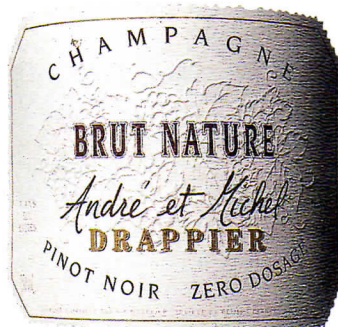


## André et Michel Drappier

Brut Nature



**Champagne** (Frankrijk)  
Pinot noir

**Wijntype en prijs**  
Classic | 21,90 euro

### Degustatiecommentaar

Drappier is nog een van de zeldzame champagnehuizen die integraal in handen is van de familie. In totaal bezit ze 40 hectare eigen wingerd, het merendeel rond Urville. Zo'n 20 hectare wordt gepacht, in onder meer Cramant en Bouzy. Voor deze brut nature wordt 100 procent pinot noir van de eerste persing gebruikt, uiteraard zonder dosage gebotteld. Helder hooikleurig, met een prachtige witte mousse en wervelende miniaturbelletjes. Fantastisch complex en zuiver aan de neus, met impressies van brioche, patisserie-deeg, rijpe appel, abrikoos en een lichte kruidigheid. Qua smaak: mineraal en krachtig, met een natuurlijke fruitstructuur van appel en abrikoos, plus een hint van frisse aalbesjes. Mooi droog maar rijk van textuur. Lange afdronk.

### Gastrotips



### Syntheserapport

Fruit	★★★★
Finesse	★★★★
Power	★★★★
Balans	★★★★
Prijs/kwaliteit	★★★★

**Serveertemperatuur**  
9 à 10°C

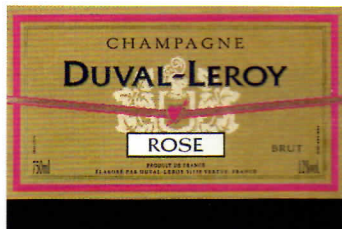
**Bewaarpotentieel**  
Van 2009 tot 2011

### Verdeler

**Octopus Sparkling Wines,**  
Garenstraat 39, Eeklo, 09/378.26.12  
**Chai & Bar,** Tour & Taxis,

## Duval-Leroy

Rosé Brut



**Champagne** (Frankrijk)  
Pinot noir, chardonnay

**Wijntype en prijs**  
Classic | 23,59 euro

### Degustatiecommentaar

Duval-Leroy commercialiseert al sinds 1859 champagnes, maar bleef lang eerder een figurant. Tot in 1991 de Belgische Carol Duval-Leroy aan het hoofd van dit familiehuis kwam, na de dood van haar echtgenoot. Samen met wijnmaker Hervé Justin wist ze in geen tijd door te stoten tot het eliteclubje van de grandes marques, met cuvées die almaar aan karakter wonen. Die kwaliteitssprong proeven we ook in deze rosé, die begint met een fraaie oranje-roze kleur, een krachtige moussekraag en speldekopkleine bubbels. Daarna krijtig mineraal aan de neus, met rode bessenconfituur en bosaardbei. In de mond opnieuw rijkelijk rood pitfruit, aardbeien en vijgen, maar vooral ook maximale fraîcheur en mineraliteit in de onderbouw. Finesse én pit.

### Gastrotips



### Syntheserapport

Fruit	★★★★
Finesse	★★★★
Power	★★★★
Balans	★★★★
Prijs/kwaliteit	★★★★

**Serveertemperatuur**  
8 à 10°C

**Bewaarpotentieel**  
Van 2009 tot 2011

**Verdeler**  
**Delhaize**

## Voirin-Jumel

Blanc de Blancs Brut (1er Cru)



**Champagne** (Frankrijk)  
Chardonnay

**Wijntype en prijs**  
Classic | 23,70 euro

### Degustatiecommentaar

Deze familie uit Cramant verbouwt 11 hectare wijngaarden, percelen die verdeeld liggen over maar liefst 11 dorpen. Als erkend récoltant manipulant is men wettelijk verplicht uitsluitend eigen druiven voor de cuvées te gebruiken en geen druiven aan te kopen. Deze premier cru-cuvée (let op: er bestaat onder hun label ook een grand cru versie) draagt een heldere licht strogele kleur met royaal opschuimende mousse en krachtig parelende, zeer persistente belletjeskanalen. Fijne aroma's van verse noten, gedroogde appel, perzik en nectarine. Mooi rijpe smaakstart, met opnieuw wit fruit in de hoofdrol, maar tevens perzik en bergamot, medium qua body en met een pittige amandeltoets. Elegant fris maar tegelijk lekker vol en romig mondgevoel.

### Gastrotips



### Syntheserapport

Fruit	★★★★
Finesse	★★★★
Power	★★★★
Balans	★★★★
Prijs/kwaliteit	★★★★

**Serveertemperatuur**  
9 à 10°C

**Bewaarpotentieel**  
Van 2009 tot 2010

### Verdeler

**Vinea W.C.T.,** Stuivenbergstraat 20,  
Gooik, 02/460.86.00  
**Pascal Dewerie,** Chemin de la Terre

## Thienot

Cuvée Brut



**Champagne** (Frankrijk)  
Pinot meunier, pinot noir,  
chardonnay

**Wijntype en prijs**  
Avontuurlijk | 29,95 euro

### Degustatiecommentaar

Op zoek naar iets letterlijk heerlijk en guurlijk verfrissend? Deze komt uit een van de jongste champagnehuizen. Alain Thienot jarenlang druiven in voor merken, maar besloot dan eigen rekening te gaan houden met succes: deze zorgvuldig mengestelde brut met 25% chardonnay (uit Avize, Meuvion Oger), 35 procent pinot noir (Ay, Rilly, Hautvillers), 20% pinot meunier (uit Cramant, Damery) en 20 procent vin de réserve, opent met een romig witte mousse, strogele kleur en bouterkleine bellen. Paradoxaal groene appel, haag, kweepluim, perzik, gevolgd door een zachte smaak met appel en perzik in de hoofdrol, een romig middenstuk en een kweke aciditeit. Origineel.

### Gastrotips



### Syntheserapport

Fruit	★★★★
Finesse	★★★★
Power	★★★★
Balans	★★★★
Prijs/kwaliteit	★★★★

**Serveertemperatuur**  
8 à 9°C

**Bewaarpotentieel**  
Van 2009 tot 2011

### Verdeler

**Vinisse,** Velle 2A, Temse,  
03/711.32.22 **France Vins,**  
Faesstraat 100, Brussel, 02/460.86.00