Taittinger Collection Roy Lichtenstein

Champagne - Frankrijk

Roy Lichtenstein werd in 1923 in Manhattan geboren. Tot 1960 schilderde hij abstract-expressionistisch, daarna werd hij een van de leidende kunstenaars van de Amerikaanse pop art, met beelden uit strips en reclame, opgebouwd uit gedrukte 'Ben Day'-stippen. Voor Taittinger bleef hij trouw aan die stijl. Hij werkte met stippen en een paar dominante kleuren, die het huis omschrijft als Van Gogh-geel, koningsblauw en British racing green. Een uitgerekt beeld loopt van onder zijn handtekening door tot aan een wijnrank: een knipoog naar champagne als samenspel van natuur en mensenwerk. De fles verscheen in 1990 als vijfde deel van de Taittinger Collection, waarvoor het huis sinds 1983 kunstenaars een millésimé laat aankleden. Lichtenstein overleed in 1997.

Het jaar 1985

1985 begon rampzalig. Volgens de Union des Maisons de Champagne zakte de temperatuur in januari en februari tot ongeveer 20 graden onder nul, en moest zo'n 1.000 hectare bevroren wijnstokken worden gerooid. De pluk begon op 30 september en de opbrengst kwam uit op ongeveer twee derde van normaal. Toch sprak het bulletin van die tijd al van een uitstekende jaargang. Taittinger beschrijft hoe de wijnstokken vroeg bloeiden en hoe prachtig weer in september en oktober de trossen liet aanzwellen. Het huis maakte een millésimé van 60% pinot noir en 40% chardonnay uit de grands crus van de Côte des Blancs.

Serveertip

Niet decanteren. Koel op 8-10 °C en schenk in

een breed wijnglas of tulpglas. Oude champagne bruist minder en heeft meer rijpingstonen, dus geef hem even tijd in het glas. Een oude kurk kan bros zijn: open de fles rustig.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 13% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck). Een fles met een ontwerp van een van de bekendste pop-artkunstenaars is ook een kunst- en verzamelobject, net zo mooi in de kast als op tafel.

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



Proefnotitie

Een recente proefnotitie vonden we niet. Verwacht een gerijpte champagne van ruim veertig jaar, met weinig mousse en tonen van noten, toast en gedroogd fruit, maar elke fles van deze leeftijd is anders.

Drinken bij

Heerlijk bij gegrilde kreeft, kip met morieljes of een gerijpte comté.

Houdbaarheid

Na ruim veertig jaar is elke fles anders. Je kunt hem openen, of dicht bewaren als aandenken.

Druivenrassen

Pinot Noir, Chardonnay

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