Le Brun de Neuville Brut

Champagne - Frankrijk

Le Brun de Neuville is de coöperatie van Bethon, aan de Côte de Sézanne in het zuiden van de Champagne. Ze werd in 1963 opgericht door wijnboeren samen met de gravin de Reviers, erfgename van het kasteel van Bethon. De ondergrond is krijt, en er groeit vooral chardonnay, aangevuld met wat pinot noir en meunier. In de beginjaren verkocht de coöperatie haar wijn aan grote huizen als Charles Heidsieck, Veuve Clicquot en Bollinger voor hun blanc de blancs. Vanaf 1972 kwam er champagne onder de eigen naam. De cuvées blijven minstens vier jaar in de kelder.

Het jaar 1983

1983 kwam na een koude winter en een nog koudere, natte lente. De bloei kwam laat, maar verliep goed, en de zomer was warm en zonnig. Regen begin september remde de rijping, waarna het weer eind september opknapte; begin oktober werd er geoogst. Het werd een enorme oogst: de Union des Maisons de Champagne noemt 1983 en 1982 de twee grootste oogsten tot dan toe.

Serveertip

Koel de fles een paar uur van tevoren op 8 tot 10 °C. Niet decanteren. Open de fles voorzichtig en schenk in een wijnglas of tulpglas, zodat de rijpe geuren ruimte krijgen.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl. Vulniveau in de hals (into neck), heel goed voor een champagne van deze leeftijd.

Open hem op je verjaardag of bewaar hem voor een volgend feest. Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse; Wietze vertelt je er graag meer over.



Proefnotitie

Een notitie van deze wijn zelf vonden we niet. Verwacht een volledig gerijpte champagne met een rustigere mousse, een goudgele kleur en tonen van brioche, noten, honing en gedroogd fruit.

Drinken bij

Heerlijk bij gebakken vis met beurre blanc, gevogelte of een stuk oude Comté.

Houdbaarheid

Dit is een wijn om nu te drinken. Elke fles van deze leeftijd is anders.

Druivenrassen

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

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