Taittinger Collection André Masson

Champagne - Frankrijk

André Masson werd in 1896 geboren in de Oise en was schilder, graficus, illustrator en decorontwerper. In de jaren twintig hoorde hij bij de surrealisten. Voor Taittinger keerde hij terug naar een streek die hij goed kende: volgens het huis had hij er ooit gevochten. In het midden van de fles staat een vleugje goud, de zon die over het Champagnelandschap schijnt en wijngaarden en wijn tot leven brengt. Twee figuren reiken er sensueel naar. Masson overleed in oktober 1987 in Parijs, maar een paar maanden nadat hij zijn bijdrage leverde. De fles verscheen in 1987 als derde deel van de Taittinger Collection, de reeks waarin het huis sinds 1983 een kunstenaar een fles laat vormgeven voor een millésimé.

Het jaar 1982

Na een reeks magere jaren was 1982 een opluchting. Op een goede bloei volgde een warme, droge zomer met veel zon. De pluk begon op 17 september en de oogst was historisch: meer dan 1,2 miljoen vaten van 205 liter, een record. De druiven waren opvallend gezond en de most beloofde elegante, verfijnde wijnen. Taittinger noemt de jaargang zelf legendarisch, in kwaliteit én hoeveelheid. Het huis maakte er een millésimé van met 40% chardonnay uit de grands crus van de Côte des Blancs en 60% pinot noir.

Serveertip

Niet decanteren. Koel de fles tot 8-10 °C en schenk in een tulpglas of een breed wijnglas. Oude champagne heeft minder bubbels en meer rijpingstonen; open de fles voorzichtig, want een oude kurk kan afbreken.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl. Vulniveau in de hals (into neck). Door het ontwerp van Masson is de fles ook een kunst- en verzamelobject, mooi voor wie in 1982 geboren is of de reeks verzamelt.

Twijfel je of je hem wilt openen of juist bewaren? Vraag het Wietze.

Proefnotitie

Een recente proefnotitie van deze fles vonden we niet. Na ruim veertig jaar is dit een volledig gerijpte champagne: verwacht weinig mousse en tonen van noten, toast en gedroogd fruit. Elke fles van deze leeftijd is anders.

Drinken bij

Heerlijk bij kreeft of langoustines, gebakken kalfszwezerik of een oude Parmezaanse kaas.

Houdbaarheid

Volledig gerijpt, dus nu te drinken. Je kunt hem ook dicht bewaren als aandenken.

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