



Van links naar rechts: Harald van Rees, Sjanie de Geus, Louise Leenaers, Harry Janmaat, Bernard Tesink en Constant Fonk.

Champagne is in onze cultuur de drank van het aperitief, maar wij serveren zes bruts als begeleiders bij twee gerechten. Een feestelijke opdracht, vinden onze proevers, want 'van champagne gaat de zon vanzelf schijnen'.

# Gastronomische bubbels

## DIT ZIJN DE PROEVERS:

**Constant Fonk** (reizend cuisinier, Hoorn)

**Sjanie de Geus** (chef-kok/eigenaar, restaurant/hotel De Watergeus, Noorden)

**Harry Janmaat** (gastheer/eigenaar brasserie Joia, Oudewater)

**Harald van Rees** (eigenaar restaurant Blinksers, Castricum)

**Bernard Tesink** (gastheer/eigenaar restaurant De Burgemeester, Linschoten)

En dit is de chef:

**Christopher M. Fraass** (chef-kok restaurant De Burgemeester, Linschoten)

## DE OPDRACHT

De keuken van de Californische chef-kok Christopher Fraass is 'innovatief zonder goochelwerk' en kenmerkt zich als creatief Italiaans. Hij kiest twee complexe gerechten die bij de zes champagnes worden geproefd: een voorgerecht van oesterrisotto en een hoofdgerecht met fazant en aardappel-zuurkoolcrème. Onze proevers krijgen daarbij zes champagnes en mogen beoordelen wat de champagnes doen met de gerechten.

De gedachte achter deze proeverij is niet het absolute zoeken naar de beste combinatie, maar het gesprek dat de champagne ontlokt. Ter inspiratie.

## CHAMPAGNEFILOSOFIE

Zes champagnes bruisen in 35 hoge glazen. Iedereen snapt meteen weer waarom champagne een feestdrank is, die we in ons land echter vooral als aperitief genieten. Champagne kost al snel €10,- per glas en veel gasten gaan dan ook gemakkelijker voor een goedkopere mousserende wijn, zoals Prosecco, die voor gemiddeld €6,- per glas wordt aangeboden. Bernard Tesink bevestigt dat de Prosecco ook bij hem enorm gaat, en filosofeert met de andere proevers over het effect daarvan op champagne. We gaan meer champagne drinken, ook bij de maaltijd, voorstellen de proevers. „In België doen ze dat allang, hier vinden mensen het al gauw poenig.“



Champagne vraagt ook om andere keuzes dan wijnen. Bernard Tesink: „Je kiest ze op basis van de stijl van een huis, niet op jaargang. Dat is het grote verschil met wijnen.“

Hij erkent het grote verschil tussen de vintagechampagne en de brut. De vintage is een rijpere, oudere wijn uit een bepaald jaar, die soms zelfs op hout heeft gelegen. Vintagechampagnes zijn complexer en dieper, en over het algemeen het meest geschikt als gastronomische maaltijdchampagne. De brut daarentegen is de meest droge champagne, waarin het suikergehalte het laagst is. „Je zou ze vers moeten drinken, maximaal een jaar oud“, vinden de proevers. Op de proeftafel staan uitsluitend bruts, die eigenlijk meer worden gezien als een aperitiefchampagne.

De geproefde champagnes roepen nog geen duidelijke verwachting op. De champagnes 2, 3 en 6 worden genoemd als mogelijke maaltijdchampagnes. Alle

## DE CHAMPAGNES

Louise Leenaers benaderde zes wijnleveranciers met de vraag of zij een champagne wilden kiezen bij de gerechten van Christopher Fraass. Een uitdagende opdracht, die leidde tot zes bruts van uiteenlopend prijsniveau.

### CHAMPAGNE 1

HENRI MANDOIS BLANC DE BLANCS  
PREMIER CRU,

HORECAPRIJS €17,95

WIJNHANDEL VAN OUWERKERK,

TEL. (0183) 56 11 33

### CHAMPAGNE 2

CHARLES ELLNER BRUT RESERVE,

HORECAPRIJS €22,50

DEILSE WIJNHUIS,

TEL. (0345) 65 17 74

### CHAMPAGNE 3

PHILIPPONNAT BRUT

HORECAPRIJS €24,95

VINTES. TEL. (023) 553 90 90

### CHAMPAGNE 4

CHAMPAGNE DE CASTELLANE BRUT,

HORECAPRIJS €20,99

W&S GROUP,

TEL. (0174) 29 53 73

### CHAMPAGNE 5

JACQUESSON CHAMPAGNE BRUT

CUVÉE 730,

HORECAPRIJS €24,95

WERKHOVEN/HELMING WIJNKOPERS

TEL. (030) 601 43 93

### CHAMPAGNE 6

CHAMPAGNE LANSON,

HORECAPRIJS €20,95

ISPC UTRECHT,

TEL. (030) 280 85 00

## Proefnotities:

**Champagne 1:** lichte bijna roze kleur, frisse neus, elegant, mooie balans in zuren, fijne mousse, vrolijk, weinig complex, iets bedompt, te fragiel voor bij de maaltijd?

**Champagne 2:** strogeel, donkerder van kleur, honing, rijp geel fruit, wat muf, begin grove mousse/latere fijner, niet aangenaam als aperitief, iets te oud?, vintage?

**Champagne 3:** donkergeel, minder uitgesproken, aangename mousse, lichte honingtonen, korte afdrank, correct, maar iets dun, geen maaltijdchampagne.

**Champagne 4:** licht roze kleur, ingetogen, frisse tonen acacia, licht zoetje, abrikoosjes, weinig mousse, heeft wel de mooiste afdrank, 'wat plakkerig' in de afdrank, bijzondere stijl, beetje springerig, geeft 'later' een aangename indruk.

**Champagne 5:** mooie kleur, goede belegen honingneus, aangename gisttonen, vlierbessen, muf, geen prettige afdrank, redelijk agressieve mousse, oudere champagne?, vintage?, veelzijdige champagne.

**Champagne 6:** mooi licht geel, lichte gisttonen in neus, redelijk hoog in zuur, fijnbesnaard bouquet, fijne mousse, onaangenaam bittertje in afdrank, mist wat volume in afdrank, wel een complexe wijn, lekker als aperitief met oesters, interessant glas, lastige begeleider?

