Champagne Pommery
Apanage 1874 Blanc de Blancs Brut

Champagne | FRANKRIJK



WIJNDOMEIN
Champagne Pommery

DRUIVENSOORT
Chardonnay

WIJNBOUW
Duurzaam

GASTRONOMIE
Apero | carpaccio coquilles I
Tataki tonijn

Beschrijving
Champagne Pommery Apanage 1874 Blanc de Blancs is een prestigieuze cuvée op basis van 100% Chardonnay, waarin de finesse van de grote kalkrijke terroirs van Champagne wordt gecombineerd met de complexiteit van een uitzonderlijke assemblage van verschillende oogstjaren. De wijn steunt op een réserve perpétuelle, oorspronkelijk opgebouwd uit Chardonnay afkomstig van Grand Cru-wijngaarden. Deze doorlopende reserve wint met iedere nieuwe jaargang aan diepgang en complexiteit en vormt de basis van het karakter van de cuvée.De assemblage omvat onder meer de opmerkelijke oogstjaren 2014 en 2016, afkomstig uit de prestigieuze Grand Cru-dorpen Avize en Cramant in de Côte des Blancs, aangevuld met Chardonnay uit 2018. Daarnaast spelen de historische terroirs van de Montagne de Reims en de Monts de Berru-Nogent een belangrijke rol. Deze verschillende herkomsten brengen structuur, volume en mineraliteit samen met de elegantie en precisie die kenmerkend zijn voor grote Blanc de Blancs Champagnes.In het glas presenteert de champagne zich met een lichtgouden kleur en verfijnde schittering. De neus is bijzonder elegant en complex, met aroma's van rijpe citrusvruchten, cédrat, amandel en bergamot, aangevuld met subtiele florale nuances. In de mond combineert de wijn een opmerkelijke precisie met een genereuze, zijdezachte textuur. De uitgesproken mineraliteit verleent spanning en diepgang, terwijl de verschillende rijpingscomponenten voor een gelaagde aromatische expressie zorgen. De afdronk is lang, levendig en verfijnd ziltig.Een uitgesproken gastronomische champagne die uitstekend tot zijn recht komt bij carpaccio van sint-jakobsvruchten, langoustines, kreeft, verfijnde zeevruchtengerechten en delicate visbereidingen. De combinatie van frisheid, textuur en complexiteit maakt deze cuvée bijzonder geschikt voor de verfijnde gastronomie.

Domein
Champagne Pommery werd opgericht in 1836 en groeide onder leiding van Madame Louise Pommery uit tot een van de meest invloedrijke champagnehuizen van de 19e eeuw. Na het overlijden van haar echtgenoot nam zij de leiding van het huis over en ontwikkelde ze een vernieuwende visie op champagne, waarbij elegantie, zuiverheid en verfijning centraal stonden. Haar belangrijkste verwezenlijking was de introductie van Pommery Nature 1874, algemeen beschouwd als een van de eerste commercieel succesvolle Brut Champagnes. In een tijd waarin champagne doorgaans aanzienlijk zoeter werd gedronken, betekende deze droge stijl een belangrijke omwenteling in de geschiedenis van de regio.
Het huis is gevestigd in Reims, waar Madame Pommery een indrukwekkend domein liet ontwikkelen boven de historische krijtgroeven van de Butte Saint-Nicaise. Deze ondergrondse kelders, die zich kilometerslang uitstrekken door de kalksteen, bieden ideale omstandigheden voor de langdurige rijping van champagne. De monumentale architectuur en de historische krijtkelders maken vandaag deel uit van het UNESCO-werelderfgoed van de Champagne.