Taittinger Collection Hans Hartung

Champagne - Frankrijk

Hans Hartung werd in 1904 in Leipzig geboren en wilde bij geen enkele school horen. Een plek aan het Bauhaus sloeg hij af; hij studeerde liever klassiek aan de academies van Leipzig, Dresden en München. Hij werd de meester van de lyrische abstractie, met krassen, wervels en trillende spatten die pure energie uitstralen. Voor Taittinger zette hij arabeskachtige lijnen op een lichte, metaalachtige ondergrond. Zijn lijnen volgen de vorm van de fles en schieten omhoog, als de champagne die erin wacht om eruit te bruisen. Het werd het zesde deel van de Taittinger Collection, de reeks die Claude Taittinger in 1983 begon.

Het jaar 1986

Na de strenge vorst van 1985 lieten de wijngaarden in 1986 zien hoe goed ze kunnen herstellen. Volgens Taittinger bloeiden de wijnstokken binnen een week en hingen er mooie, volle trossen aan. De wijn werd evenwichtig, met een ideale zuurgraad. Champagne Gallery is wat kritischer: het voorjaar was slecht en de warme, zonnige zomer had last van buien, met hier en daar rot. Wie streng selecteerde, maakte volgens hen toch enkele heel goede millésimés. Taittinger koos voor 40% chardonnay en 60% pinot noir uit grands crus.

Serveertip

Niet decanteren. Zet hem koel op 8-10 °C en schenk in een tulpglas of breed wijnglas, zodat de rijpe geuren ruimte krijgen. Oude champagne heeft minder bubbels en meer rijpingstonen. Open de fles voorzichtig; een oude kurk kan afbreken.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 13% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck). Met het ontwerp van Hartung is dit ook een kunst- en verzamelobject, mooi als cadeau voor wie in 1986 geboren is.

Twijfel je of je deze fles wilt openen of bewaren? Vraag het Wietze.



Proefnotitie

Een recente proefnotitie vonden we niet. Verwacht een volledig gerijpte champagne met rustige mousse en tonen van noten, toast en gedroogd fruit, maar elke fles is anders.

Drinken bij

Heerlijk bij coquilles met beurre blanc, parelhoen of oude Parmezaanse kaas.

Houdbaarheid

Inmiddels is de champagne veertig jaar oud en elke fles is anders. Je kunt hem openen, of dicht bewaren als aandenken.

Druivenrassen

Chardonnay, Pinot Noir

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