

Wijnomschrijving

Naam	Champagne Barons de Rothschild Brut
<i>Classificatie</i>	A.C. Champagne
<i>Soort Wijn</i>	Volle mousserende witte wijn
<i>Land</i>	Frankrijk
<i>Streek</i>	Champagne
<i>Producent</i>	Champagne Barons de Rothschild, Reims
<i>Druivenras(sen)</i>	chardonnay (60%), pinot noir (40%)
<i>Karakter</i>	Heldere kleur, lichtgeel. Aangenaam rijp fruit in de neus met tonen van peer. Maar ook brioche en amandel. Zachte en soepele inzet, rijk en zeer zuiver, naast een tintelende frisheid ook wat rijpe tonen van eerder genoemde brioche. Elegante mousse, aangenaam droog met een lange finale.
<i>Wijnbereiding</i>	De chardonnay druiven zijn voornamelijk afkomstig uit Grand Cru wijngaarden uit de Côte des Blancs, de 2 rode druiven uit Verzenay, Ay, Mareuil-sur-Ay en Bouzy. Na vergisting op roestvrij stalen tanks wordt 40% reserve wijn uit oudere jaargangen toegevoegd. Dan wordt de wijn gebotteld onder toevoeging van de 'liqueur de tirage', een combinatie van gistcellen, wijn en suiker. De tweede vergisting in de fles en rijping 'sur lattes' duurt 36 maanden. Zo ontstaat de fijne mousse, het gevormde depot wordt via een speciaal procedé verwijderd. Voor de definitieve afsluiting van de fles wordt de 'dosage' toegevoegd, deze Brut bevat 6 gram suiker/liter. De minimale rijping van de wijn in de kelders is daarna nog 6 maanden.
<i>Gegevens producent</i>	De historie van 'Champagne Barons de Rothschild', één van de meest prestigieuze wijnfamilies ooit, dateert van 2005. In bezit zijn al wereldwijde wijnbezittingen met een enorme reputatie, denk maar aan de Premier Grand Cru Classés wijnen van Château Lafite-Rothschild en Château Mouton-Rothschild in Pauillac en de familietak met o.a. Château Clarke. Met Champagne Barons de Rothschild biedt men nu een 'Prestige' Champagne, die kan wedijveren met de allerbeste Champagnes. Als basisdruif is de chardonnaydruif gekozen, redenen zich te vestigen in het gebied, waar deze druif de beste kwaliteiten levert, t.w. de Côte des Blancs. Voor de productie werd een samenwerking aangegaan met een kleine, kwalitatief hoogstaande producent 'Goutte d'Or' in Vertus. In een in 2010 nieuw gebouwd pand vindt de vinificatie voor Barons de Rothschild plaats. In 2007 werd het Champagnehuis Prieur in Vertus overgenomen, in deze kelders rijpen de champagnes van Barons de Rothschild. De druiven komen op dit moment van ruim 70 ha wijngaard, 1 ha in eigendom (Clos Prieur) en 69 ha onder contract. De wijngaarden zijn o.a. gelegen in de Grand Cru gemeenten Cramant, Mesnil-sur-Oger, Vertus en Oger. Het hoofdkantoor van Barons de Rothschild staat in Reims.
<i>Gebied gegevens</i>	Het Champagnegebied ligt globaal ten zuiden van de stad Reims. De bodem is sterk kalkhoudend. Het gebied omvat 33.000 hectare wijngaard, verdeeld over 4 gebieden, t.w. de Montagne de Reims, bekend om de goede kwaliteit pinot noir, de Côte des Blancs met voornamelijk chardonnay, de Vallée de la Marne met chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Iets zuidelijker ligt nog het gebied Aube, bekend om zijn volle pinot noir.
<i>Serveren bij</i>	Fantastisch aperitief, visgerechten, schaal/schelpdieren, ook wit vlees en lichte kazen zoals brie.
<i>Serveertemperatuur</i>	7 à 9°C
<i>Overige Informatie</i>	Jean Philippe Moulin, ex-hoofd wijnmaker bij Champagne Ruinart, streeft een elegante, zuivere stijl na en maakt daarom alle Rothschild Champagnes zonder houtlagering. Champagne Barons de Rothschild zal een klein exclusief huis blijven met in de toekomst een maximale productie van 500.000 flessen. Er is tevens een mooie App verkrijgbaar van dit huis.
<i>Allergenen</i>	sulfieten
<i>Producent Website</i>	www.champagne-bdr.com