Étoiles du Nord

François Secondé de Sillery
Puisieulx Grand Cru "Les Petites Vinges"
Puisieulx, Champagne

Terroir: Op de vlakte Oost-Zuid-Oost van Reims; 47+ jaar oude stokken

Druif: 50% Pinot Noir en 50% Chardonnay uitsluitend uit Grand Cru-dorp(je) Puisieulx

Vinificatie: Inclusief malo, 20% reserve-wijnen, deels op hout, 24+ maanden rust in de kelder, handmatige rémuage.
Dosage 6g/ℓ
In een zeer kleine productie, hooguit 600 flessen per jaar, uit vele jaargangen samengesteld

Kleur: Bleekgeel, met een oranje toets

Neus: Veel rijp rood fruit met een beetje vanille

Smaak: Eerst een mousse met veel fijne bubbels, met terugkeer van het rode fruit en daarbij wat van de, vind ik, PN-karakteristieke mandarijn/sinaasappel. Eén en ander wordt niet stevig of zoet maar blijft heel licht, met een duidelijke maar rustige mineraligheid erdoorheen

Bij: Allerlei verfijnde gerechten

Temperatuur: 8°-10°

Étoiles du Nord

Sillery was een aantal eeuwen dé plek om stille witte Champagne van in huis te hebben. Sillery als dorp werd aan het begin van de zestiende eeuw bekend door Nicolas Brûlart, eigenaar van het kasteel van Sillery en omliggende wijngaarden. Hij was adviseur van Hendrik IV, en dit opende deuren om zijn wijnen door de koning en de betere kringen te laten proeven. In de hoogtijdagen in de achttiende eeuw deed Edme Béguillet als jurist van het Parlement van Dijon en als oenoloog bekend als fervent *tegen*stander van Champagne's wijnmakers, de uitspraak dat Sillery-wijnen "van dermate superieure kwaliteit zijn dat alleen de koning er recht op zou mogen hebben".

CHAMPAGNE

François Secondé

SILLERY GRAND CRU

Champagne François Secondé is gevestigd in deze 100% Grand Cru geclassificeerde wijngaarden. Champagne François Secondé is een vigneron indépendant en de enige récoltant manipulant van pure Sillery champagnes.
François Secondé had overigens al op z'n veertiende genoeg van school en ging als manusje van alles aan de slag voor hij op het land ging werken. Hij begon met het pachten van een wijngaard, en pas later in 1972 kocht hij zijn eerste eigen perceel. In 1976 pachtte hij er nog drie ha. bij en begon samen met zijn vrouw Anne-Marie onder eigen vlag champagne te produceren.
De 5½ hectare van vandaag is beplant met ⅔ Pinot Noir en ⅓ Chardonnay, en liggen in Sillery, Mailly-Champagne, Puisieulx en Verzenay. De stokken zijn gemiddeld zo'n 37 jaar en worden op een duurzame manier bewerkt, met respect voor mens en natuur.