Taittinger Collection Arman

Champagne - Frankrijk

Arman (1928-2005) werd beroemd met zijn 'accumulaties' en 'geëxplodeerde objecten': horloges, klokken, hoorns en violen die hij opstapelde of uiteen liet vallen in nieuwe composities. Voor Taittinger deed hij precies dat op een champagnefles. Gouden violen slingeren zich over een zwart geschilderde ondergrond. De muzikanten zie je niet, maar je voelt ze erbij; Taittinger noemt de fles een eerbetoon aan de muziek. Het ontwerp verscheen in 1985 als tweede deel van de Taittinger Collection, de reeks die Claude Taittinger in 1983 begon. Elke editie is een Brut Millésimé van het huis in een fles die door een kunstenaar is vormgegeven. Er zijn er in totaal maar dertien gemaakt.

Het jaar 1981

1981 was in de Champagne een lastig jaar: nat, met vorst en hagel in mei, en een kleine oogst die grotendeels in gewone, niet-gejaarde champagne verdween. Ook Taittinger noemt het een van de kleinste oogsten sinds de Tweede Wereldoorlog. Na een zonnige augustus en een vrij natte september hadden zowel de witte als de blauwe druiven volgens het huis toch een hoog suikergehalte. Taittinger maakte er een millésimé van: 40% chardonnay uit de grands crus van de Côte des Blancs en 60% pinot noir uit de grands crus Ambonnay en Bouzy, in de Montagne de Reims.

Serveertip

Wil je hem openen, decanteer dan niet: zet de fles koel op 8-10 °C en schenk in een breed wijnglas of tulpglas, zodat de rijpe geuren ruimte krijgen. Open de fles rustig, oude kurken kunnen

bros zijn. Oude champagne heeft minder bubbels en meer rijpingstonen.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl. Vulniveau in de hals (into neck). Met het ontwerp van Arman is dit ook een kunst- en verzamelobject: een fles om te bewaren, te laten zien of op een bijzondere dag te openen.

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



Proefnotitie

Een recente notitie van deze wijn vonden we niet. Na ruim veertig jaar verwacht je een gerijpte champagne met weinig mousse en tonen van noten, toast en gedroogd fruit; elke fles van deze leeftijd is anders.

Drinken bij

Heerlijk bij gerijpte comté, gevogelte in een roomsaus of een gerecht met paddenstoelen.

Houdbaarheid

Ruim veertig jaar oud: vooral een verzamelobject om de kunst, maar ook te openen op een bijzondere dag.

Druivenrassen

Chardonnay, Pinot Noir

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