

De DRUIVEN hadden geluk

Recent was het feest in de champagnekelders van **Moët & Chandon** in Epernay. *Chef de cave*

Benoît Gouez stelde er de millésime 2004 voor, wit en rosé. Behalve Trends Style namen talrijke sterrenchefs en topsommeliers aan de degustatie deel en bereidden in de orangerie van het domein allerlei verse amuse-gueules.

TEKST DIRK DE MOOR

Bij de presentatie van de millésime 2004 in Epernay leidde Benoît Gouez, *chef de cave* bij Moët & Chandon, de verticale degustaties, waarbij eenzelfde champagne uit verschillende jaren wordt geproefd. Een eerste reeks overdag, in de kelder Caveau Napoléon, een tweede 's avonds, bij een diner in het nabijgelegen Fort Chabrol. De wijnjournalisten, chefs en sommeliers proefden en gaven commentaar. Ook de Franse filmactrice Carole Bouquet degusteerde mee – ze brengt zelf de mediterrane zotte witte wijn Sangue d'Oro op de markt. Bio-ingenieur en oenoloog Benoît Gouez is uit Bretagne afkomstig. Hij groeide op in Normandië en rondde zijn studies af in het Zuid-Franse Montpellier. Daarna

ging hij als oenoloog aan de slag van Californië tot Nieuw-Zeeland. Eenmaal in de Franse champagnestreek beland, werd wijn met dubbele gisting zijn vak en zijn passie. Sinds 2005 is hij *chef de cave* bij Moët & Chandon.

Het champagnehuis heeft al sinds zijn ontstaan in 1743 een eigen stijl en filosofie. Benoît Gouez houdt die in ere maar tracht toch enkele elementen aan de huidige tijd en realiteit aan te passen. "Ik bepaal de champagnestrategie, van de druif tot de botteling, en wil daarbij wel eens al te evidente verworvenheden ter discussie stellen. De waarden van ons huis zijn solide en duurzaam, maar het is goed om kritisch te blijven en vooruit te denken. De concrete uitwerking doet mijn team van een tiental oenologen. Samen maken we met de druivensoorten pinot noir (body en structuur), pinot meunier (harmonie en vlezig karakter)



De druivenpluk met vooraan de Engelse meesterchef Clare Smyth.



Benoît Gouez, chef de cave bij Moët & Chandon.



L'Orangerie in Epernay.



Benoît Gouez en Carole Bouquet.



Knallende kurk.



Het schenken van de millésime 2004.

en chardonnay (frisheid en elegantie) elk jaar opnieuw een zo compleet mogelijke champagne.

HET VOORBEELD VAN VINCENT VAN GOGH

Dat het ene merk het andere niet is, dat merk je natuurlijk aan de smaak en de kwaliteit van de geproduceerde bubbels. Maar ook aan de rol die de *chef de cave* toegemeten krijgt. "Bij Moët & Chandon is die rol breder en boeiender", ervaart Gouez. "Ik ben vanzelfsprekend vooral met druiven en met de productie van champagne bezig, maar ik houd ook contact met de markt. De druiven beoordeel ik in de wijngaard; klanten en professionals ontmoet ik tijdens beurzen, events, lunches of diners. Dat geeft mij de kans om mijn aanpak en de

Dit is de 70ste millésime van Moët & Chandon. De eerste dateert van 1842.

stijl en het karakter van onze champagne toe te lichten. En tegelijk leer ik zelf uit de markt."

Die stijl en dat karakter van Moët & Chandon leg je niet snel even uit aan de hand van één kenmerk. Verschillende factoren spelen een rol, de kwaliteit van de druif voorop. "Wetenschap en het rationele zijn in ons vak absoluut noodzakelijk, want we analyseren in het labo fysisch-chemische eigenschappen zoals suikergehalte, bitterheid of kleur. Maar we proeven ook vooraf de druiven zelf. De technische kant van het vak moet je overstijgen wil je het verschil maken tussen uitstekende en geweldige champagne. Dat boeit me uitermate in wat ik doe." Gouez vergelijkt het weleens met Vincent van Gogh, met wie hij zich overigens niet ■■■



Fort Chabrol, ambiance.



Voor een geweldige champagne moet je de technische kant van het vak overstijgen.

■ wil meten: "Van Gogh werd pas echt creatief toen hij zich van de academische perfectie had losgemaakt."

MILLÉSIME OF NIET?

"In onze niet-millésime-champagne, waarbij druiven van verschillende soorten, wijngaarden en jaren gemengd worden, is een vrij constante smaak belangrijk", vervolgt Gouez. "Onze klanten willen ook het fruitige herkennen: aardbei in de Rosé Impérial, appel in de Moët Impérial of ananas in de Nectar Impérial. Ze verwachten bovendien een ronde, elegante smaak, omdat onze champagne nu eenmaal veel langer rijpt dan andere."

En wat met de millésimes, dus met de oogst van één specifiek jaar? Gouez: "Daar verkies ik een champagne te maken met een individueel, origineel en authentiek karakter. En met de intrinsieke kwaliteit om met de jaren nog te verbeteren en een donkerder kleur en extra aroma te ontwikkelen. Heel oude champagnes kunnen zelfs een mahoniekleur krijgen. Dat zal

vanavond blijken tijdens de degustatie van onze millésime uit 1973. Maar je merkt al verschil van jaar op jaar. In vergelijking met de intense, bijna looige smaak van de oogst van 2003, smaakt de millésime van 2004 bijzonder fris, fel en sterk."

Een *chef de cave* moet ook streng zijn. Gouez: "Als de druivenoogst niet helemaal aan mijn voorwaarden voldoet, dan komt er voor dat jaar geen millésime. De millésime van 2004 is pas de 70ste die we bij Moët & Chandon maken, terwijl de eerste al van 1842 dateert. De beslissing 'millésime of niet?' kan overigens best wel laat na de oogst vallen. Soms duurt het meer dan een jaar voor ik die neem. Ik proef de druiven in de wijngaard en dan de wijn in de vaten om te oordelen of de wijn voldoende zal evolueren. Is dat niet het geval, dan gebruik ik hem onherroepelijk als reserve voor een niet-millésime." De druiven van 2004 hadden geluk. ■

www.moet.com