

# EEN SPRANKELEND WEEKEND IN DE CHAMPAGNE

Een champagnehuis prikken op de kaart, er verdwalen in de kelders, proeven van de bubbels en ten slotte de koffer volladen. Om 's avonds gezellig te tafelen, te overnachten tussen de druiven en de volgende dag hetzelfde scenario te herhalen. **DE HERFST IS HET PERFECTE SEIZOEN VOOR EEN STIJLVOL WEEKEND IN DE CHAMPAGNE, MET DE NADRUK OP STIJL. ZOWEL IN HET GLAS ALS IN DE KLERENKOFFER.** Wijnjournalist Bruno Vanspauwen verklaapt alvast zijn favoriete adressen in de Champagne, stiliste Linda Van Waesberge geeft inspiratie om de frisse kelders te trotseren.

**JOHANNA**  
Jurk, Sofie D'Hoore, € 430  
Jas, Just in Case, € 445  
**FRANK**  
Jas (€ 425), broek (€ 160) en pet (€ 80), Fifth Avenue Shoe Repair  
T-shirt, Topman, van Frank

Bloem, Indress, € 180  
Topje (€ 220) en  
rok (€ 255), Just in Case



**FOTOGRAFIE:** MARLEEN DANIELS | **ASSISTENTIE:** ANDREW THOMAS | **STYLING & PRODUCTIE:** LINDA VAN WAESBERGE  
**MODELLEN:** JOHANNA VLAMINCK EN FRANK PINCKERS, WWW.PINCKERS.COM | **MAKE-UP:** LOUISE DURANT  
**MET DANKAAN:** MOËT & CHANDON, WWW.MOËT.COM

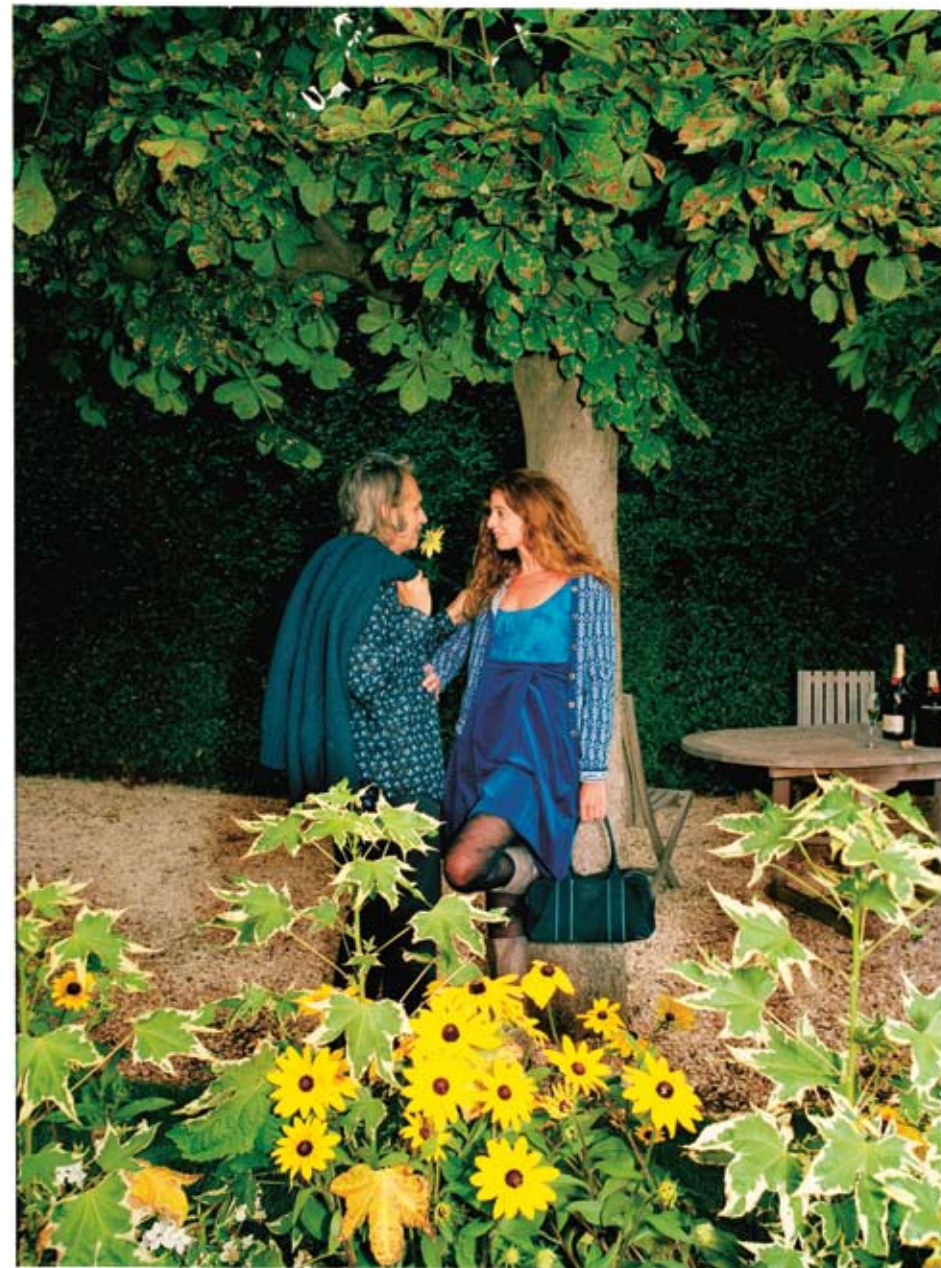


→  
**JOHANNA**  
 Jurk, Joanne  
*Vanden Avenne*, € 64,9  
 Kousen, Falke, € 18  
 Cardigan, *Just in Case*, € 175  
 Laarzen, *Longchamp*, € 720  
 Oorbellen (€ 5,175) en  
 ring (€ 6,750), *Pomellato*  
 Handtas, *VII Sept*  
*Bruvelles*, € 565

**FRANK**  
 Broek, *Maison*  
*Martin Margiela*, € 250  
 Hemd, *State of Art*, € 79,95  
 Cardigan, *Closed*, € 189

→ →  
**JOHANNA**  
 Jurk, *Agnès b.*, € 345  
 Jasje (€ 780) en  
 handtas (€ 270),  
*Sonia Rykiel*  
 Panty's, Falke, € 22  
 Laarzen, *Longchamp*,  
 € 720

**FRANK**  
 Jasje (€ 1.040) en  
 broek (€ 250),  
*Maison Martin Margiela*  
 Hemd, *Olivier Strelli*, € 95  
 Schoenen, *Fifth Avenue*  
*Shoe Repair*, € 320



## WAT JE VOORAF MOET WETEN

• **DE CHAMPAGNE LIGT MAAR 250 KM TEN ZUIDEN VAN BRUSSEL.** Het klimaat is dus vergelijkbaar met het onze. Het kan er in de herfst koud en druilerig zijn, voorzie dus een regenjas en een trui. Iets warms zul je sowieso nodig hebben voor een bezoek aan de diepe krijtkelders.

• De Champagne is een streek van traditie en prestige. Zeker **DE GROTE CHAMPAGNEHUIZEN ONTVANGEN JE MET STIJL, EN VERWACHTEN OOK ENIGE STIJL VAN HUN BEZOEKERS.** Een das en jasje zijn nu ook weer niet nodig, maar met een versleten jeans en een loshangend hemd val je toch uit de toon.

• Het kan verrassend klinken voor zo'n wereldberoemde streek, maar het is niet zo gemakkelijk om in de Champagne goed te eten en fraai te logeren. Heel wat hotels zijn oud en/of ouderwets. **DE KLASSIEKE FRANSE KEUKEN VIERT ER NOG HOOGTIJ, MET ALLE SLORDIGHEDEN DIE DAARBIJ HOREN.** Van vernieuwing en creativiteit is geen sprake, op enkele uitzonderingen na.

## WAT JE ZEKER MOET DOEN

• Je gaat het best met de auto. Niet alleen omdat de Champagne vanuit Brussel maar drie uur rijden is, maar vooral omdat je dan champagne kunt meebrengen. **ZORG VOOR VOLDOENDE LEGE RUIMTE IN JE KOFFER.**

• **BLIJF MINIMAAL TWEE NACHTEN.** De ene dag heen en de andere weer terug is alleen interessant als je gaat om champagne te kopen (en als je op voorhand weet welke). In dat geval kun je eigenlijk ook dezelfde dag heen en terug.

• **MAAK OP VOORHAND AFSPRAKEN MET DE CHAMPAGNEDOMEINEN.** Het is niet altijd noodzakelijk, maar het wordt wel op prijs gesteld. Bovendien riskeer je dan niet voor een gesloten deur te staan.

• **RESERVEER OP VOORHAND HOTEL EN RESTAURANTS. ZE ZIJN ECHT NIET ZO DIK GEZAAID EN ZE KUNNEN NOGAL VER VAN ELKAAR LIGGEN.** Indien een hotel of restaurant volzet is, bevindt het volgende zich niet noodzakelijk op wandelafstand.

• **VRAAG BIJ HET PROEVEN VAN DE CHAMPAGNES 'UN CRACHOIR', EEN RECIPIENT OM DE CHAMPAGNE TERUG IN UIT TE SPUWEN.** Niemand zal je dat kwalijk nemen — het geeft integendeel een professionele en verantwoordelijke indruk. Wie al in de voormiddag champagne begint te drinken, houdt het niet uit tot 's avonds. Bovendien controleert de Franse politie de wegen in de streek.

## HOE WORDT CHAMPAGNE GEMAAKT?

Naar de Champagne ga je niet zonder enige basiskennis van hoe champagne wordt gemaakt.

- 1 Champagne begint als witte wijn. In de grote champagnehuizen wordt witte wijn van het meest recente oogstjaar gemengd met 'vins de réserve' van vroegere jaren.
- 2 De wijn ondergaat door de toevoeging van suiker en gist een tweede gisting in de fles. Het koolzuur dat daarbij vrijkomt, blijft in de fles gevangen. Vandaar de bubbels.
- 3 De fles blijft een tijdlang op een koele plaats liggen, bijvoorbeeld in een krijtkelder. De wettelijke minimumperiode is vijftien maanden.
- 4 Tijdens die periode wordt de fles langzaam gedraaid — die 'remuage' gebeurt vandaag meestal machinaal — zodat het bezinsel naar de flessenhals wordt gedreven.
- 5 De bezinselprop wordt bevroren en verwijderd ('dégorgement').
- 6 Dan wordt nog een likeurachtig mengsel toegevoegd dat de zoetheit van de champagne bepaalt ('dosage'), en krijgt de champagne zijn karakteristieke kurk met ijzeren beugel ('muselet').
- 7 De klassieke druivenmengeling voor champagne is pinot meunier, pinot noir en chardonnay. Er zijn ook champagnes van alleen chardonnay ('blanc de blancs') en champagnes van alleen de blauwe pinotdruiven ('blanc de noirs'). Roséchampagne wordt gemaakt door rode en witte wijn te mengen — in de Champagne is dat toegestaan — of door eerst een stille roséwijn te maken.



**JOHANNA**  
 Jurk, *Sofie D'Hoore*, € 430  
 Jas, *Just in Case*, € 445  
 Panty's, *Wolford*, € 26  
 Reistas, *Louis Vuitton*,  
 € 735  
 Laarsjes, *Ellen Verbeek*,  
 € 400  
 Zonnebril, *Lafont*, € 199

**FRANK**  
 Jas (€ 425), broek (€ 160)  
 en pet (€ 80),  
*Fifth Avenue Shoe Repair*  
 T-shirt, *Topman*,  
 van Frank  
 Schoenen,  
*Gant Footwear*, € 169,95  
 Sjaal, *Olivier Strelli*, € 65





→  
**JOHANNA**  
Rok (€ 350), souspull (€ 95)  
en jasje (€ 480), Sofie D'Hoore  
Debardeur, Just in Case, € 110  
Laarzen, Palladium, € 169

**FRANK**  
Broek, Maison Martin  
Margiela, € 450  
Hemd, Olivier Strelli, € 95  
Jas, RDLC, € 129,95  
Schoenen, Maruti, € 119,95

→ →  
**JOHANNA**  
Jurk, Frankly by  
Annelies Braeckman, € 340  
Panty's, Wolford, € 26  
Cardigan met kap, Gant by  
Michael Bastian, € 330  
Hoedje, Filippa K, € 85  
Klompen, Mellow Yellow, € XX

**FRANK**  
Broek, Maison Martin  
Margiela, € 420  
Gilet, Burlington, € 330  
Schoenen, Maruti, € 119,95

→  
**FRANK**  
Cape, Agnès b., € 395  
Broek, Maison Martin  
Margiela, € 450  
Hemd (€ 155) en cardigan  
(€ 155), Olivier Strelli  
Schoenen, Fifth Avenue Shoe  
Repair, € 320  
Sjaal (€ 135) en hoed (€ 320),  
Christophe Coppens  
Reistas, Longchamp, € 480

→ →  
**JOHANNA**  
Broek (€ 275), oranje trui  
(€ 210) en groene trui (€ 300),  
Sofie D'Hoore  
Laarsjes, Mellow Yellow  
Kraagje als muts, Conni  
Kaminski, € 149

**FRANK**  
Broek, Maison Martin  
Margiela, € 250  
Cardigan, Agnès b., € 325  
Trui, Fifth Avenue Shoe  
Repair, € 160  
Bottines, Palladium, € 139,95  
Sjaal, Jack & Jones, € 14,95

## EEN SNELLE WEGWIJZER DOOR DE STREEK

### DE CHAMPAGNE IS ONDERVERDEELD IN DRIE GROTE SUBREGIO'S

- De eerste regio die je tegenkomt als je vanuit België de Champagne binnenrijdt, is La Montagne de Reims. Het is een hoge beboste berg die hoofdzakelijk met blauwe druiven is beplant (pinot noir en pinot meunier). Die zorgen voor champagnes met structuur en karakter. In de stad Reims zijn veel prestigieuze champagnehuizen gevestigd: Krug, G.H. Mumm, Lanson, Louis Roederer, Veuve Clicquot Ponsardin, Piper-Heidsieck/Charles Heidsieck, Taittinger, Vranken-Pommery, Ruinart, Henriot.
- De tweede regio, La Vallée de la Marne, is een opeenvolging van wijngaarden op de zuidelijk gerichte hellingen van de rivier Marne. Die zuidelijke expositie levert vooral champagnes met een volle, ronde en rijpe stijl. De belangrijkste stad is Epernay: kleiner dan Reims, maar niettemin de hoofdstad van de Champagne. Uiteraard vind je hier eveneens grote champagnehuizen, zoals Moët & Chandon, Perrier-Jouët, de Venoge, Pol Roger, Mercier en de Castellane.
- De meest zuidelijke regio is La Côte des Blancs, zo genoemd omdat de chardonnay hier koning is. Dat leidt tot elegante en verfijnde champagnes. Hier kom je in befaamde champagnedorpen zoals Avize, Oger, Le Mesnil, Cramant en Vertus, waar veel wijngaarden liggen die de status van 'grand cru' hebben. Onder meer de befaamde Clos du Mesnil, de wijngaard van een van de duurste champagnes ter wereld.
- Nog zuidelijker liggen nog twee subregio's, Côte de Sézanne en Côte des Bar, waar vaak goede champagnes gemaakt worden tegen lagere prijzen. Hou er echter rekening mee dat de Côte des Bar ruim 100 kilometer verwijderd ligt van de Côte des Blancs.
- Als je domeinen wilt bezoeken, kijk je het best vooraf op een kaart waar ze liggen. Zo kun je een logische route uitstippelen. De afstand tussen Reims en het eind van de Côte des Blancs is weliswaar slechts 50 kilometer, maar op de kleine wegen in de Champagne ben je snel een uur onderweg.

### INTERESSANTE CHAMPAGNEHUIZEN

- De grote champagnehuizen (zie de namen hierboven) hebben niet noodzakelijk de beste champagnes, maar het loont de moeite om ze te bezoeken omdat ze over de spectaculairste krijtkelders beschikken. De rondleidingen zijn gemaakt op maat van toeristen, maar een wandeling door de kelders onder de straten van Reims of Epernay is altijd een belevenis.
- Bij Laurent-Perrier ben je als Belg welkom, want ons land is zeer belangrijk voor het champagnehuis. In de gangen hangt trouwens een foto van koning Boudewijn, die het huis ooit bezocht.  
→ Avenue de Champagne 32, Tours-sur-Marne, +33 3/26.58.91.22, [www.laurent-perrier.fr](http://www.laurent-perrier.fr)
- De eigenares van Duval-Leroy is een Belgische. De champagnes, in België zeer bekend, zijn van goede kwaliteit.  
→ Avenue de Bamental 69, Vertus, +33 3/26.52.10.75, [www.duval-leroy.com](http://www.duval-leroy.com)
- Monique Fourny, de eigenares van het kleine domein Veuve Fourny, is ook van Belgische afkomst. Haar zonen hebben nu de leiding in handen. De champagnes zijn uitstekend, maar worden merkwaardig genoeg niet ingevoerd in ons land.  
→ Rue du Mesnil, Vertus, +33 3/26.52.16.30, [www.champagne-veuve-fourny.com](http://www.champagne-veuve-fourny.com)
- Andere kleinere champagnehuizen waar zeer goede champagnes worden gemaakt:  
→ Egly-Ouriet, Rue de Trépail 9-15, Ambonnay, +33 3/26.57.00.70  
→ Tarlant, Oeuilly, +33 3/26.58.30.60, [www.tarlant.com](http://www.tarlant.com)  
→ Larmandier-Bernier, Rue du 28-Août 43, Vertus, +33 3/26.52.13.24, [www.larmandier.com](http://www.larmandier.com)  
→ Fallet-Prévost, Rue Pasteur 56, Avize, +33 3/26.57.51.97  
→ Jacquesson, Rue du Colonel Fabien 68, Dizy, +33 3/26.55.68.11, [www.champagnejacquesson.com](http://www.champagnejacquesson.com)  
→ Deutz, Rue Jeanson 16, Aÿ, +33 3/26.56.94.00, [www.champagne-deutz.com](http://www.champagne-deutz.com)  
→ Billecart-Salmon, Rue Carnot 40, Mareuil-sur-Aÿ, +33 3/26.52.60.22, [www.champagne-billecart.fr](http://www.champagne-billecart.fr)  
→ Bollinger, Boulevard du Maréchal de Lattre de Tassigny 22, Aÿ, +33 3/26.53.33.66, [www.champagne-bollinger.fr](http://www.champagne-bollinger.fr)

### WAAR LOGEREN?

- **EEN CENTRAAL GELEGEN HOTEL** is ideaal als uitvalsbasis om de drie belangrijkste regio's van de Champagne te verkennen. Een aanrader is Le Clos Raymi, in Epernay. De uitbaatster is de schoonmoeder van Anselme Selosse, een van de beste champagnemakers. Je kunt ook op een champagnedomein logeren, zoals bij Tarlant in Oeuilly, 15 km ten westen van Epernay.  
→ Le Clos Raymi, Rue Joseph de Venoge 3, +33 3/26.51.00.58, [www.closraymi-hotel.com](http://www.closraymi-hotel.com)  
→ Tarlant, +33 3/26.58.30.60, [www.tarlant.com](http://www.tarlant.com)
- **VOOR WIE LUXE WIL**, zijn er Château Les Crayères in Reims en L'Assiette Champenoise in Tinguieux, vlak bij Reims. Beide hotels hebben een uitstekend restaurant met een van de weinige actuele en creatieve keukens in de Champagne. Ze zijn wel duur.  
→ Château Les Crayères, Boulevard Henry Vasnier 64, +33 3/26.24.90.00, [www.lescraayeres.com](http://www.lescraayeres.com)  
→ L'Assiette Champenoise, Avenue Paul Vaillant-Couturier 40, +33 3/26.84.64.64, [www.assiettechampenoise.com](http://www.assiettechampenoise.com)

### WAAR ETEN?

- In de twee belangrijkste steden van de Champagne, Reims en Epernay, is het aangeraden de **'GASTRONOMISCHE' RESTAURANTS TE VERMIJDEN**. Zowel het interieur als de keuken is vaak ouderwets, of minstens voorbijgestreefd. De twee (dure) uitzonderingen werden al vermeld bij de hotels.

- **KIES IN REIMS VOOR EEN BRASSERIE WAAR JE GOED EET TEGEN SCHAPPELIJKE PRIJZEN**, zoals Brasserie Flo (ingericht in art-decostijl) of Le Boulingrin.

- Brasserie Flo, Place Drouet d'Erion 96, +33 3/26.91.40.50, [www.floreims.com](http://www.floreims.com)
- Le Boulingrin, Rue de Mars 48, +33 3/26.40.96.22, [www.boulingrin.fr](http://www.boulingrin.fr)
- In Epernay zit je altijd goed bij La Table Kobus. La Table Kobus, Rue Dr. Rousseau 3, Epernay, +33 3/26.51.53.53, [www.latablekobus.com](http://www.latablekobus.com)
- Even buiten Reims is er een gezellige herberg waar je lekker eet: Le Relais de Sillery.  
→ Le Relais de Sillery, Rue de la Gare 3, Sillery, +33 3/26.49.10.11, [www.relaisdesillery.fr](http://www.relaisdesillery.fr)