

Frédéric LEMAN & Nick FASTRE

Onze eerste proeverij in 2005. Een uitgelezen moment om van start te gaan met een degustatie van crémants en daarbij een toast uit te brengen op het nieuwe jaar. Na de gelukwensen staan ons zes crémants op te wachten. Vier Franse, één Luxemburger en één Australiër. Zal de “kleine broer” van de Champagne ons kunnen bekoren? Het zou al snel duidelijk worden dat er, zoals vaak, geen unanieme mening was.

Unanimitéit was er wel rond de voortreffelijke technisch-historische voorstelling van de crémants door Eric Merny. Powerpoint-gewijs kwamen we bvb. te weten dat de Loire-streek de eerste crémants produceerde en dat Luxemburg het laatste gebied is waar dat mag. We vernamen ook dat Dom Pérignon niet de ontdekker was van dit proces. Nog een weetje is dat de druk op de fles van een crémant slechts de helft is van die van Champagne. De kurken van crémants knallen dus half zo ver en zo hard als bij Champagne? Het was ons wel niet opgevallen. Natuurlijk staan onze andere zintuigen meer op scherp dan ons gehoor. Op de proeverijen kunnen dus alle zintuigen aan bod komen. Dit gezegd zijnde, we onthouden alleszins dat het geen “stille” wijnen zijn (*vin tranquille*), evenmin als de tafelgesprekken rond de geproefde crémants eigenlijk.

Voor meer technisch-historische gegevens verwijzen we graag naar de Powerpoint-voorstelling die op de website van onze Commanderie beschikbaar is. Ter informatie, alle geproefde wijnen schommelen tussen de 6 en de 10 euro.

De Proeverij

1. Cuvée de la Chevalerie, Loire Rosé brut

De eerste crémant paste, met zijn *œil de perdrix* kleur, perfect bij het interieur van de Gosset-zaal. Een detail natuurlijk, maar het ging om de eerste, geslaagde indruk. Bij het schenken verraste meteen de enorme *col*, die weliswaar snel verdween. De fijne bellen konden ons bekoren.

Onze neus werd vooral geprikkeld door frisse appel-zuren. In feite enkel door die zuren.

Onze mond kreeg te maken met een flinke dosis aciditeit en een korte afdronk. Een aciditeit die ons na een hete zomerdag misschien meer zal bekoren. Er werd ook een link gemaakt met Kriek Belle-Vue.

2. Bernard Massart Brut – Cuvée de l'Ecusson – Grevenmacher

Deze crémant werd al in blinde proeverijen bij de grote champagnes gerekend. Hier geen blinde proeverij, en ook geen verwarring met een betere champagne. Lichte strokleur. De neus is vrij gesloten. Men zoekt en zoekt, men blijft zoeken. In de mond heerst voor sommigen een eerder plakkerig gevoel, de appellatie "brut" ten spijt. Zijn het de grote rendementen die van deze *coup de cœur* in Vino geen grote verleider maken ?

3. Langlois-Château Loire Brut Saumur

In dubbele magnum.

Bleek, licht, zoals de meeste crémants van deze avond. We zoeken, we vinden peren, noten,... verfijning. Een champagne-neus met een zekere evolutie. Deze crémant biedt boter, zelfs ananaskers. Mooi.

4. Ziegler Sigolsheim Elzas

De neus is niet echt expressief. De discretie van Pinot blanc (100%). We menen een zweem van gist te kunnen waarnemen. In de mond overheerst een warm gevoel, vooral alcohol. Tegelijk is er een hoge aciditeit, opnieuw appels, zure appels.

5. Vitteaut Alberty Rully

Onduidelijke neus voor de éne, wel correct voor de andere, met frisse citrusaccenten. Er wordt zelfs pils waargenomen in die neus.

Een kurkdroge, volmondige crémant (100% Chardonnay), die het uitstekend zou doen als aperitief.

6. Jacob's Creek Australië

Typisch voor deze crémant is het feit dat hij in een andere fles wordt gebotteld voor hij op de markt komt.

Exotische chardonnay-neus, met ananas-toets.

Wat mollig, perzik met mooie nasmaak.

Technisch perfect, mooi product, dat gemaakt is voor de grootste gemene deler.

Eric Merny rondt af: De crémants neem je voor wat ze zijn, niet om te concurreren met Champagne. Dat sommige niet zouden misstaan tussen Champagnes, zelfs de betere champagnes, is mooi meegenomen.

Anderzijds moeten de grote distributie-wijnen het afleggen tegen de know-how van gespecialiseerde huizen. En dat Frankrijk niet "seul maître à bord" is op crémant-gebied bewijst Jacob's Creek, die zeker zijn plaats opeist in die markt.
