

De nieuwe 'eeuwige' non-vintage Champagne

Bron: Decanter & N.Y.Times & Plus de Bulles – G. Fallowfield & E. Asimov (link: [hier](#) en [hier](#) en [hier](#))

Een nieuwe methode om nonvintage champagnes te maken, slaat aan. Producenten zien het als een bescherming tegen klimaatverandering en tegelijkertijd de algehele kwaliteit verbeteren.



Solera in Champagne

In de Champagnestreek in Frankrijk passen veel producenten nu een nieuw element toe op hun productiemethode. Ze zien het niet alleen als een aanzienlijke verbetering in nonvintage champagnes, het overgrote deel van de flessen die elk jaar worden geproduceerd, maar ook als een belangrijke bescherming tegen de effecten van klimaatverandering, die voor veel producenten zowel de manier waarop ze de druiven telen als de manier waarop ze de champagne maken, heeft veranderd.

Eerst een beetje achtergrondinformatie over hoe nonvintage champagnes worden gemaakt, of, om de term te gebruiken die veel Champenois prefereren, multivintage champagnes.

Deze cuvées zijn blends van verschillende jaargangen. Om er een te maken, gebruiken producenten als basiswijn de meest recente oogst, die zelf meestal een blend is van verschillende druiven uit verschillende gebieden binnen de regio. Aan deze basis voegen producenten wijnen toe van oudere oogsten die ze in reserve hebben gehouden, experimenterend en proevend totdat ze vinden wat ze de best mogelijke blend vinden.

Waarom doen ze dit? Door wijnen en jaargangen te blenden, kan een producent streven naar stilistische consistentie of stabilisatie in kwaliteit terwijl hij zich indekt tegen de hoogtepunten en dieptepunten van enkele oogsten. Terwijl vintage champagnes van jaar tot jaar verschillen, wat de kenmerken van het groeiseizoen weerspiegelt, zijn multivintage wijnen bedoeld om de aard van een enkel jaar te overstijgen en eerder stabiel in expressie.



Solera-system

Kleinere producenten met beperkte opslagruimte, hebben misschien maar een paar jaargangen bij de hand om te blenden. Grote huizen, met name de meest prestigieuze zoals Krug, hebben toegang tot veel meer reservewijnen en kunnen dus complexere blends maken.

Hier komt de nieuwe methode om de hoek kijken. In plaats van hun reservewijnen apart en discreet op te slaan, per oogstjaar of zelfs per perceel, mengen steeds meer producenten aanzienlijke delen van hun reservewijnen met elkaar, waardoor ze creëren wat ze een 'eeuwigdurende' reserve noemen.

Elk jaar voegen producenten wijn van de meest recente oogst toe aan deze voorraad, terwijl ze een gelijke hoeveelheid verwijderen om te gebruiken voor de volgende multivintage cuvée. Na verloop van tijd wordt deze perpetual reserve (of eeuwige reserve) steeds complexer naarmate er meer jaargangen worden gemengd, en de wijnen die worden verwijderd voor de volgende multivintage cuvée worden eveneens complexer.



Reservewijn overgepompt in de kelders van H. Giraud.

De perpetual reserve-methode doet denken aan het solera-systeem van sherry (zie eerste afbeelding), waarbij nieuwere wijnen geleidelijk worden gemengd met oudere wijnen gedurende tientallen jaren om een sherry te produceren die vele jaargangen omvat. Maar soleras zijn veel

ingewikkelder, met veel verschillende vaten, en zijn arbeidsintensiever. De perpetual reserve is eenvoudiger en wordt over het algemeen opgeslagen in minder, veel grotere containers.

Het meest voor de hand liggende is dat de perpetual cuvée kleine producenten helpt, door hen een hulpmiddel te geven om meer veelzijdige reservewijnen te creëren. Het is niet verrassend dat het kleine producenten waren die deze methode als eersten ontwikkelden en adopteerden.

Klimaatverandering heeft in de loop der jaren voor extremere omstandigheden gezorgd, wat heeft geleid tot hogere alcoholpercentages en lagere zuurtegraden. De perpetual reserve een krachtig instrument om deze extremen te verzachten.

"Het risico voor champagne is om te rijp te worden, om mineraliteit en frisheid te verliezen," zegt Lécaillon (Louis Roederer). "Perpetual reserve is een instrument om mineraliteit te brengen. Ik wil dat de wijnen net zozeer over de bodem als over fruit gaan. Het klimaat zorgt voor meer fruitigheid. Ik moest het evenwicht herstellen."

Roederer begon in 2012 met zijn perpetual reserve en voegde er elk jaar een deel van de nieuwe oogst aan toe, over het algemeen half chardonnay en half pinot noir, twee van de drie belangrijkste druivensoorten van champagne, samen met pinot meunier. Het wordt opgeslagen in stalen tanks van 1.000 hectoliter, elk gelijk aan ongeveer 26.400 gallons.

Elke keer dat Roederer een multivintage cuvée maakt, bestaat deze doorgaans uit 55 procent van de huidige vintage, 35 procent perpetual reserve en 10 procent andere reservewijnen, die apart in eikenhouten vaten worden bewaard.

Nu worden de multivintages die met de perpetual reserve worden gemaakt Collection genoemd en gelabeld met een nummer, dat staat voor het aantal multivintage cuvées dat is uitgegeven sinds Roederer in 1776 werd opgericht. Met reserves die 45 procent van de blend uitmaken, zijn ze veel beter geworden, complexer en krijtachtiger, rijker maar paradoxaal genoeg ook licht en elegant. De eerste die de perpetual reserve bevatte, was Collection 242, uitgegeven in 2021. Collection 245 is nu op de markt.

Onder degenen die een perpetual reserve gebruiken, is Roederer een relatieve nieuwkomer. Billecart-Salmon begon zijn perpetual reserve in 2006 en heeft er eigenlijk drie verschillende, een met chardonnay, pinot noir en pinot meunier, een andere alleen met pinot meunier en de derde alleen met pinot noir. Ongeveer 35 procent van de blend in Le Réserve, zijn primaire multivintage Champagne, bestaat uit perpetual reserve-wijnen.

Veel meer kleine telers dan grote huizen gebruiken perpetual reserves, en ze doen het al langer. Weinigen zijn het erover eens welke teler de techniek als eerste toepaste, maar de meesten zeggen dat de meest invloedrijke Anselme Selosse van Jacques Selosse was, de baanbrekende teler-producent wiens champagnes nu honderden dollars per fles kosten.