

VALLÉE DE LA MARNE

JANISSON-BARADON Brut Sélection



Een assemblage van 50% Pinot Noir en 50% Chardonnay waarvan 30% reservewijnen gerijpt in eiken vaten. Een hoogwaardige, evenwichtige champagne die minstens 3 jaar op fles heeft gelegen en aldus ten volle gerijpt is. Zijn subtiele florale en kruidige aroma's met een lichte houttoets maken van deze champagne het ideale aperitief.

Ook beschikbaar in kleine flesjes (0,375 l)

JANISSON-BARADON Brut Nature



Een assemblage van 50% Pinot Noir en 50% Chardonnay waarvan 30% reservewijnen gerijpt in eiken vaten. De Non Dosé heeft eveneens minstens 5 jaar rijping in kelder achter de rug. Kenmerkend voor deze cuvée is dat er geen likeur meer wordt toegevoegd na de dégorgement. Hierdoor komt het natuurlijk en mineraal karakter van de champagne ten volle tot uiting. Verbazingwekkend lekker bij zeevruchten, kaviaar, zalm en in het bijzonder sushi.

JANISSON-BARADON Cuvée 7C



In de Cuvée 7C, waarvan jaarlijks slechts 1720 flessen worden gemaakt, zijn alle 7 wettelijk toegelaten druivensoorten vertegenwoordigd. Naast de traditionele soorten Pinot Noir, Meunier en Chardonnay vinden we Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc en Pinot Gris (Fromenteau) terug in ongeveer gelijke delen. Deze champagne werd niet gefilterd, onderging geen malolactische gisting, werd volledig opgevoed in inox tanks en is met 3g/l toegevoegde suiker zeer weinig gedoseerd. We herkennen een droge, frisse champagne met levendige zuren, aroma's van witte bloemen, reine claudes en kruiden. De afdrank is strak, licht mineraal en vrij lang. Deze fles heeft zeker nog een bewaarpotentieel van enkele jaren.

JANISSON-BARADON Tue Boeuf 2012



Tue Boeuf is een parcellaire champagne gemaakt met 100% Pinot Noir en onderging geen malolactische gisting. De rijping vond plaats voor 1/3 in betoneieren en voor 2/3 in houten vaten. Dosage extra brut (2g/l). Krachtig met een levendige aciditeit en aroma's van rood fruit, agrumes, toast en warme kruiden. Deze uiterst geslaagde cuvée leent zich vooral voor de gastronomie. Vanaf nu te drinken, maar zal ongetwijfeld nog mooi evolueren in de komende jaren. Een must!

© Fine Bubbles - Mei 2021

VALLÉE DE LA MARNE

JOSÉ MICHEL

Extra Brut



De unieke assemblage van 60% Pinot Meunier en 40% Chardonnay zorgt voor een heel harmonieuze champagne met een volle en fruitige smaak. Extra Brut betekent een heel beperkte dosering van suiker, in dit geval 2 gram per liter, terwijl bij een gewone Brut tot 12 gram suiker per liter mag toegevoegd worden. Door die lage dosering komt de smaak van de terroir en de druiven ten volle tot uiting. Een fruitige neus met toetsen van pompoeloes, abrikoos en nectarine en een volle en aangename smaak. Deze natuurlijke champagne kan genuttigd worden bij het aperitief en is tevens een welkome partner bij zeevruchten en sushi.

JOSÉ MICHEL

Special Club 2013



Deze prestigieuze cuvée, gemaakt volgens het charter van de "Club Trésors de Champagne", is samengesteld uit 50% Pinot Meunier en 50% Chardonnay, waarbij een belangrijk deel van de wijn afkomstig is van wijnstokken met een ouderdom van meer dan 70 jaar. Na lange rijping in de duisternis van de kelders krijgen we een perfecte alchemie tussen 2 totaal verschillende, maar complementaire druiven. Aroma's van gecompoteerd fruit, brioche, nootjes en patisserie met een licht florale toets verenigen zich in een genereus en evenwichtig palet. Een uitstekende millésime!!

JOSÉ MICHEL

Père Houdart



Een hommage aan Père Houdart, de stichter van het huis en grootvader van José Michel. Een unieke assemblage van oude millésimes van 1971, 1975, 1976, 1982 en 1984 met recentere wijn van het uitstekende oogstjaar 2012. Samengesteld uit 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir en 20% Chardonnay, met een zeer beperkte dosage (4 g/l). Fijne pareling met subtiel kruidige neus. Mollig, complex en lang, kortom een champagne buiten categorie voor uw onvergetelijke momenten. Zeer beperkt aanbod.

VALLÉE DE LA MARNE

BENOIT DÉHU

Rue des Noyers

BIO



Benoît Déhu vertegenwoordigt de 8e generatie wijnbouwers van dit kwalitatief hoogstaand champagnehuis, gesticht in 1787. Sinds 2011 wordt op een perceel van 1,7ha “La Rue des Noyers” biodynamisch gewerkt. Deze wijngaard brengt o.a. een 100% Pinot Meunier champagne voort. Zo weinig mogelijk interveniëren is de filosofie die wordt gehanteerd: een perfect mature druif van superieure kwaliteit oogsten en daarna de natuur zoveel mogelijk haar gang laten gaan. Vinificatie (zonder koudebehandeling en filtering) en rijping vinden plaats in vaten, gemaakt met hout afkomstig van het domein zelf. Gedoseerd aan een uiterst geringe 1g/l is het resultaat een vineuze doch zachte en elegante champagne met een fijne mineraliteit, een kruidige fruitigheid met zowel florale, vegetale als aardse tonen.

MONTAGNE DE REIMS

HENRI BILLIOT

Cuvée Réserve



De mature wijnranken gelegen op de beste hellingen van het vermaarde Ambonnay zorgen voor een uitzonderlijk gebalanceerde en rijke champagne met een indrukwekkende lengte. Krachtig en complex en tegelijkertijd met veel elegantie en subtiliteit. Rijp en intens fruit (gedroogde abrikoos, peer, limoenzeste, kers en pruim) met florale, kruidige (gember, cardamom, kruidnagel) en lichtjes getoaste nuances. Samenstelling: 75% Pinot Noir en 25% Chardonnay, geen filtering en geen malolactische gisting.

COTE DES BLANCS

GIMONNET-OGER

Grande Réserve



Na 3 jaar rijping “sur lattes” heeft deze champagne gemaakt van 90% Chardonnay en 10% Pinot Meunier een mooi aromatisch evenwicht bereikt. Een champagne voor iedere gelegenheid en die nooit verveelt.

GIMONNET-OGER

Blanc de Blancs Sélection Premier Cru



Een 100% Chardonnay afkomstig van Premier Cru wijngaarden in de omgeving van Cuis. Een krachtige, volle, harmonieuze champagne met een bijzonder rijk smakenpalet (vanille, honing, witte en gedroogde vruchten), veel mineraliteit en een intense afdronk. Een heerlijk aperitief en een smaakvolle aanvulling bij hapjes met gerookte paling of gerechten met schaaldieren en vis.

GIMONNET-OGER

Prestige Premier Cru



Deze blanc de blancs Premier Cru uit Cuis onderging 1 jaar houtlagering en heeft een flesrijping van meer dan 5 jaar achter de rug. Gestructureerd, vineus en met een bourgondische touch. Heerlijk, zowel als aperitief als voor aan tafel!

VALLEE DE L'AUBE

SERGE MATHIEU Cuvée Tradition Blanc de Noirs Brut



Serge Mathieu heeft weliswaar geen “bio-label”, maar de wijnbouw gebeurt met heel veel respect voor de natuur vanuit een wetenschappelijke benadering. De Cuvée Brut Tradition bestaat uit 100% Pinot Noir en heeft minstens 3 jaar rijping achter de rug. Het is een heel frisse en elegante champagne met een fijne mousse en intense aroma's van kleine rode vruchten en een lange, aangename afdronk.

SERGE MATHIEU Brut Sélect



De Cuvée Brut Sélect, op basis van 100% Chardonnay, heeft minstens 4 jaar rijping achter de rug. Men gebruikt hier enkel de eerste persing van uitgeselecteerde druiven afkomstig van de best gelegen wijngaarden. Resultaat is een rijke champagne met een romige textuur, lichte mineraliteit en ragfijne aroma's gaande van citrus naar tropische tot gedroogde vruchten, toast en amandel.

MARIE-COURTIN Résonance **BIO**



Dominique Moreau staat aan het hoofd van dit klein maar gereputeerd champagnehuis uit de Aube. Haar champagnes zijn energiek, levendig en subtiel en zijn volgens de principes van de biodynamie uitgewerkt. Ze prefereert cuvées van één enkel jaartal, één wijngaard en één druivensoort. De ondergrond van klei, kalksteen en een onderliggende laag van Kimmeridgian mergel zorgt voor de broodnodige aciditeit en mineraliteit. Deze Résonance 2013 bestaat uit 100% Pinot Noir, is ongeklaard en ongefilterd, gemaakt van wilde gisten, zeer laag gedoseerd en heeft uiterst kleine SO2 waarden. In de neus krijgen we aroma's van citruszeste, brooddeeg, jasmijn en achterliggend fijn rood fruit gepaard gaande met een mineraliteit die we, naast fijne persistente zuren en veel spanning, ook in de mond terugvinden. Een delicatessen !

MARIE-COURTIN Concordance **BIO**



Deze cuvée wordt enkel gemaakt in uitzonderlijke jaren waarin alle elementen die meespelen om een goede wijn te maken samenvallen, vandaar de naam Concordance. Deze 100% Pinot Noir werd gemaakt zonder toegevoegde sulfieten in de gekende minimalistische stijl van het huis en dat uit zich in een rijke champagne die toch voldoende frisheid en spanning heeft. Top biodynamie! Best een half uurtje op voorhand openen.

VALLEE DE L'AUBE

VAL' FRISON Goustan **BIO**



Valérie Frison is één van de exponenten van een nieuwe generatie van getalenteerde wijnbouwers in de Aube die natuurlijk en met zo weinig mogelijk chemische additieven trachten te werken. De wijngaarden zijn bio-gecertificeerd sinds 2003. Haar 100% Pinot Noir van 2013 die de naam Goustan draagt, genoot 9 maanden fermentatie “sur lie” in barriques en een verdere rijping van 15 maanden “sur lattes”. Deze cuvée heeft een ultra-laag gehalte aan sulfieten, is niet gedoseerd en bezit een buitengewone zuiverheid en complexiteit van aroma's. Voor de kenner !

RUPPERT-LEROY 11, 12, 13 ... **BIO**



Dit klein, jeugdige domein werkt volledig biologisch en hanteert de principes van de biodynamie. Dit is de enige niet-parcellaire champagne van dit huis, gemaakt volgens een soort 'solera-systeem'. De jaren 2011 t.e.m. 2016 zijn vertegenwoordigd in deze Brut Nature champagne opgevoed op inox en hout. Pompelmoes en kruidige toetsen gaan gepaard met een zinderende strakheid en een minerale afdronk. De fijnheid, zuiverheid en complexiteit zijn zo bijzonder dat vele Parijse restaurants staan te drummen voor een kleine allocatie van de cuvées van Ruppert-Leroy.

RUPPERT-LEROY Fosse-Grely **BIO**



De cuvée Fosse-Grely Brut Nature, afkomstig van een perceel van kleihoudende kalksteen met een overwicht aan rode klei, is een assemblage van 50% Pinot Noir en 50% Chardonnay die 9 maanden rijpt op houten vaten en vervolgens minstens 20 maanden 'sur lattes'. Aroma's van agrumes en steenfruit en een ronde, lange finale doorspekt van mineraliteit. Zowel geschikt als aperitief als bij een stukje lekker eten is dit een welgekomen partner.

RUPPERT-LEROY Papillon **BIO**



De cuvée Papillon, afkomstig van een perceel van kleihoudende kalksteen met een overwicht aan rode klei, is een pure Pinot Noir die, na vinificatie op hout, 9 maanden op houten vaten rijpt en vervolgens minstens 20 maanden 'sur lattes'. Deze cuvée bevat geen toegevoegde zwavel en er werd geen filtering, noch klaring toegepast. Weelderige aroma's van bloedappelsien en rijpe appel met wat rode vruchten en in het glas fijne, romige bubbels die een verrassende en minerale finale in petto hebben.

BESTELBON			
	Prijs (a)	Prijs (b)	Aantal
Benoît Déhu			
Rue des Noyers - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Gimonnet-Oger			
Grande Réserve	25,90	24,90	
Blanc de Blancs Sélection Premier Cru	28,60	27,60	
Prestige Premier Cru	32,50	31,50	
Henri Billiot			
Cuvée Réserve Grand Cru	30,75	29,75	
Janisson-Baradon			
Brut Sélection	27,60	26,60	
Brut Sélection - 0,375l	15,95	15,45	
Brut Nature	32,60	31,60	
Cuvée 7C	47,75	46,75	
Tue Bœuf 2012	59,75		
José Michel			
Extra Brut	29,50	28,50	
Special Club 2013	47,75		
Père Houdart	61,50		
Marie-Courtin			
Résonance - BIO	37,60	36,60	<i>tijdelijk uitverkocht</i>
Concordance - BIO	61,20		
Ruppert-Leroy			
11,12,13...14 - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Fosse-Grely - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Papillon - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Serge Mathieu			
Cuvée Tradition Blanc de Noirs Brut	29,50	28,50	
Cuvée Brut Sélect	36,50	35,50	<i>tijdelijk uitverkocht</i>
Val' Frison			
Goustan - BIO	<i>Op aanvraag</i>		<i>tijdelijk uitverkocht</i>

Prijs inclusief BTW per fles van 0,75 liter (tenzij anders vermeld).

(a) Prijs inclusief BTW per fles, bij aankoop van een doos met 6 dezelfde flessen van 0,75 liter of 12 dezelfde flessen van 0,375 liter

De transportkosten bedragen 9 € incl. BTW voor leveringen binnen de provincie Antwerpen en 15 € incl. BTW voor leveringen elders in België. **Gratis levering vanaf 18 flessen.**

UW GEGEVENS			
Naam:		Voornaam:	
Straat & nr.:			
Postcode:		Stad:	
Telefoon:			
E-mail:			
BTW-plichtig:	ja/nee (schrappen wat niet past)	BTW-nr.:	BE
Leveringsadres (indien verschillend van bovenstaand adres)			
Naam:		Voornaam:	
Straat & nr.:			
Postcode:		Stad:	
Telefoon:			
Uw opmerkingen			
Gewenste leveringsdatum & uur:			
Handtekening:			Datum:
Door het ondertekenen van deze bestelbon aanvaardt u de algemene verkoopsvoorwaarden die u kunt raadplegen op www.finebubbles.be .			

Hoe bestellen ?

- Bestellen kan per:
 - E-mail: bestellen@finebubbles.be
 - Telefoon: 0483/03 15 15
 - Post: Jan Van Rijswijcklaan 33-35/7 ; B-2018 Antwerpen
- Vervolgens sturen we u een bevestiging van uw bestelling.
- Betalen doet u eenvoudig via overschrijving op rekening:
 - IBAN: BE52 7380 3076 7109 BIC: KREDBEBB
- We contacteren u zo snel mogelijk om een leveringsdatum af te spreken na ontvangst van uw betaling.

Fine Bubbles dankt u voor uw bestelling !