



Homepage:

## COLUMN: champagne-meester

Gemaakt op woensdag 11 oktober 2017 15:56 | Geschreven door John Bindels

Wat krijg ik in m'n glas? Dat willen wijnliefhebbers steeds vaker weten. Wat voor druivenrassen zijn er gebruikt? Waar komt de wijn vandaan?. In welke stijl is-ie gemaakt? Vragen die je zelden of nooit hoort als iemand een glas of een fles champagne bestelt. De naam van het huis wil de klant nog wel weten. Maar naar de rest is-ie niet zo nieuwsgierig. Opmerkelijk, vindt wijnauteur Gert Crum. Want er zijn oneindig veel verschillen tussen champagnes. En toch is er voor al die 320 gemeenten die de druiven leveren maar één enkele 'appellation'. Terwijl de Bourgogne er wel 100 heeft.

Columns pagina:

## COLUMN: champagne-meester

Gemaakt op woensdag 11 oktober 2017 15:56 | Geschreven door John Bindels

Wat krijg ik in m'n glas? Dat willen wijnliefhebbers steeds vaker weten. Wat voor druivenrassen zijn er gebruikt? Waar komt de wijn vandaan?. In welke stijl is-ie gemaakt? Vragen die je zelden of nooit hoort als iemand een glas of een fles champagne bestelt. De naam van het huis wil de klant nog wel weten. Maar naar de rest is-ie niet zo nieuwsgierig. Opmerkelijk, vindt wijnauteur Gert Crum. Want er zijn oneindig veel verschillen tussen champagnes. En toch is er voor al die 320 gemeenten die de druiven leveren maar één enkele 'appellation'. Terwijl de Bourgogne er wel 100 heeft.

Crum houdt van gedegen werk. Bijt-ie zich ergens in vast dan komen ook alle wetenswaardigheden tot in detail aan bod. Zo ook in de nieuwste wijnbijbel 'Champagne, le réveil des terroirs'. Een fraai uitgevoerd naslagwerk van bijna 500 pagina's en een gewicht van 2.75 kilogram. De eerste druk is in een kleine oplage verschenen.

### **Cijfers en feiten**

Niet zodra was ik aan het boek begonnen of een van mijn eerste notities was: "Deze materie in kleine porties verteren". Daarmee bedoel ik dat het je anders gaat duizelen van de cijfers, feiten en opsommingen. Over dorpen, valleien, hectaren, 'terroirs', 'lieus dits', technieken, assemblages, wijnstijlen en smaakbevindingen. Al die zaken werkt Crum tot in bijzonderheden uit. Zo weet-ie exact te vertellen in hoeveel foeders de 'vins de réserve' bij het 'maison' Roederer worden bewaard. Welke delen van de grand cru-locaties die classificatie eigenlijk niet verdienen. En tot hoelang wijngaarden in de Champagnestreek wel niet zijn bemest met huisvuil uit Parijs en Reims, daar bekend als 'gadoues'. Op dat soort 'particularités' wordt de lezer ook getrakteerd als Crum het over de bekendste champagnehuizen heeft.

Zo las ik dat er tussen de 'dosage' (vin d'expédition) en het bottelen van een speciale champagne een periode van wel 6 jaar 'sur lattes' kan verstrijken. Dat is het tijdsbestek dat de wijn horizontaal in ruste is. Hij kan ook 'sur pointe' liggen, om de contactspiegel tussen wijn en bezinsel beperkt te houden. Gert maak je op champagnegebied niks meer wijs.

### **Twee snelheden**

De auteur ventileert in z'n boek ook een aantal eigen opvattingen. Niet alleen over de indeling van champagnes naar smaaktypen, maar ook over de kansen van de 'domaines'. Dat zijn de productieoorden van kleine champagne-boeren die van eigen druiven 'monocrus' maken. Oftewel perceels-champagnes, die vooral het 'terroir' tot uitdrukking brengen. Ze zijn op de markt als 'cuvées parcellaires' en bewijzen dat de Champagne nu een streek is van 'deux vitesses': dat van de conventionele producenten (maisons) die niet zonder chemie kunnen en dat van de individuele boeren die bodem, klimaat, expositie en eigen talent laten spreken. En het met 'vins clairs' in plaats van met een kelder 'vins de réserve' doen. 'Le cépage transporte le terroir', is daar het uitgangspunt. In de boektitel wordt ook duidelijk naar de opkomst van deze boeren verwezen. Daaraan gekoppeld pleit Crum ook voor meer bio-wijnbouw. Er wordt nog teveel met pesticiden en zogeheten gewasbeschermers gewerkt, die zelfs onder de wijnboeren al slachtoffers hebben gemaakt. Een giftige teelt die Crum graag ziet omgezet in een organische aanpak.

Over de 'échelle des crus' wordt in het boek opgemerkt dat die aan revisie toe is. Dit classificatiesysteem wordt nog wel gehanteerd, maar is achterhaald en wordt officieel niet langer erkend. Samen met het champagne-comité inventariseert het staatswijninstituut INAO welke wijngaarden of percelen op basis van de huidige criteria wel of geen premier cru- of grand cru-status verdienen. Maar dat zal de polderlandse (gelegenheids)champagnedrinker minder interesseren dan de koop- en genotsadviezen die Crum ook nog meegeeft. Kortom: een completer champagne-informatieboek dan hier besproken heb ik nog nergens zien verschijnen.

### **In de marge**

Kanttekeningen bij de inhoud? Hoogstens een paar:

- Het champagne-jargon kent veel afkortingen. Zoals MC voor druivensuiker, RM voor récoltant-manipulant of BSA voor brut sans année. Die vind je niet allemaal terug in de lijst voor verklaarde termen en begrippen.
- De auteur herhaalt zich nogal eens. Bijvoorbeeld als het over de opkomst van domaine-boeren gaat. Of over het feit dat champagne maar één 'appellation' kent voor 35000 hectare.
- Champagnegebieden op wijnkaarten onderscheiden door middel van nuances in dezelfde kleur maakt de verschillen onvoldoende zichtbaar. Omdat die nuances teveel in elkaar overvloeien.
- Leesbaarheid: toegankelijk geschreven, al is het geen boek voor beginners. Wèl hier en daar (te) lange opsommingen die de 'verteerbaarheid' in de weg zitten.

***Maar dat zijn slechts opmerkingen in de marge.***

***Gert Crum mag wat mij betreft in hoofdletters MC achter z'n naam zetten:  
Master of Champagne.***

***Want wie zo'n (onmisbaar) standaardwerk produceert, heeft op z'n minst 'vin autour des bulles' zouden de Champenois zeggen.***