Ruinart Champagne Blanc de Blancs

Champagne - Frankrijk

Blanc de Blancs

Ruinart produceert champagne sinds 1729 en is daarmee het oudste, nog bestaande champagnehuis. Ruinart beschikt ook over de meest magnifieke crayères, champagnekelders, die er zijn. Ze zijn geklasseerd als nationaal historisch monument. Allemaal prachtig, maar op zichzelf vormt dit geen aanbeveling voor de champagnes van Ruinart.

Gelukkig verdient Ruinart die recommandatie wel degelijk vanwege de onberispelijke kwaliteit en de zo eigen stijl - le goût Ruinart. Die huisstijl is gebaseerd op het forse aandeel chardonnay in de verschillende cuvées. Chardonnay uit de beste crus, de beste wijnbouwgemeenten, van de Montagne de Reims en chardonnay uit de mooiste crus van de Côte de Blancs. Die van de Montagne de Reims zorgen voor structuur en kracht en die van de Côte de Blancs brengen delicatesee en aromatische frisheid. De champagnes van Ruinart zijn zodoende levendig en expressief en ze kunnen goed rijpen. Met die rijping winnen ze aan diepgang en complexiteit. De champagnes van Ruinart zijn ook herkenbaar vanwege hun eigen, opvallende fles.

Ook de Ruinart Blanc de Blancs Brut komt in de bolle, van transparant glas gemaakte fles. Natuurlijk is deze Blanc de Blancs Brut exclusief gemaakt van chardonnay uit de twee genoemde, toonaangevende districten van de Champagne. Het is de jongste loot aan de Ruinart-boom. De Ruinart Blanc de Blancs Brut is pas op de markt sinds eind 2000. Het was voor het eerst in dertig jaar dat Ruinart met een nieuwe champagne op de proppen kwam.

Deze Blanc de Blancs Brut is een non-millésimé, waarvan de wet zegt dat hij minimaal 15 maanden op zijn gistdepot moet liggen. Maar bij Ruinart hanteert men eigen kwaliteitsnormen: deze champagne heeft meer dan 36 maanden op zijn gistdepot gerijpt en heeft daardoor geweldig aan verfijning gewonnen.

De Ruinart Blanc de Blancs Brut is een prachtige champagne. Geheel op dronk en uitermate verleidelijk door zijn frisheid en zijn fruit met de voor Ruinart typerende levendige lichtvoetigheid.

Een uitstekend aperitief. Tevens een prima begeleider van fijne gerechten. Bijvoorbeeld coquilles, krab, kreeft, kabeljauw, tong, tarbot en spannende sushi hapjes.



Persoonlijke proefnotitie

WOUDENBERG
Wijnhandel

Wijnhandel Woudenberg
Junusstraat 57
6701 AX Wageningen
0317-412301
www.woudenbergdranken.nl