

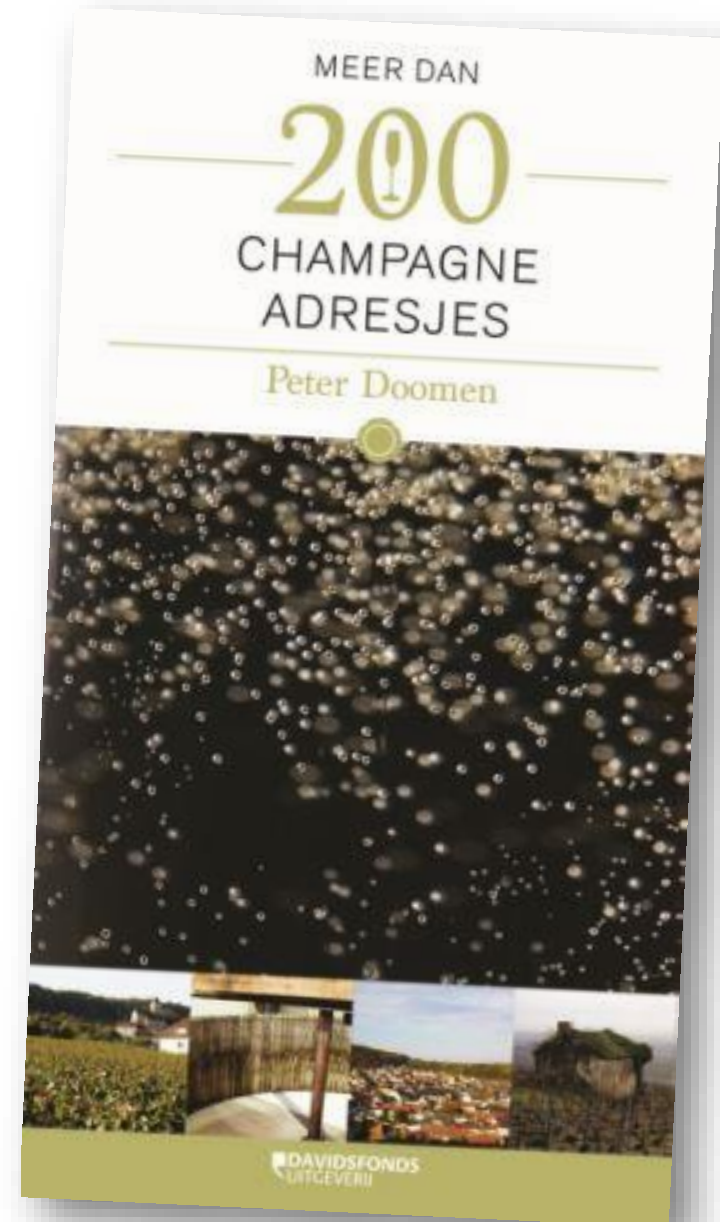
Masterclass Champagne

Peter Doomen
Ambassadeur du Champagne BE/13

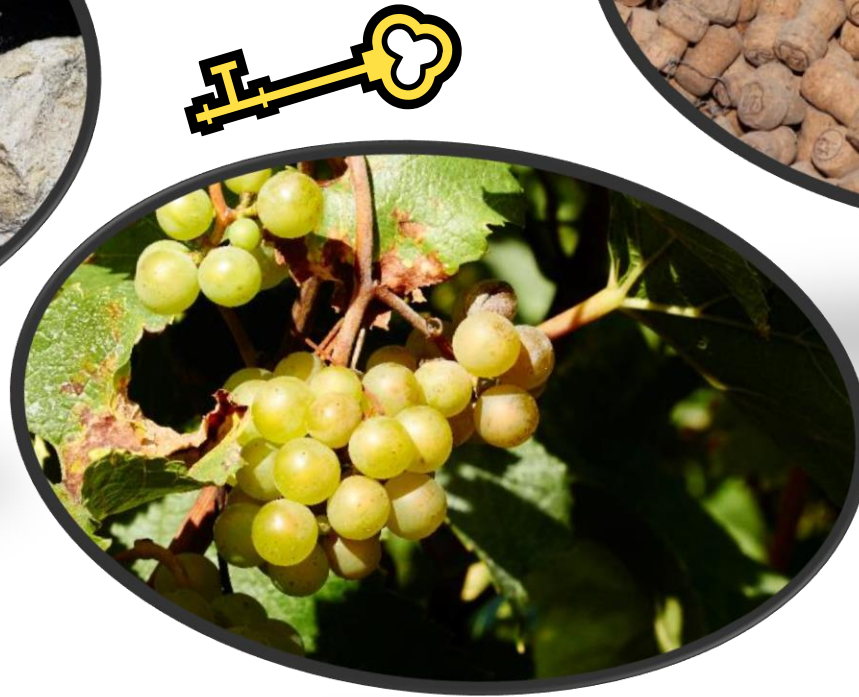


Wie is Peter Doomen?

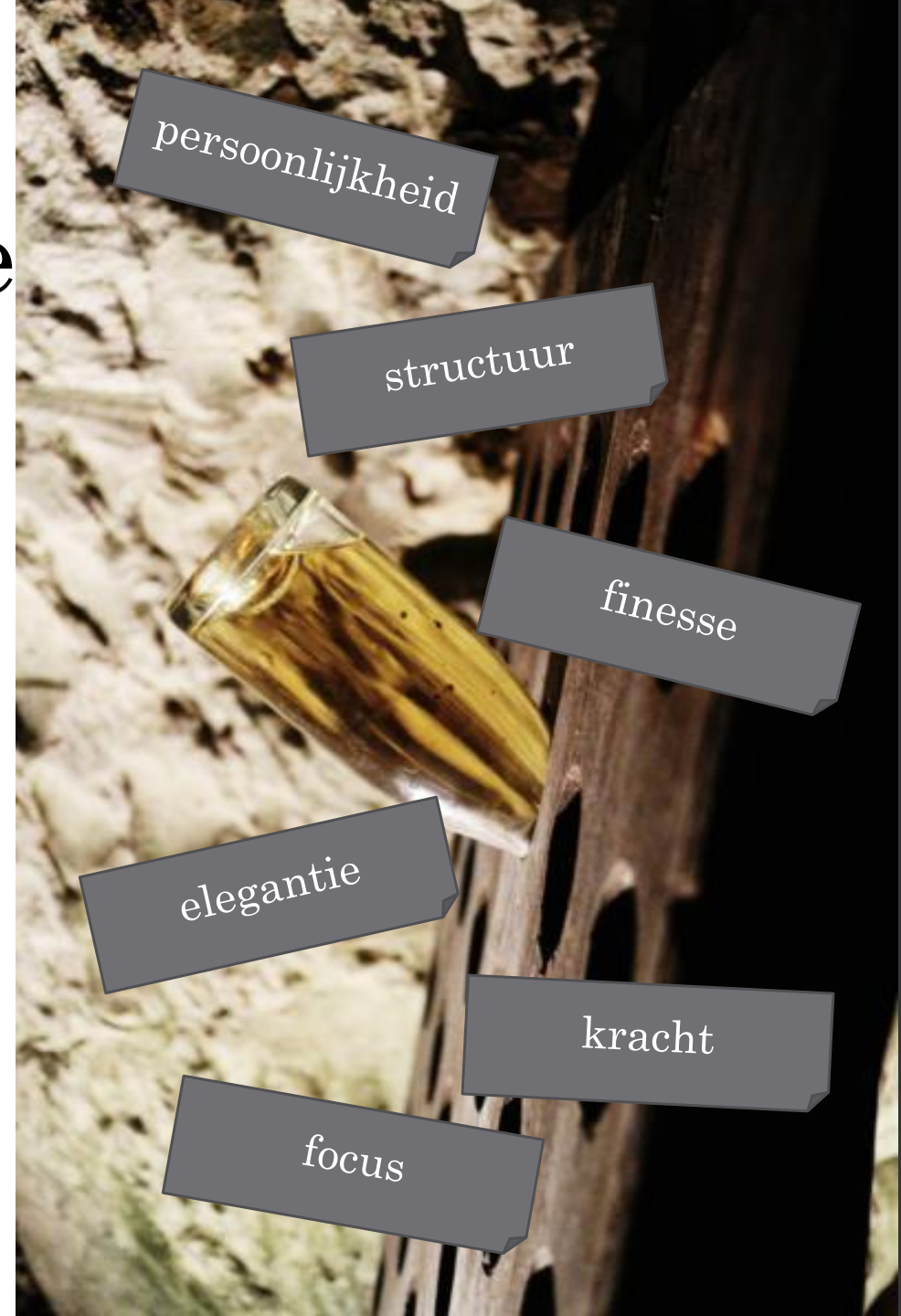
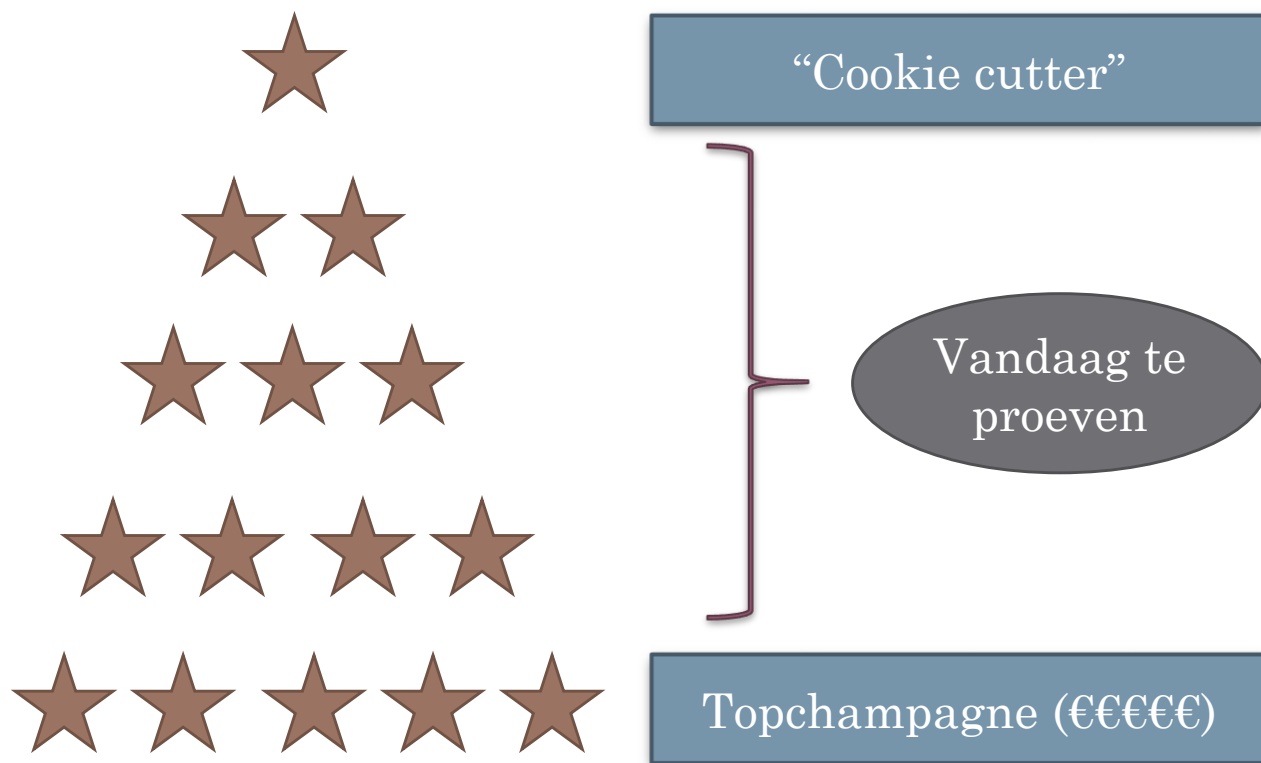
- Ambassadeur du Champagne voor België (2013)
- Auteur van “[Meer dan 200 Champagneadresjes](#)” (ISBN 9789059087552)
- Beheerder van <http://www.bubbelgek.com>



Sleutels tot champagne



Kwaliteit in Champagne



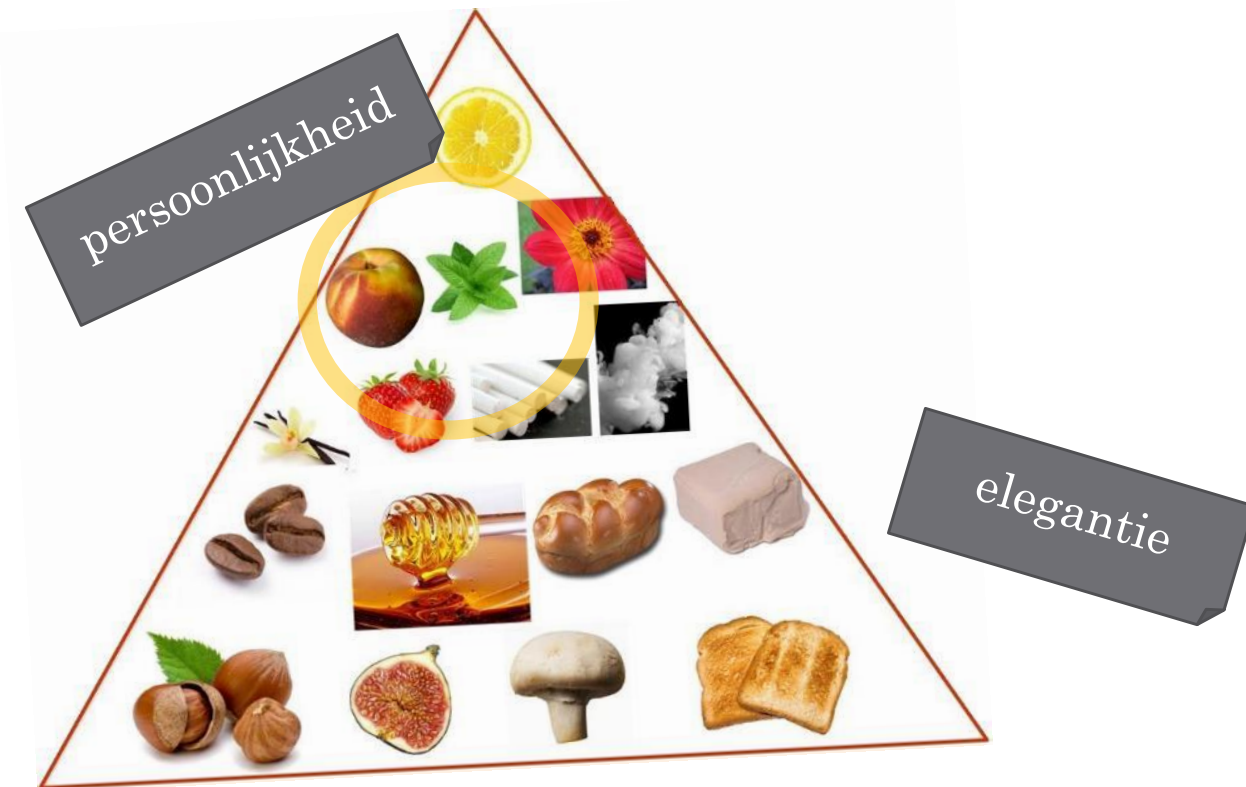


Elegante wijnen die de specialist bekoren

Een onmogelijke combinatie?

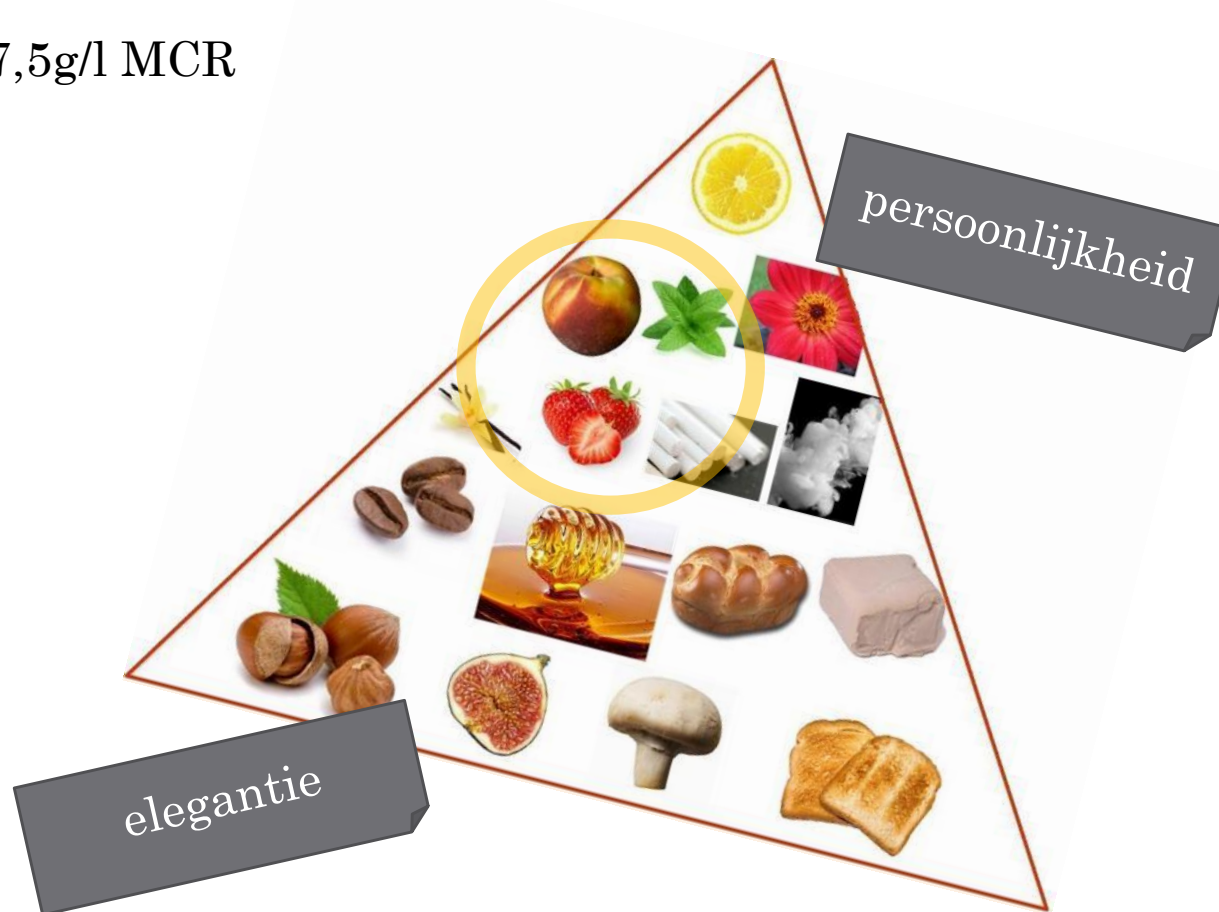
Guillemminot "Brut Tradition"

- 100% pinot noir (69% 2013, 31% 2011)
- Geen malo, dosage 11g (MCR)



Marc Hébrart - Sélection

- Samenstelling: 65% pinot noir – 35% chardonnay
- Dosage 7,5g/l MCR





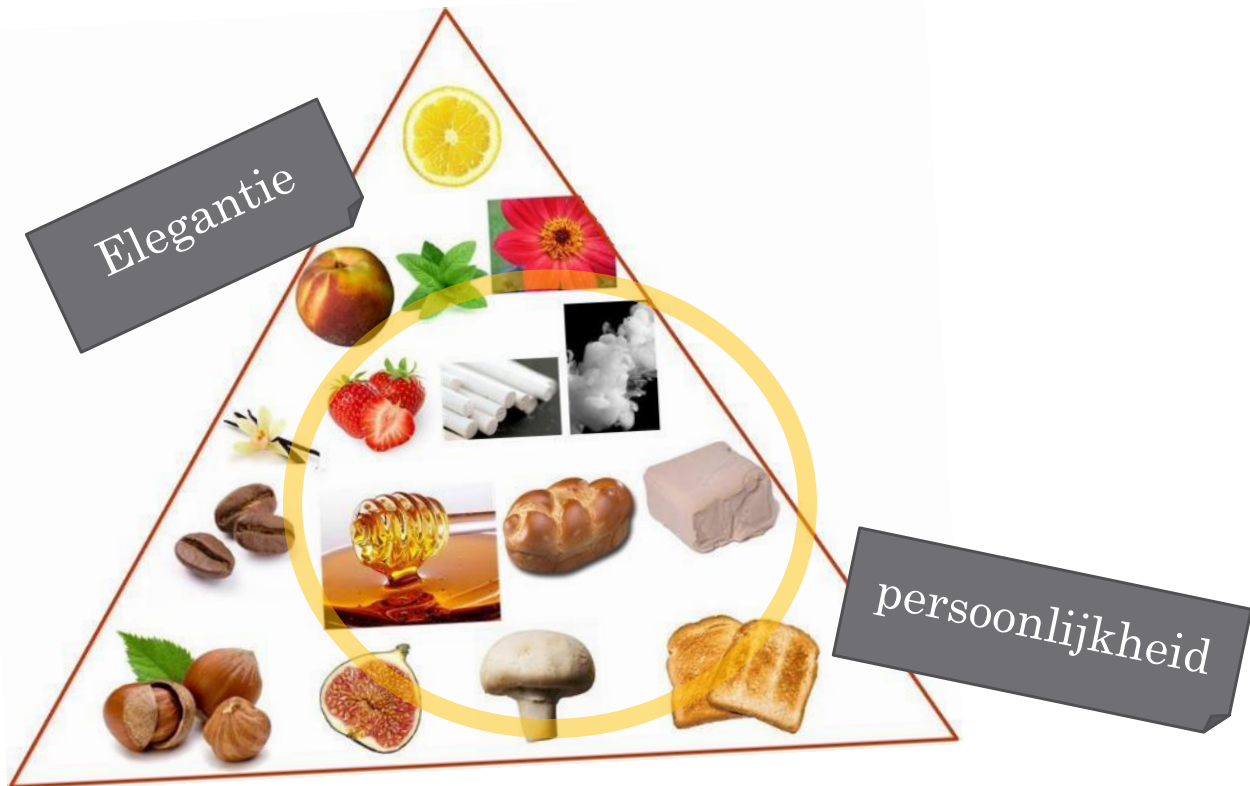
De invloed van het jaar in Champagne

Niets is permanent, behalve de verandering.

(Heraclitus)

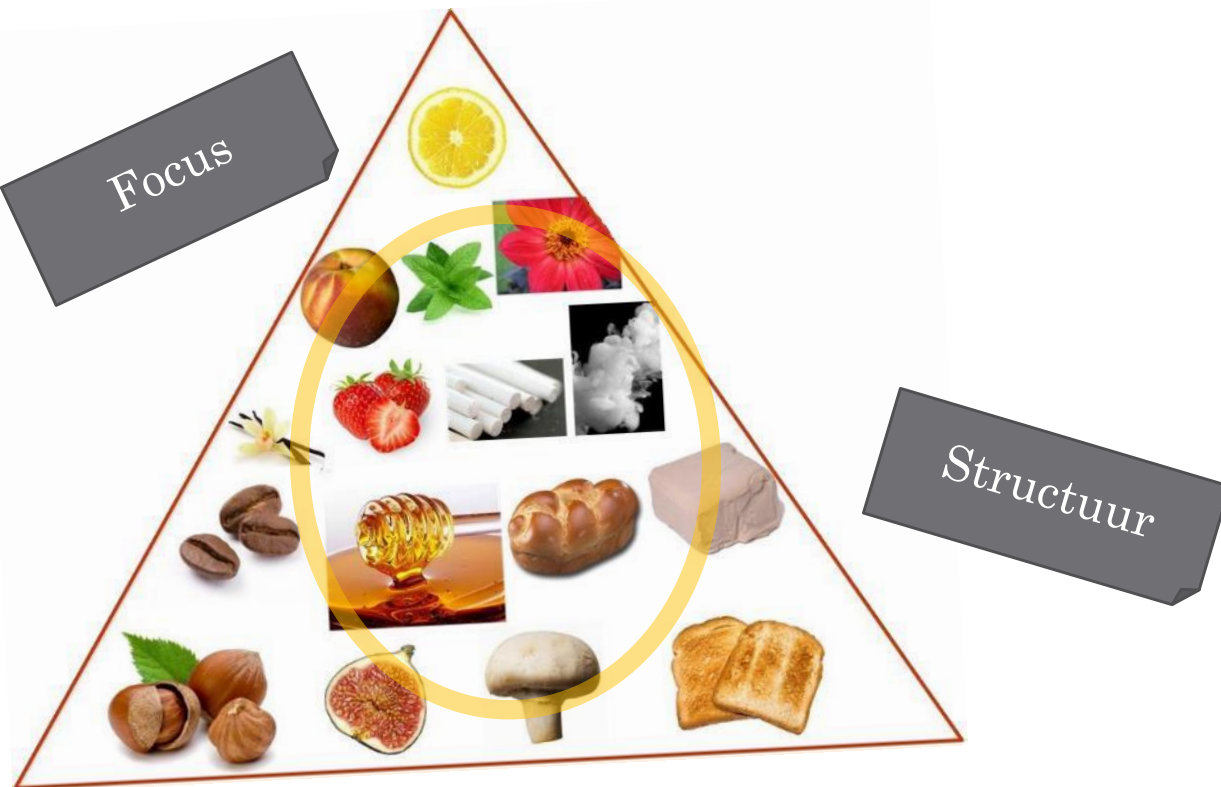
Lecompte “Millésime 2009”

- Rilly-la-Montagne – 1er cru - Millésime 2009 – 7j sur lattes
- 30% pinot noir, 30% pinot meunier, 40% chardonnay



G. de Chassey "Millésime 2008"

- 50% chardonnay, 50% pinot noir – grand cru
- Geen malo, dosage 8g



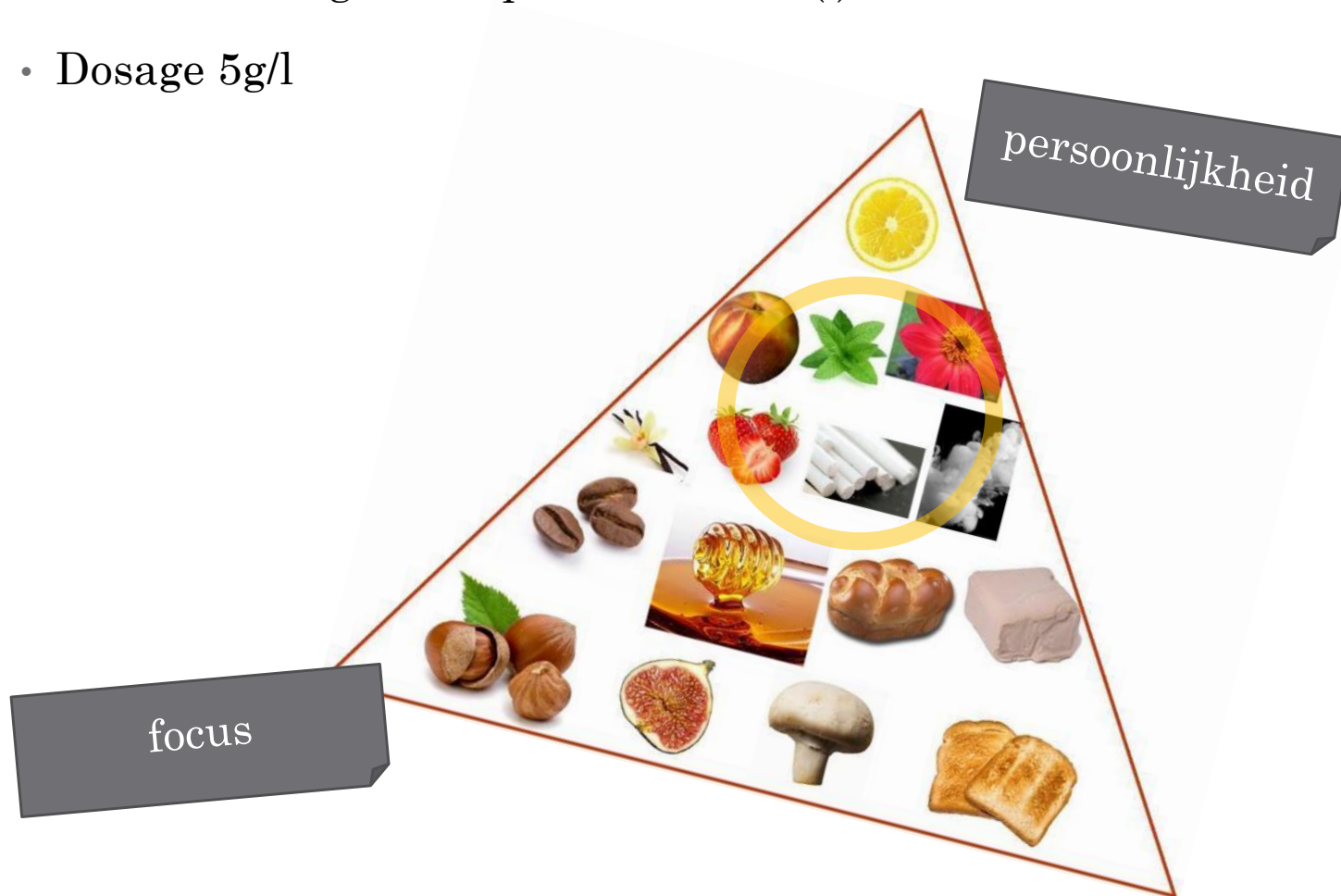


Rosé champagne

Valentijnswijn?

Bourdaire-Gallois “Rosé”

- Samenstelling: 100% pinot meunier (!)
- Dosage 5g/l





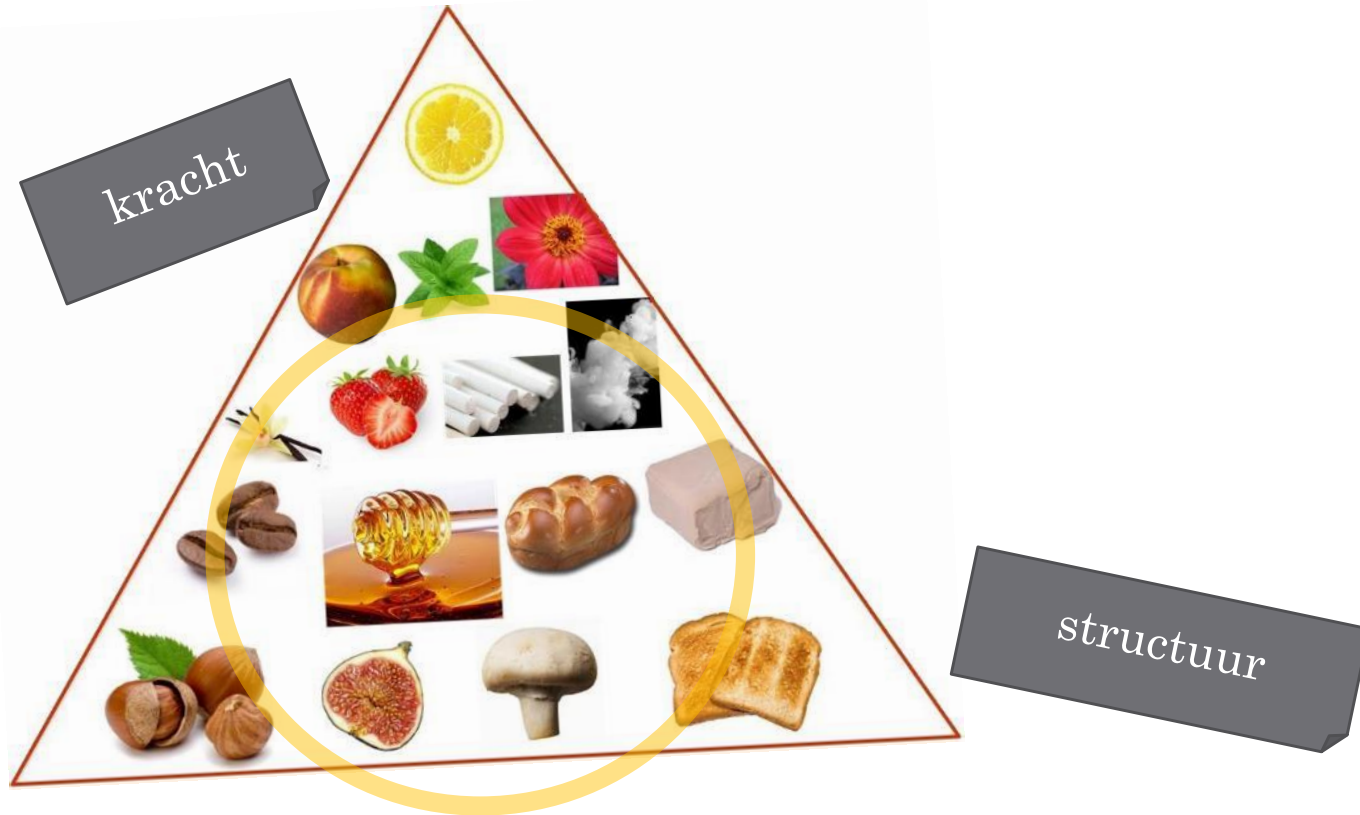
De terugkeer van houtripping

Laat geen paters in je wijnkelder uit schrik dat ze de vaten zegenen en dat je wijn in bloed verandert.

(John Wycliffe)

Vauversin “Réserve Orpair” 2010

- Grand Cru - 100% chardonnay uit Oger
- 6 tot 7 jaar rijping – dosage 6g/l



Vilmart "Grand Cellier"

- 70% chardonnay - 30% pinot noir (2011 – 2012 – 2013)
- 10 maanden in foeders, geen malo

