs van zo'n matige Champagne kun je de prachtigste wijnen vinden.

De nadelen van Champagne aldus: het is schrikbarend duur, de smaak is vaak niet om over naar huis te schrijven en een en ander kan tot een katerig gevoel leiden. De pluspunten: het is feestelijk, door de koolzuurbubbels word je bovendien eerder tipsy, maar bovenal: het kan extreem lekker zijn.

Ik ben er inmiddels wel uit van welke Champagne ik echt blij word. Mijn ideale mousserende wijn begint uiteraard met mooie, stille basiswijnen. Door vergisting en rijping op eikenhout krijgen die een rijpere en zachtere smaak dankzij de zuurstof, en het vat kan een butterscotch-achtige houttoets meegeven. Meestermengers, vaak met topsalarissen maar vooral met een vooruitziende blik, blenden de basiswijnen tot een *cuvée* met de ideale verhoudingen tussen zuren, structuren, aroma's en mineraliteit. Die gaat vervolgens samen met een scheutje gistsiroop in een fles om vervolgens in een koele kelder heel rustig te gaan borrelen en jarenlang in het donker te sudderen op zijn gistbezinksel. En als die fase écht lang duurt, bijvoorbeeld vijf jaar of langer, krijg je steeds fijnere belletjes en smeüigere en diepere geuren en smaken. Aroma's van

## Matige Champagne, dank je feestelijk



citroen-meringuetaart, abrikozen patisserie, geroosterde brioche met boter, rijpe peren en appels, acacia'honing, vers gebakken brood, hazelnoten, amandelen, paddenstoelen... Complexe aroma's die mede ontstaan door de langzame afbraak van de dode gistcellen. Dat is nog eens wat anders dan zure appels, grove bubbels, gist, schoolkrijt en gezoet citroensap.

Het mooie is dat er door die ronde, rijke smaak van langzaam gerijpte Champagne maar heel weinig dosage nodig is om de fles mee te finetunen voordat de definitieve kurk erop gaat. Omdat de mousserende wijn zo harmonieus, vol en romig is, heeft hij de verzachting van toegevoegde zoetheid niet nodig. Mijn favoriete bubbels krijgen vaak maar een paar grammetjes suiker per liter aan dosage mee, in tegenstelling tot de vaak wel 8 à 12 gram die in een 'droge' Brut verdwijnen. Ondanks – of juist dankzij – hun rondeur en smaaktonen van

honing, nougat, marsepein en boterbabbelaars zijn deze langzaam gerijpte Champagnes vaak flink droog!

Maar het grote nadeel van Champagne blijft: de achterlijke prijs. Met dank aan de eeuwige wetten van vraag en aanbod, status en prestige. Mijn favorieten kosten tussen de 70 en 170 euro, gelukkig zijn er ook enkele van rond de 40 euro die ik heerlijk vind. Best veel geld voor die extra CO<sup>2</sup>-belletjes in een fles wijn...

Mijn advies: probeer eens een lang *sur lie* gerijpte Sekt of Crémant. Of wen eraan dat een mooie Champagne (te) veel geld kost. *Pretty bubbles in the air*, dat zijn het. ■

KARIN LEEUWENHOEK IS THEOLOOG, VINOLOOG EN COMMUNICATIEWETENSCHAPPER. ZE HEEFT NEGENTIG ITALIAANSE OLIJFBOMEN, MAAR HOUDT VOORAL VAN WIJN - EN EROVER FILOSOFEREN. ZIE OOK HAAR WIJNBLOG VINOBLOGIE.NL

