



ANTIËK

In de kelders van het huis Fallet-Prévostat liggen meer dan 200.000 flessen, sommige meer dan dertig jaar onaangeroerd. De 80-jarige eigenares houdt niet van te veel aandacht: 'Wij voeren een beetje uit naar België, maar voor de rest verkopen we alleen aan de poort.'

TERROIRWIJN

Bij Agrapart wordt nog steeds het paard ingeschakeld, om de bodem zo weinig mogelijk te beschadigen. Een biodynamische werkwijze avant la lettre.

► basiscuvées de expressie van de jaargang beklemtonen. Benoît Tarlant, drijvende kracht achter het opkomende domein uit Oeuilly, gaat zelfs een stap verder. De champagnes worden nauwelijks of niet gedoseerd bij het degorgeren. Het toevoegen van helemaal geen *liqueur d'expédition* is niet vanzelfsprekend (op het etiket staat 'dosage zéro'). Zo proef je heel sterk de naakte champagne, met nadruk op een duidelijke zuurgraad. Geen spek voor ieders bek, en om dit tot een goed eind te brengen moet je een verdomd goede champagnemaker zijn. Wees gerust, Benoît Tarlant is een groot talent.

De stille wijnen in zijn kelders urenlang mogen degusteren is een indrukwekkende ervaring. We proeven prachtige minerale basiswijnen, eerder subtiel en gestoeld op finesse dan breed of krachtig. Alsof de bodem spreekt in de wijn. Zuiverheid en puurheid zijn de woorden die onze proefnotities sieren. Ook hier speelt de tijd een belangrijke rol. Zelfs de basischampagnes blijven minimum vijf jaar op fles voor ze worden gedegorgeerd (in plaats van de vereiste vijftien maanden). De *millésimes* komen pas op de markt wanneer Benoît daarvoor de tijd rijp acht. De fles uit 1996 die hij even voor ons manueel degorgeerde, is volgens hem nog steeds niet klaar. De uitzonderlijk mooie Vigne d'Antan is de apotheose van dit bezoek en een unicum in de regio. Het is immers niet alleen een champagne van een druivenras uit één enkele wijngaard en uit één enkel oogstjaar, hij is ook gemaakt van ongeënte stokken die werden aangeplant in de jaren 1960 en in de zan-

derige bodem resistent blijken tegen de phylloxera of druifluus. De smaak is ongeëvenaard: zijdezacht en toch intens fruitig, elegantie troef en met een afdrank zonder einde. Schitterend!

4 DE TERROIR SPREEKT

Voor ons laatste bezoek trekken we terug naar Avize, waar een ander opkomend talent van zich laat spreken. Pascal Agrapart is een natuurmens, zijn werkbenadering in de wijngaard getuigt daarvan. Het paard wordt ingezet om de bodem zo weinig mogelijk te beschadigen, het gebruik van homeopathie zorgt voor een verhoogde immuniteit bij de stokken en het verwijderen van de overtollige bladeren gebeurt manueel. Veel blabla rond een biodynamische werkwijze hoor je hier niet, maar de filosofie van dit domein heeft er toch heel wat raakpunten mee. Volgens Pascal Agrapart is deze teeltmethode erg geschikt voor terroirwijn.

Het proeven van de stille wijnen is ook hier een belevenis. Van de vier bezochte domeinen ontdekken we bij Agrapart het meeste onderscheid tussen de wijnen. De wil om de expressie van elke wijngaard tot uiting te laten komen blijkt geen loze belofte. Ook het feit dat de stille basiswijnen een houtlagering krijgen draagt bij tot de rijkheid van de champagne. Met uitzondering van de basischampagne 'Les 7 Crus', een mengeling van wijnen uit verschillende locaties, kan je de champagnes van Agrapart omschrijven als aparte expressies van de verschillende terroirs waarover het huis beschikt. Zo is de

Extra Brut Blanc de Blancs 'Mineral' een selectie van de beste percelen uit Avize en Cramant. Het resultaat is een hypervervijnde en minerale champagne met een complexe levendigheid. De 'Venus' is daarentegen de vrucht van een klein perceel in Avize, waar al het werk met man en paard gebeurt ('Venus' is de naam van de merrie). De vinificatie gebeurt volledig op (ouder) hout en er wordt geen suiker aan toegevoegd bij het degorgeren. Niet goedkoop, wel een adembenemend mooie en pure champagne die zonder twijfel bij de regionale top hoort. En zo heeft elke cuvée van Agrapart een eigenheid met duidelijke verschillen. Eigenlijk zijn de champagnes zoals Pascal zelf: aanvankelijk gesloten, ware klasse onthult pas na een tijdje. Een afsluiter van formaat. ■

INFO

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin: de beroemde Carte Jaune is verkrijgbaar in de grootdistributie en in verschillende wijnspecialzaken en kost ca. 35 euro.

Champagne Fallet-Prévostat: de schitterende en zeer authentieke Extra Brut betaal je 28 euro (0498/15.67.62, info@wouterwineconsult.be).

Af en toe beschikt Wouter De Bakker over enkele flessen van dertig jaar oud die om en bij de 65 euro kosten.

Champagne Tarlant: verkrijgbaar bij verschillende specialzaken. Verdelers voor België: Rabortvins, Gent (www.rabortvins.com). Prijzen vanaf 27,50 euro voor de (zeer boeiende) basischampagnes. De unieke Vigne d'Antan kost ca. 50 euro.

Champagne Agrapart: verkrijgbaar bij G.K. Services, Wilrijk (0475/26.40.52, gkservices@iway.be). Prijzen tussen 28,75 euro (Les 7 Crus) en 76,47 euro (Venus).