

Commanderij Kempen

Kapitteljaar 2024-2025



Champagne: Aube
De vergeten Champagne-regio

Harry Gielen
Jens Van Avondt
Laurens Bakelants

Agenda

- ▶ Algemene info
- ▶ Aube - Côte de Bar
- ▶ Turbulentie - van stille wijn tot Champagne
- ▶ Opkomst van Champagne
- ▶ Wat maakt Aube anders?
- ▶ **Wijnfiches**

In bijlage:

- ▶ Geschiedenis

Algemene info

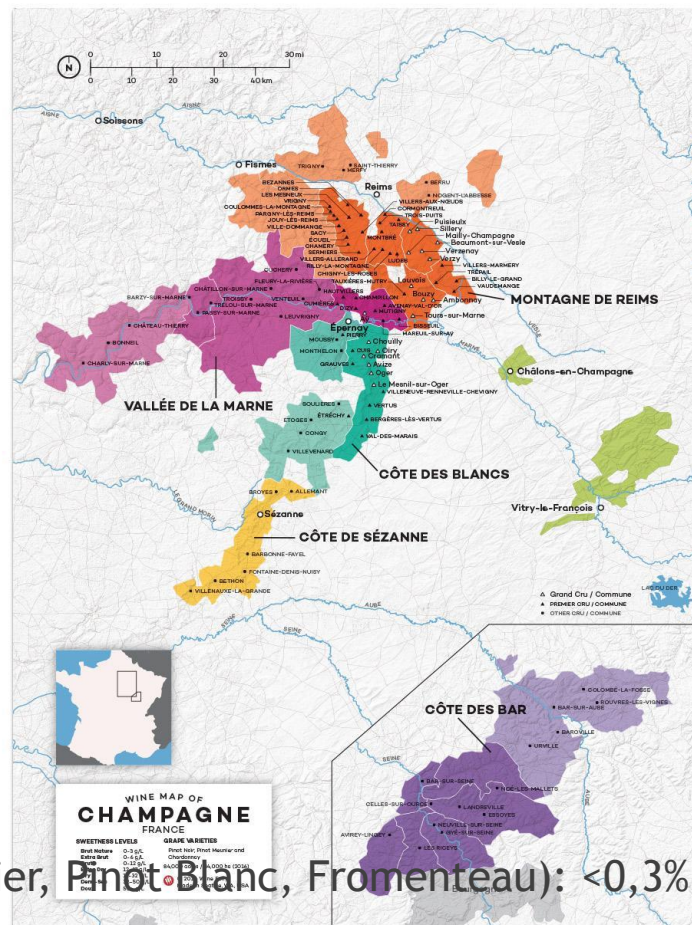
- ▶ De Champagnestreek ligt in het noordoosten van Frankrijk

- ▶ We onderscheiden:

- ✓ Montagne de Reims
- ✓ Vallée de la Marne
- ✓ Côte des Blancs
- ✓ Côte de Sézanne
- ✓ Aube - Côte des Bar

- ▶ Overzicht totale druivenaanplant

- ✓ Pinot Noir (~38%)
- ✓ Chardonnay (~31%)
- ✓ Pinot Meunier (~31%)
- ✓ Andere druivenrassen (Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Fromenteau): <0,3%



Algemene info

- ▶ Geografische coördinaten
 - Breedtegraad: tussen 48° en $49,5^{\circ}$ noorderbreedte
 - Lengtegraad: rond de 4° oosterlengte
- ▶ Dit maakt Champagne de noordelijkste grote wijnstreek van Frankrijk, met een koel klimaat dat perfect is voor mousserende wijnproductie.
- ▶ Aube 8.000 hectare aan wijngaarden
 - ▶ 20% van de oppervlakte van de appellatie Champagne

Aube - Côte des Bar

- **Ligging:** In het zuiden van de Champagne, dicht bij Bourgogne.
- **Voornaamste kenmerken:**
 - Warmer klimaat, waardoor de wijnen rijper en fruitiger zijn.
 - Staat bekend om **krachtige Pinot Noir** champagnes.
 - Bevat bekende dorpen zoals **Les Riceys**, **Bar-sur-Aube** en **Bar-sur-Seine**.
- **Druivenras-verdeling:**
 - Pinot Noir (~85%)
 - Chardonnay en Pinot Meunier (~15%)



Turbulentie - van stille wijn tot champagne

- ▶ 12e eeuw = start in de Cote de Bar:
 - ▶ Abdij van Clairevaux: Cisterciënzers
 - ▶ Abdij van Montiéramey: Benedictijnen
- ▶ Begin 20e eeuw:
 - ▶ Aube had 6 champagnehuizen.
 - ▶ Productie opgekocht door Champagnehuizen uit Marne
- ▶ eind 1908 werd de productie van champagne geregulariseerd
 - ▶ Beperking tot het departement Marne
 - ▶ Opstand van de wijnboeren na bekrachtiging in 1911

Turbulencie - van stille wijn tot champagne



Opkomst van champagne - enkele data

- ▶ 1927 werden alle wijnbouwgemeenten van Aube opnieuw opgenomen
- ▶ 1926 - 1928: wijnoogsten bevroren nagenoeg volledig
- ▶ 1929:
 - ▶ $\frac{3}{4}$ van de volledige oogst verkocht aan grote champagnehuizen
 - ▶ faillissement van courtier
- ▶ 1930: Wijnboeren verwerken eigen druiven in champagne
- ▶ Na 1945: champagneconsumptie neemt wereldwijd toe
- ▶ 1975: oprichting Commanderie du Saulte Bouchon Champenois
- ▶ Sinds 2015 : Werelderfgoedlijst van UNESCO



Wat maakt Aube speciaal

- ▶ Unieke ondergrond: grens van Bekken van Parijs
 - ▶ kenmerkende kalkbodem
 - ▶ Strook met kleimergel
- ▶ Kimmeridgien
 - ▶ gekenmerkt door fossielen van de oestersoort
- ▶ Karakter:
 - ▶ kalksteen houdt de zuurgraad in stand
 - ▶ kleimergel zorgt voor een ronde, rijke structuur en rijke fruitsmaken
 - ▶ in combinatie met de iets warmere temperaturen, breder en zachter



Walk the talk!

- ▶ Champagnes:
 - ▶ Souvenir d'Ancêtre: Marcel Vézien
 - ▶ Millesimé: Guy de Forez
 - ▶ Prestige: Nicolo & Paradis
 - ▶ Nuit de Rubis: Marcel Vézien
 - ▶ Cuvée Héritage Millesimée: Richardot
 - ▶ Libera Me: Monial
 - ▶ Rosé: Richardot