



TARLANT

FRANKRIJK | CHAMPAGNE

HET WIJNHUIS | TARLANT

In 1687 startte Pierre Tarlant met het bewerken van wijngaarden in Aisne. In 1780 verhuisde de familie naar Oeuilly, waar ze nu nog steeds hun wijndomein bezitten. Inmiddels staan Benoît en zijn zus Mélanie aan het hoofd van het bedrijf en vormen zij alweer de twaalfde generatie. Zij bezitten momenteel veertien hectare aan wijngaard, verdeeld over 55 percelen met elk hun eigen specifieke bodemgesteldheid, zoals kalkgrond, ‘sparnacien’ (kleikalk), zand en krijt, alle rijk aan schelpen en fossielen. Champagne Tarlant staat bekend om zijn wat gerijptere champagnes en het feit dat zij weinig geheimen kennen wat betreft de vervaardiging van de verschillende champagnes die zij maken.

STREEK | CHAMPAGNE

Champagne is wereldwijd bekend en wordt algemeen gezien als de meest feestelijke van alle wijnen. De naam is zelfs zó bekend dat deze vaak achteloos voor willekeurig welke mousserende wijn wordt gebruikt. Toch is niet elke mousserende wijn met Champagne te vergelijken. Het koele klimaat, het koudst van Frankrijk, het unieke terroir en de bijzondere, tijdrovende bereidingswijze liggen ten grondslag aan een uitzonderlijke kwaliteit die in andere mousserende wijnen maar zelden wordt gevonden. Aan het begin van de 20^e eeuw nam de roem van Champagne al mythische vormen aan. De Champenois besloten de naam te beschermen door een strikt afgebakend gebied aan te wijzen en gemeenschappelijke productiemethodes vast te stellen, met als resultaat de Appellation d'Origine C ntrol e Champagne.

RÉSERVE BRUT CHAMPAGNE TARLANT – RÉSERVE BRUT NON VINTAGE



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	CHAMPAGNE A.C.
STREEK:	CHAMPAGNE
WIJNSOORT:	MOUSSERENDE WIJN
HERKOMST:	CHAMPAGNE
DRUIVENRAS:	CHARDONNAY, PINOT NOIR EN PINOT MEUNIER

De Reserve Brut van Tarlant is de meest gedronken champagne van het huis. Deze wijn is een assemblage van een gelijke hoeveelheid chardonnay, pinot noir en pinot meunier. De jaargang in ons assortiment is 2008 aangevuld met réservewijnen. De eerste vergisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks, waarna de reservewijnen opgeslagen worden in eiken vaten. In mei 2009 is de champagne gebotteld en start de tweede vergisting. Na deze vergisting rijpt de champagne nog enkele jaren in de fles en op de nog aanwezige gistcellen, alvorens het dégorgement (verwijdering van de gistcellen) in mei 2015 plaats vond.

“Het unieke van de champagnes van Tarlant is de rijpheid. Dit zorgt voor een mooie gebalanceerde smaak met een elegante mousse. De aroma’s van appel, peer en getoast brood maken hem zeer aangenaam. De ideale champagne om een speciale gebeurtenis te vieren, maar ook heerlijk bij toast met gerookte zalm of een tartaar van coquilles.”

– *Thijs van den Broek*

SERVEER TEMPERATUUR: 10°C

OP DRONK: NU OP DRONK