

# Jean Pernet

## Champagne du Vigneron Grand Cru



### La Champagne

Met een gemiddelde jaartemperatuur van slechts 10,5 °C behoort de Champagne-Ardenne streek niet alleen tot een van de koudste maar tevens tot de minst bevolkte regio's van Frankrijk. De bewoners zijn grotendeels boer en maken La Champagne tot een van de belangrijkste agrarische streken van het land. Wijn vormt uiteraard een groot deel van de agricultuur, maar ook bieten, tarwe en granen vormen belangrijke inkomstenbronnen. Het landschap is ernaar: wijngaarden, brede rivierdalen en beboste heuvels worden afgewisseld door uitgestrekte akkers en prachtige landelijke gebieden. Reims en Troyes gelden als de hoofdsteden van deze streek, waar gastronomie en gastvrijheid prominente pijlers vormen.

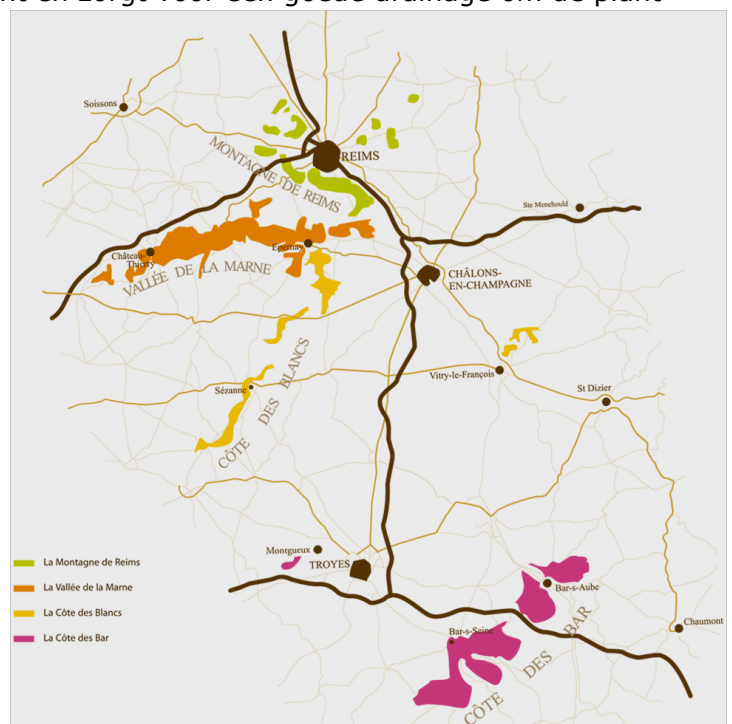
De wijn, **Le Champagne** is afkomstig van wijngaarden die zijn aangelegd in gebieden die een warmer microklimaat genieten, gunstig ten opzichte van de zon liggen, zoveel mogelijk beschermd zijn van de koude noordenwind en waarvan elk perceel met de bijbehorende AOC precies is geregistreerd. Dat in deze noordelijke streek wijn wordt verbouwd, kan worden beschouwd als een bijzondere prestatie. In eerste instantie omdat met dit koele klimaat de kritische grens wordt bereikt; bij een nog lagere gemiddelde temperatuur rijpen de druiven niet genoeg meer. Maar zeker ook gezien de geschiedenis van dit door vele oorlogen geteisterde gebied. Met het voortschrijden van de eeuwen hebben de wijnboeren steeds betere wijnen weten te produceren waardoor Le Champagne overal ter wereld het symbool geworden is voor feest, liefde en bijzondere momenten.

De streek is tot aan Reims overdekt met een zeer dikke laag wit krijt; hier zijn in de loop der eeuwen honderden kilometers aan grotten uitgegraven. Het krijt is noodzakelijk voor een snellere rijping van de druiven: het weerkaatst het zonlicht en zorgt voor een goede drainage om de plant van water te blijven voorzien. Tevens verschaft het krijt de wijnstokken de mineralen die de unieke eigenschappen van de Champagne op een subtiele manier bepalen.

De wijngemeenten zijn ingedeeld op basis van de zg. *échelle des crus*. De beste terroirs krijgen de classificatie 100% en komen in aanmerking voor de vermelding Grand Cru. Belangrijk is dus de origine van de druiven te weten omdat iedere regio en dorp specifieke eigenschappen (terroir) aan de wijn toevoegt. Er zijn 3 druivenrassen aangeplant die voor de productie in aanmerking mogen komen: Pinot Noir (+/- 25%), Pinot Meunier (+/- 50%) en Chardonnay (+/- 25%).

De Champagnestreek is in te delen in 4 regio's:

- La Montagne de Reims (onder Reims)
- La Vallée de la Marne
- La Côte des Blancs (zuidelijk van Epernay)
- La Côte des Bar (zuidelijk van Troyes)



# Jean Pernet

## Champagne du Vigneron Grand Cru

Kenmerkend voor de Champagnestreek is dat de druiven veelal verhandeld worden voordat er wijn van gemaakt wordt. Men heeft dus druiventelers aan de ene kant en (grote) handelshuizen die de druiven opkopen en verder verwerken tot Champagne. Doordat Champagne van meerdere oogstjaren gemaakt mag worden staan wijnen van meerdere jaren aan de basis van een champagne, wat een zekere constante in kwaliteit oplevert. Het verschil in smaak is de variatie in de verhouding tussen de drie druivenvariëteiten, de tweede gisting op fles met de duur van de rijping daarna. Verder is belangrijk: de herkomst van het fruit (terroir) en of er houtrijping is toegepast. In hele goede wijnjaren wordt wijn van één jaar gebruikt en leveren een millésime-champagne (vintage) op. Naast de grote handelshuizen zijn er kleinere producenten die juist uitsluitend hun eigen druiven tot de wijn toelaten om zo de ultieme expressie van hun herkomst in de smaak te laten terugkomen. De familie Pernet behoort tot deze selecte groep.

## Champagne Jean Pernet

is een klein familiebedrijf dat sinds 4 generaties Champagne produceert die karakteristiek zijn voor de origine van de druiven.

**Het bedrijf is gevestigd in le Mesnil-sur-Oger, een dorpje in de Côte de Blancs** waar men 7 hectare wijngaard bezit die tot de beste van de Côte des Blancs gerekend mogen worden. Ze zijn allen Grand Cru geclassificeerd. Daarnaast bezit men nog 10 hectare in Epernay en Chavot. Alleen het beste fruit houden de broers **Christophe en Frédéric Pernet** voor zichzelf. De rest van de druiven wordt verkocht aan de grote huizen. Doel van de Pernet is een karaktervolle, frisse en minerale wijn te produceren waar ook de non-millésimé dikwijls voor het overgrote deel van een enkel oogstjaar is. Kleine verschillen die behoren tot de karakteristieke eigenschappen van dat oogstjaar komen daardoor tot hun recht. De Champagne met een langere rijping (sur Latte) komt als millésimé op de markt en is altijd van een oogstjaar gemaakt.



### Jean Pernet Brut Chardonnay - Grand Cru

100% Chardonnay afkomstig van 6 hectare kalkrijke ondergrond rondom Mesnil sur Oger. De wijn rijpt minimaal 30 maanden sur Latte. Een Champagne met een frisse geur van toast, witte bloemen en citrusfruit. Deze komen in de krijtdroge smaak weer terug. Een elegante wijn, lichtvoetig genoeg om er lekker als aperitief van te genieten.

45.000 flessen worden jaarlijks geproduceerd.

### Jean Pernet Brut Chardonnay - Grand Cru Millésimé

Wordt alleen in de beste oogstjaren geproduceerd. 100% Chardonnay afkomstig van de beste Grand Cru wijngaard (1 ha.) in Mesnil sur Oger. De wijn rijpt minimaal 48 maanden sur Latte

Een Champagne met een rijpere geur (toast), complexe en zuiver. Een krachtige en tegelijk zachte smaak met een mooie schone finale. Een wijn waar een (vis) gerecht naast mag komen te staan.

6.000 flessen worden jaarlijks geproduceerd.

### Jean Pernet Brut Rosé

De Pinot Noir en Chardonnay druiven komen van verschillende delen van de wijngaarden met meer klei-kalkgrond. Deze druiven geven de wijn meer body. Een rosé met een geur van rood fruit (bessen) en waar menig rosé vaak een wat flauwe wijn betreft, maakt de familie Pernet juist een wijn met genoeg smaak en mondvulling. Men kan de Rosé ook prima met een gerecht (vis of licht vlees) combineren.

5.000 flessen worden er jaarlijks geproduceerd.

**Coup  
de  
Coeur  
2006  
2007**

