Clos des Goisses Philipponnat

Champagne - Frankrijk

Philipponnat zit in Mareuil-sur-Aÿ, en de familie heeft er wortels die teruggaan tot 1522. Het huis zelf werd in 1910 opgericht door Auguste en Pierre Philipponnat. In 1935 kocht Pierre de Clos des Goisses: een ommuurde wijngaard van 5,5 hectare op een helling van 30 tot 45 graden, pal op het zuiden en op pure kalk. Volgens Wine Anorak ligt de gemiddelde temperatuur in het groeiseizoen er ongeveer anderhalve graad hoger dan in de rest van de Champagne. De Clos des Goisses was een van de allereerste champagnes uit één wijngaard. Het huis staat bekend om volle, lang houdbare champagnes op basis van pinot noir.

Het jaar 1990

Volgens de Union des Maisons de Champagne begon 1990 met een van de zachtste winters in dertig jaar en een vroege uitloop. In april troffen vier nachten strenge vorst bijna de helft van de wijngaarden, maar 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, met veel suiker en goede zuren. Volgens Tastingbook zijn de wijnen groot, krachtig en geconcentreerd, al rijpten sommige sneller 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 en geef hem tijd: de wijn opent zich in het glas.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 13% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck), uitstekend voor een champagne van deze leeftijd.

Twijfel je of deze Clos des Goisses bij je etentje past? Vraag het Wietze.



Proefnotitie

Julia Harding MW beschrijft prachtig complexe geuren en smaken van honing, citrus, fijne kruiden, brioche en zandkoek, met elegantie en jeugdigheid als kenmerken. Op Tastingbook wordt hij verder omschreven als rijk en lang, met een lage zuurgraad.

Drinken bij

Heerlijk bij gebraden gevogelte of kalfsvlees met paddenstoelen, maar ook prima bij een stuk oude Comté.

Houdbaarheid

Na ruim 35 jaar zal de mousse rustiger zijn. Elke fles is anders, maar deze wijn is gemaakt om oud te worden.

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