Taittinger Collection Corneille

Champagne - Frankrijk

Corneille heette eigenlijk Cornelis Guillaume van Beverloo. Hij werd in 1922 in het Belgische Luik geboren als kind van Nederlandse ouders, volgde lessen aan de Rijksakademie in Amsterdam en was een van de oprichters van de Cobra-groep, samen met onder anderen Karel Appel en Constant. In 1950 verhuisde hij van Amsterdam naar Parijs. Vogels, katten en vrouwen werden zijn vaste motieven. Voor Taittinger werkte hij met lijn en kleur, de twee pijlers van zijn werk. Vreemd gevormde vogels staan op een groene ondergrond, het groen van wijnbladeren. Ze staan klaar om weg te vliegen uit kooien en hekken, als boodschappers van vreugde, net als de wijn in de fles, schrijft het huis. De fles verscheen in 1996 als achtste deel van de Taittinger Collection, de reeks die Claude Taittinger in 1983 begon. Corneille overleed in 2010 in Auvers-sur-Oise.

Het jaar 1990

1990 was volgens de Union des Maisons de Champagne het zonnigste jaar sinds 1950. Na een van de zachtste winters in dertig jaar liep de wijnstok vroeg uit, maar vier nachten met strenge vorst raakten bijna de helft van de wijngaarden. De stokken herstelden zich, de pluk begon half september en duurde zo'n zeven weken, en de opbrengst was de op twee na grootste ooit. Suiker en zuren waren allebei hoog; het verslag spreekt van een uitzonderlijke jaargang. Champagne Gallery meldt dat vrijwel elk huis een millésimé maakte. Taittinger beschrijft een krachtige, volle en aromatische wijn die fris blijft en lang kan rijpen, van 50% chardonnay en 50% pinot noir, grotendeels van eigen wijngaarden.

Serveertip

Niet decanteren. Koel de fles tot 8-10 °C en schenk in een tulpglas of breed wijnglas, zodat de rijpe aroma's goed uitkomen. Oude champagne bruist minder en heeft meer rijpingstonen. Open hem rustig, want oude kurken kunnen bros zijn.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 13% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck). Met het werk van Corneille erop is dit ook een kunst- en verzamelobject, en een mooi cadeau voor wie van Cobra houdt of in 1990 geboren is.

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



Proefnotitie

Een recente proefnotitie van de Collection-fles vonden we niet. Na ruim vijfendertig jaar mag je een gerijpte champagne verwachten, met rustige mousse en tonen van noten, toast en honing, maar elke fles is anders.

Drinken bij

Heerlijk bij Hollandse garnalen, gebakken zeetong of een stuk oude Gouda.

Houdbaarheid

Taittinger beschrijft de wijn van dit jaar als krachtig, vol en aromatisch, fris en geschikt voor lange rijping. Na ruim vijfendertig jaar is elke fles anders.

Druivenrassen

Chardonnay, Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

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

JOS lekkere wijn, prima service