H. Germain Rilly-la-Montagne

Champagne - Frankrijk

Rilly-la-Montagne ligt in de Montagne de Reims, net ten westen van Ludes en Mailly. Het dorp heeft de status premier cru en staat bekend om alle drie de champagnedruiven: chardonnay, pinot noir en meunier. Het leeft van de wijn: er zijn zo'n zeventig champagnemerken gevestigd. Over het huis H. Germain zelf vonden we helaas weinig betrouwbare informatie. Wat vaststaat, is dat deze fles al ruim tachtig jaar oud is en uit een van de grote jaren van de twintigste eeuw komt.

Het jaar 1945

In het voorjaar van 1945 had generaal Eisenhower zijn hoofdkwartier in Reims, en op 8 mei 1945 volgde de onvoorwaardelijke Duitse overgave. De Champagne kwam betrekkelijk snel weer op de been, omdat de wijngaarden in de oorlog minder schade hadden opgelopen dan in de Eerste Wereldoorlog. Het wijnjaar zelf begon moeizaam. Volgens de Union des Maisons de Champagne liep de wijnstok vroeg uit en vernietigde nachtvorst op 29 april in Bouzy, Ambonnay en Trépail driekwart van de jonge knoppen. Grijze rot bleef beperkt tot de Montagne de Reims en deed de oogst daar geen kwaad. De pluk begon al op 8 september en leverde gemiddeld 4.400 kilo per hectare op. Het oordeel van de UMC: een uitzonderlijk jaar met elegante wijnen.

Serveertip

Zet de fles rechtop en koel hem een paar uur van tevoren op 8 tot 10 °C. Niet decanteren. Open hem heel voorzichtig, want een kurk van deze leeftijd breekt makkelijk; houd een kurkentrekker bij de hand. Schenk in een wijnglas of tulpglas

en neem de tijd, want de geuren ontwikkelen zich in het glas.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, Brut, met "Carte Or" op het etiket. Vulniveau bovenschouder (top shoulder).

Een fles als deze koop je niet elke dag. Kom hem gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse; Wietze vertelt je er graag meer over.



Proefnotitie

Een notitie van deze wijn zelf is er niet. Een champagne van ruim tachtig jaar heeft meestal weinig of geen mousse meer en een diepere, amberachtige kleur. Verwacht eerder een rijpe, wijnige champagne met tonen van gedroogd fruit, noten en honing dan een frisse bruisende.

Drinken bij

Heerlijk bij een romig gevogeltegerecht of paddenstoelen, maar ook prima bij een stuk oude Comté.

Houdbaarheid

Nu drinken. Het vulniveau op de bovenschouder betekent dat er in de loop der jaren wat wijn is verdampt; elke fles van deze leeftijd is anders, dus zie hem als een stuk geschiedenis om samen te openen.

Persoonlijke proefnotitie

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

JOS lekkere wijn, prima service