Laurent-Perrier Grand Siècle Lumière du Millénaire

Champagne - Frankrijk

Laurent-Perrier werd in 1812 opgericht in Tours-sur-Marne. De naam komt van keldermeester Eugène Laurent en zijn vrouw Mathilde Émilie Perrier, die het huis na zijn dood in 1887 voortzette. In 1939 kocht Marie-Louise Lanson de Nonancourt het bedrijf; haar zoon Bernard nam het in 1948 over en bedacht Grand Siècle. Die kwam in 1959 voor het eerst op de markt, als blend van 1952, 1953 en 1955. Het idee: drie goede jaren die elkaar aanvullen, zodat de wijn sterker is dan één jaar alleen. Volgens Anne Krebiehl MW is het nog altijd de enige prestigecuvée in de Champagne die zo wordt gemaakt. Toch bestaat er een Grand Siècle met één jaartal: de Grand Siècle Lumière du Millénaire 1990, van chardonnay en pinot noir. Op deze fles staat "Lumière du Millénaire 1990" op de halskraag en "Brut Millésime 1990" op het etiket.

Het jaar 1990

Volgens het oogstverslag van de Union des Maisons de Champagne begon 1990 met een van de zachtste winters in dertig jaar. De knoppen liepen vroeg uit, en in april troffen vier nachten strenge vorst zo'n 12.000 hectare, bijna de helft van de wijngaarden. De stokken herstelden zich met nieuwe, vruchtbare knoppen. Daarna volgde het zonnigste jaar sinds 1950, zonder droogte. De pluk begon tussen 11 en 24 september en de oogst werd de derde grootste ooit gemeten, met veel suiker en ook goede zuren. Tastingbook merkt op dat 1990 inmiddels achter 1988 wordt geplaatst en dat sommige 1990's sneller rijpten dan verwacht.

Serveertip

Koel de fles een paar uur van tevoren op 8 tot 10 °C. Niet decanteren. Schenk in een ruim wijnglas of tulpglas, zodat de rijpe geuren de ruimte krijgen.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 12% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck), uitstekend voor een champagne van deze leeftijd.

Twijfel je of deze Grand Siècle bij je etentje past? Vraag het Wietze.



Proefnotitie

Sommelier Björnstierne Antonson beschrijft de Grand Siècle 1990 als heerlijk rijk en zuiver, klassiek gebouwd en bijzonder elegant. Tastingbook noemt hem goed van structuur, harmonieus, rijk en rijp, met een lange afdronk. Na ruim 35 jaar komen er tonen van brioche, noten en honing bij.

Drinken bij

Heerlijk bij gebakken foie gras, maar ook prima bij kreeft, coquilles of gebraden gevogelte.

Houdbaarheid

Nu mooi op dronk; Tastingbook houdt het drinkvenster open tot 2030. Elke fles is anders, maar deze wijn is gemaakt om oud te worden.

Druivenrassen

Chardonnay, Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service