Taittinger Collection Matta

Champagne - Frankrijk

Matta werd in 1911 in Chili geboren. Tussen de twee wereldoorlogen kwam hij naar Parijs om zijn studie architectuur af te ronden en ging hij werken bij Le Corbusier, maar al snel koos hij voor tekenen en schilderen. Vanaf 1939 woonde hij in New York, waar hij samen met Masson, Max Ernst en Miró een hele generatie jonge Amerikaanse schilders beïnvloedde; volgens Taittinger erkende zelfs Jackson Pollock die invloed. Later werd zijn werk rustiger en poëtischer. Voor Taittinger schilderde hij klaprozen, symbool van herdenking, op een okergele ondergrond, met lijnen die doen denken aan het 'automatische schrift' van de surrealisten. Hij was de eerste Zuid-Amerikaanse kunstenaar in de reeks. De fles verscheen in 1998 als negende deel van de Taittinger Collection. Matta overleed in 2002 in Italië.

Het jaar 1992

1992 was een keerpunt in de Champagne. Champagne Gallery schrijft dat het een grote, gezonde oogst had kunnen worden, maar dat nieuwe regels voor opbrengst en persen ertoe leidden dat druiven aan de stok bleven of werden weggegooid. De meeste huizen brachten geen millésimé uit. Taittinger beschrijft een rijping die wisselend weer te verduren kreeg, tot een zonnige periode eind augustus en begin september alles op zijn plaats liet vallen. Het huis spreekt van volle, aromatische wijnen met een goede zuurgraad en een lange smaak met citroen en bloemen, en maakte er een millésimé van met 50% chardonnay en 50% pinot noir.

Serveertip

Niet decanteren. Schenk hem op 8-10 °C in een breed wijnglas of tulpglas. Oude champagne heeft minder bubbels en meer rijpingstonen, dus laat hem even op adem komen in het glas. Open de fles voorzichtig; 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 Matta is dit ook een kunst- en verzamelobject, mooi voor wie de reeks verzamelt of in 1992 geboren is.

Twijfel je of deze champagne bij je etentje past? Vraag het Wietze.



Proefnotitie

Een recente proefnotitie vonden we niet. Na ruim dertig jaar mag je een gerijpte champagne verwachten met rustige mousse, maar elke fles is anders.

Drinken bij

Heerlijk bij ceviche, kip met citroen en tijm of een jonge geitenkaas.

Houdbaarheid

Taittinger beschrijft de wijnen van dit jaar als vol en aromatisch, met een goede zuurgraad. Na ruim dertig 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

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