

Champagne Dom Caudron Brut 'Cornalyne'

Champagne - Champagne - Frankrijk



domein

In het dorpje Passy-Grigny, in de vallei van de Marne, was geestelijke Dom Aimé Caudron graag te gast bij de wijnbouwers. Onder zijn impuls bundelen de wijnboeren in 1929 hun krachten en starten ze een coöperatie. Oorspronkelijk ging het om 12 ha, vandaag zijn er 60 wijnbouwers aangesloten, goed voor 130 ha. 90% van de druiven komt uit Passy-Grigny. Speciaal is dat hier nagenoeg uitsluitend pinot meunier is aangeplant. Deze druif wordt geapprecieerd voor haar fruitige karakter. De Champagnes zijn modern, fris, zuiver en betaalbaar.

<http://www.domcaudron.com>

omschrijving

Diep goudgele kleur met intense pareling. Aroma's van witte bloesem, acacia'honing en rijpe appel. Het is een krachtige, smaakvolle champagne, met een rijke, bijna vette textuur en een lactische toets in de finale. Door de goede zuurtegraad is deze Champagne zeker te genieten als aperitief, maar hij kan veel meer aan, zoals gerookte vis, gevogelte, romige kazen,...

wijngaard

De wijngaarden liggen allemaal in het dorp Passy-Grigny, op een sterk kalkhoudende bodem met klei en zand. Als onderstam voor de pinot meunier wordt de 41B gebruikt. Men past de 'lutte raisonnée' toe, dit wil zeggen dat er enkel wordt gesproeid als het echt nodig is.

kelder

Van deze wijn giste 50% op eiken vaten van 300 liter. Deze vaten werden ineen gezet met heet water waardoor het hout nauwelijks gebrand is en ook geen tannines afgeeft. Het deel op hout rijpt 6 tot 8 maanden op de gistrest en doorloopt ook de malolactaat-omzetting. Bij het deel in inox wordt deze geblokkeerd om voldoende frisheid te behouden. De dosage die wordt meegegeven bedraagt 9 g/l.

onderscheidingen

Decanter 91/100 Wine Enthusiast
91/100 Concours général agricole 2014:
OrGuia Melendo del Champagne: 94/100

druivensoorten

pinot meunier: 100%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, zeevruchten, kreeft, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen,

analyse

alcohol: **12,5% Vol.**