

Étoiles du Nord



Ployez-Jacquemart (Extra brut) Rosé

Ludes, Champagne

Terroir: Voornamelijk Noord-hellingen (Montaignes de Reims), van relatief kleine velden – eigen en van een selectie van omliggende wijnboeren (eerste keus)

Druif: Veel Pinot Meunier en wat Pinot Noir uit de Premier- en Grand Cru-dorpen Ludes en Mailly-en-Champagne, met een dosis Chardonnay uit diverse Grand Cru-dorpen. Samenstelling wisselt.

Vinificatie: Witte Champagne geassembleerd met rode Champagne-wijn (geouderd op eiken vaten – van de Champagne-heuvels!) , gericht op een constant lichte kleur. Eigen kelders, 35m onder het huis (B&B). Dosage 5g/l

Kleur: Fraai goud-oranje

Neus: Rood fruit (bloedsinaasappel) en kweeper, met wat volkoren toast

Smaak: Lekker vol mondgevoel (niet té), fruitig (kers, citrus, cranberry), met hints van witte peper en rozen. Lange afdronk.

Bij: Sashimi en sushi

Temperatuur: 6°-10°



Slapen op de Champagne

Ployez-Jacquemart

Het vooraanstaande Franse wijnmagazine La Revue du Vin de France is duidelijk, en zet Ployez-Jacquemart op de 14e plaats van alle champagne huizen — de enige boutique-producent in de top-25. Boutique... de jaarproductie is slechts 6000 dozen.

Ployez-Jacquemart is dan ook nog gewoon een familiebedrijf, in 1930 gesticht door het echtpaar Marcel Ployez en Yvonne Jacquemart. De huidige wijnmaker is hun kleindochter, Laurence Ployez. Een (terechte) trots voor haar product en afkomst bepalen de traditionele benadering in het wijnmaken.

Het handelsmerk van Ployez-Jacquemart champagnes is de hoge kwaliteit van de druiven die dosage nauwelijks nodig hebben om kwaliteitsfoutjes te verdoezelen. De Pinot Noir en Pinot Meunier uit de Premier en Grand Cru dorpen Ludes en Mailly worden op de velden uitsluitend handmatig bewerkt. Na de oogst en eerste persing krijgen de wijnen *tweemaal* rust om de droesem uit te laten zakken, en door veelvuldig oversteken krijgen ze extra lucht tijdens de eerste fermentatie. Er wordt alleen maar een klein beetje gefilterd; vooral niet te fijn. Zonder malolactische gisting blijven ze *lekker* zuur en elegant, en de extra lange rijping (ten minste 12 maanden voor alle) op lat in diepe koude kelders onder het huis leveren een zachte mousse waar het huis bekend om is.

Onder het huis ... letterlijk; *in* het gebouw neme men de trap de kelders in. Het huis zelf is overigens een uitstekende, verfijnd-elegante Bed and Breakfast. U slaapt bovenop de wijn die rust ...

Étoiles du Nord



LA CHAMPAGNE VITICOLE

