

# 'Tradition' Verzenay Grand Cru Brut NV Champagne Jacques Busin



Guide Hachette bevestigt dat deze Grand Cru champagne een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding heeft en beloont hem bovendien met 3 van de 3 sterren! Zo nobel kan een Best Buy zijn!

Wijnsoort	<b>mousserend</b>
Wijngoed	<b>Champagne Jacques Busin</b>
Regio	<b>Champagne</b>
Druivensoort	<b>pinot noir chardonnay</b>
Smaak	<b>droog</b>
Serveertemperatuur	<b>8-10°C</b>
Alcoholpercentage	<b>12 %</b>
Rijpsingspotentieel	<b>drink nu of binnen twee jaar</b>
Opvoeding	<b>Méthode traditionnelle</b>
Liter	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 3/3 Sterren Guide Hachette des Vins

"Licht goud met fijne parels, gedragen door intense en complexe geuren: vers rood fruit, amandel, kaneel, lichte tabak. Aromatische rijkdom en langdurig, zowel genereus als delicaat, met een edele bittere noot in de afdronk."

## Wine in Black score: 92 punten

Champagnes die uitsluitend worden gemaakt van druiven van Grand cru locaties zijn even zeldzaam als duur. Een hoger kwaliteitsniveau vind je namelijk niet in Champagne. Met dit in gedachten is het verbazingwekkend dat Maison Jacques Busin, dat alleen Grand cru wijngaarden bezit, eersteklas champagnes aanbiedt voor een zeer aantrekkelijke prijs. Dit

veranderde niet toen Emmanuel Busin het beheer van het domaine overnam. Voortbouwend op de stijl van zijn vader Jacques worden alle champagnes gedomineerd door pinot noir. Het resultaat: elegante wijnen met een ruggengraat. De non-vintage champagne 'Tradition' is de instapwijn die een kijkje biedt in de wereld Jacques Busin's producten. En eentje die het waard is! Guide Hachette prees jaargang 2021 om zijn goede prijs-kwaliteitverhouding en deelde 3 van de 3 sterren uit!

## **Proefnotitie**

De champagne met zijn fijne parels prijkt helder goudgeel in het glas. In de neus: rode appel, abrikoos en delicate citroentonen, wat kweeper en prachtige hints van brioche en geroosterde amandelen. In de mond met veel druk en kracht, maar altijd elegant. Weelderig en filigraan tegelijk. Een fascinerend contrast dat wordt omlijst door een levendige en perfect uitgebalanceerde wijnsteenzuurboog.

## **Past perfect bij**

Deze champagne is een ideaal aperitief en een fantastische metgezel voor verjaardagen, bruiloften, jubilea en andere vieringen. Smaakt ook heerlijk bij garnalen en mosselen.

## **Wijngoed**

Slechts 17 van de 319 gemeenten in de Champagne hebben een Grand Cru-status. Een van hen is Verzenay. En dit is precies waar het huis van Champagne Jacques Busin staat. De familie Busin cultiveert al sinds de 17e eeuw wijngaarden op de kalkstenen bodem rond Verzenay. Maar het was Ernest Busin die in 1902 zijn druiven niet meer aan de grote handelsmerken verkocht, maar zelf in de champagneproductie ging. Hij werd gevolgd door Pierre en Jacques Busin. Het familiebedrijf wordt sinds 2006 geleid door Emmanuel Busin.

Binnen de generaties is het wijngaardareaal de afgelopen decennia uitgebreid tot bijna 11 hectare, waarop 80% pinot noir en 20% chardonnay gedijen. Pinot Noir domineert niet alleen in de wijngaarden, maar ook in de verschillende cuvées van Champagne Jacques Busin. In de rosé champagne maakt het 100% uit. Instap in de wereld van mousserende wijn is de 'Tradition' Verzenay Grand Cru Brut NV, die elegantie en vers fruit combineert. Het vlaggenschip is de Millésime, die maar liefst 5 jaar op de droesem heeft gelegen.

## **De wijn**

De 'Tradition' Verzenay Grand Cru Brut NV van Champagne Jacques Busin is gemaakt van 70% pinot noir en 30% chardonnay. De basiswijnen komen uit de twee jaargangen 2016 en 2017. Na de verplichte handmatige pluk werden de hele druiven voorzichtig geperst en gefermenteerd in roestvrijstalen tanks voordat ze naar de fles gingen voor de tweede gisting. De champagne bleef hier nog minstens vijftien maanden, waar hij dankzij autolyse fijne briochetonen ontwikkelde.