Mumm René Lalou Champagne Brut

Champagne - Frankrijk

Mumm werd in 1827 in Reims opgericht door Gottlieb, Jacobus en Philipp Mumm, zonen van Peter Arnold Mumm, met hulp van hun vertegenwoordiger G. Heuser. Vanaf 1852 leidde Georges Hermann Mumm het huis, dat sindsdien G.H. Mumm et Cie heet, en in 1876 kreeg de Cuvée Brut het rode lint om de hals: de Cordon Rouge. In 1920 trad René Lalou toe tot het bestuur. Hij reorganiseerde de wijngaarden, kocht extra grand cru-percelen en stond bijna vijftig jaar aan het roer. Ter ere van hem maakte Mumm de Cuvée René Lalou, alleen in bijzondere jaren: negen jaargangen tussen 1966 en 1985. Pas in 2007 bracht het huis de cuvée terug, als Cuvée R. Lalou 1998.

Het jaar 1985

1985 begon rampzalig in de Champagne. Volgens de Union des Maisons de Champagne daalde de temperatuur in januari en februari tot min 20 °C, met grote en vaak blijvende schade aan de stokken; daarna trof vorst ook nog de jonge knoppen. Zo'n 1.000 hectare moest worden gerooid. Eind juli rekenden telers op 5.000 kilo per hectare, tegen gemiddeld 9.500. Een uitzonderlijk mooie, zonnige september en oktober bracht de opbrengst nog op ongeveer 6.800 kilo, zo'n twee derde van normaal. Op 30 september waren de druiven rijp en rond 11 oktober was de pluk grotendeels klaar. Alles wees volgens de UMC op een uitstekende jaargang.

Serveertip

Niet decanteren. Koel de fles tot 8-10 °C en schenk in een breed wijnglas of tulpglas, zodat

de geuren ruimte krijgen. Reken op een zachte, fijne mousse.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 12,5% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck).

Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse; Wietze vertelt je er graag meer over.



Proefnotitie

Een champagne van veertig jaar heeft minder mousse en meer rijpe, nootachtige tonen dan een jonge.

Drinken bij

Heerlijk bij sushi of kreeft, maar ook prima bij gevogelte in roomsaus of een stukje oude Comté.

Houdbaarheid

Drink hem liever vandaag dan morgen: het drinkvenster dat proevers op Tastingbook noemden, "nu tot 2025", is inmiddels voorbij. Elke fles van deze leeftijd is anders.

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij Jos Beeres Dik van 1879 B.V.

JOS lekkere wijn, prima service

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