Taittinger Collection Vieira da Silva

Champagne - Frankrijk

Maria Helena Vieira da Silva werd in 1908 in Lissabon geboren en overleed in 1992 in Parijs. Ze verdeelde haar leven tussen Portugal en Frankrijk en vestigde zich al jong in Parijs met haar man, de Hongaarse schilder Szenes. Haar werk zit vol ritme van lijnen en kleur. Voor Taittinger zette ze de fles, zoals het huis het zegt, even achter een van haar denkbeeldige glas-in-loodramen. De kleurvlekjes die erop vielen bleven zitten, maar ze staan niet stil: ze stijgen op als een stroom bubbels. De fles verscheen in 1988 als vierde deel van de Taittinger Collection, de reeks die Claude Taittinger in 1983 begon om kunstenaars een millésimé van het huis te laten aankleden.

Het jaar 1983

Na 1982, door Taittinger 'het jaar van de eeuw' genoemd, verwachtte niemand meteen weer zo'n oogst. Toch kregen de wijnstokken in 1983 volgens het huis het hele seizoen uitzonderlijk weer, met een enorme oogst van prima kwaliteit. Het was een tweede grote oogst op rij, met bijna perfecte druiven, rijp en in balans. Taittinger maakte er een millésimé van met 40% chardonnay uit de grands crus van de Côte des Blancs en 60% pinot noir uit de grands crus van de Montagne de Reims.

Serveertip

Niet decanteren. Schenk hem op 8-10 °C in een tulpglas of breed wijnglas, waarin de rijpe tonen beter uitkomen dan in een smalle flûte. Open de fles rustig, want oude kurken kunnen bros zijn.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl. Vulniveau in de hals (into neck). Met het ontwerp van Vieira da Silva 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 recente proefnotitie van deze fles vonden we niet. Na ruim veertig jaar verwacht je een volledig gerijpte champagne met een rustige mousse en tonen van noten, toast en gedroogd fruit.

Drinken bij

Heerlijk bij gerookte paling, gevogelte met paddenstoelen of een stuk oude Gouda.

Houdbaarheid

Volledig gerijpt: na ruim veertig jaar is elke fles anders. Een fles om te bewaren of op een bijzondere dag te openen.

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