Taittinger Collection Toshimitsu Imai

Champagne - Frankrijk

Toshimitsu Imaï werd in 1928 in Kyoto geboren. In het voorjaar van 1952 vertrok hij naar Europa, en in 1955 stapte hij over van figuratief naar abstract werk; hij hoorde bij de stroming van de Art Informel. In 1962 erkende Japan officieel het belang van zijn werk en kocht het Museum voor Moderne Kunst in Tokio schilderijen van hem. Voor Taittinger koos hij bloemen en bladeren, geliefde onderwerpen in de Japanse schilderkunst, als beeld voor de natuur waaraan champagne alles te danken heeft. Hij koos de chrysant, symbool van het Japanse keizerlijk huis. Het bloedoranje staat volgens Taittinger voor de opkomende zon, het kobaltblauw voor de heilige rots uit het shintoïsme. De fles verscheen in 1994 als zevende deel van de Taittinger Collection. Imaï overleed in 2002.

Het jaar 1988

Na een zachte winter kreeg de Champagne in 1988 te maken met voorjaarsvorst, een regenachtige mei met hagel en een hete zomer die eindigde in zware onweersbuien, zo vat de Union des Maisons de Champagne het jaar samen. De pluk begon tussen 26 september en 2 oktober. De zuren lagen iets hoger dan normaal, wat volgens het verslag wijst op wijnen die lang meegaan. Taittinger noemt de koele nachten vóór de oogst, die zorgden voor een mooi evenwicht tussen suiker en zuur. Champagne Gallery ziet 1988 als het eerste van een trio sterke jaren. Het huis maakte er een millésimé van met 40% chardonnay uit de grands crus van de Côte des Blancs en 60% pinot noir.

Serveertip

Niet decanteren. Koel op 8-10 °C en schenk in een tulpglas of breed wijnglas. Oude champagne heeft minder bubbels en meer rijpingstonen; open de fles rustig, want een oude kurk kan bros zijn.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 13% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck). Met het ontwerp van Imaï is dit ook een kunst- en verzamelobject, mooi voor wie in 1988 geboren is.

Kom hem gerust bekijken in Maison du Vin, onze winkel voor oude jaargangen aan de Heereweg 210 in Lisse.



Proefnotitie

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

Drinken bij

Heerlijk bij sashimi of tempura, gebakken tarbot of een gerijpte comté.

Houdbaarheid

Taittinger schrijft dat de 1988's een verfijning hebben die met de jaren beter wordt, en de hoge zuren van dit jaar helpen bij lang bewaren. Elke fles van deze leeftijd is anders.

Druivenrassen

Chardonnay, Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

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

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.
JOS lekkere wijn, prima service