Taittinger Collection Zao Wou-Ki

Champagne - Frankrijk

Zao Wou-Ki werd in Peking geboren, in een familie die volgens Taittinger teruggaat tot de Song-dynastie. Hij studeerde aan de kunstacademie van Hangzhou en kwam in 1948 naar Frankrijk, waar hij de grote Westerse schilders ontdekte en Chinese en Europese kunst samensmolt. In de jaren vijftig raakte hij bevriend met Picasso, Miró, Giacometti, Soulages, en ook met Vieira da Silva en Hartung, die eerder een fles voor de Collection ontwierpen. In 1964 werd hij Frans staatsburger. 'Ik schilder wat je niet ziet', zei hij zelf. Zijn ontwerp voor Taittinger is abstract: denk aan diepten, zeebodems, grotten en luchten die tegelijk rustig en stormachtig zijn. De fles verscheen in 2003 als tiende deel van de Taittinger Collection, de reeks die Claude Taittinger in 1983 begon. Zao Wou-Ki overleed in 2013 in Zwitserland.

Het jaar 1998

1998 was een jaar van uitersten. Volgens de Union des Maisons de Champagne was juli de natste en augustus de heetste maand in ruim dertig jaar. In september zwollen de druiven op door hevige regen, tot het op 14 september droog werd, twee dagen na het begin van de pluk. Daarna steeg het suikergehalte snel. Het werd de grootste oogst tot dan toe, met 332 miljoen flessen. Het verslag noemt de wijnen zuiver en eerlijk, met een opvallend evenwicht tussen suiker en zuur, maar niet zo goed als 1996, 1995 en 1990. Taittinger zelf is lovender en rekent 1998 tot de beste oogsten uit de geschiedenis van het huis, met intense, harmonieuze wijnen die fris blijven en goed bewaren.

Serveertip

Niet decanteren. Koel op 8-10 °C en schenk in een tulpglas of breed wijnglas, zodat de rijpere aroma's beter uitkomen dan in een flûte. Oude champagne heeft minder bubbels en meer rijpingstonen.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 13% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck). Met het ontwerp van Zao Wou-Ki is dit ook een kunst- en verzamelobject, om te bewaren of op een bijzondere dag te openen.

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



Proefnotitie

Een proefnotitie van een criticus vonden we niet. Na bijna dertig jaar mag je een rijpe champagne verwachten, met een rustigere mousse en tonen van brioche, noten en gedroogd fruit, maar elke fles is anders.

Drinken bij

Heerlijk bij gestoomde vis met gember, Pekingeend of oesters.

Houdbaarheid

Taittinger beschrijft de 1998 als intens en harmonieus, met een frisheid die hem lang houdbaar maakt. Na bijna 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

JOS lekkere wijn, prima service