



Julie Cavil

De Geboorte van de nieuwe Krug Grande Cuvée

2022 gaat de champagnegeschiedenis in als een rijk jaar, zowel wat kwaliteit als kwantiteit betreft. Maar zelfs dat brengt uitdagingen met zich mee. Dat vertelde ons Julie Cavil, keldermeester(es) bij Champagne Krug, tijdens een exclusief event in Reims.

Tijdens deze bijzondere editie van 'Krug Behind the Scenes' werd ook het 180-jarige bestaan van het champagnehuis gevierd. Niet alleen stelden ze de nieuwste releases voor, er werd ook een verticale proeverij van tien jaargangen Krug Grande Cuvée geserveerd. Die begon met de 160^e Édition, op basis van het oogstjaar 2004, om te eindigen bij de

splinternieuwe 171^e Édition, een assemblage van 131 'vins clairs', waarbij 58% basiswijnen van het oogstjaar 2015 aangevuld werden met reservewijnen die teruggaan tot 2000.

Ondertussen werkt het team aan de 178^e Édition, die binnenkort gebotteld wordt. We konden een twintigtal van de 152 basis-reservewijnen proeven die deel uitmaken van de uiteindelijke blend. Hierbij vielen vooral de pinots noirs van 2022 op door hun kracht, elegantie en intense fruitigheid, mooi gebalanceerd met fijne, rijpe zuren. De chardonnays vertoonden het bredere profiel van een warme jaargang, met rijp boomgaardfruit en zelfs exotische toetsen. Voor de reservewijnen werd dan ook vooral naar fraîcheur en finesse gezocht.

7 jaar sur lattes

De nieuwe Grande Cuvée is nu klaar om gebotteld te worden, waarna de flessen de kelders ingaan voor een rijpingsperiode van zeven jaar 'sur lattes', zoals gebruikelijk bij Krug. Pas in 2030 zullen ze weer het daglicht zien.

Julie Cavil en haar collega's hebben de voorbije decennia extra ingezet op nauwere samenwerking met hun druiventelers, om

een beter inzicht te verkrijgen in het individuele karakter van elk perceel. Dat dit vruchten afwerpt konden we ook merken bij de vijf jaargangen van Krug Rosé op de proeftafel. Ook hierbij streeft het team ernaar om, los van de weersverschillen tussen jaargangen, elke keer weer een topchampagne te maken. Rijk en gebalanceerd, maar representatief voor het millésime - de droom van stichter Joseph Krug indachtig. De rosé is een relatief recente creatie van het huis, ondertussen aan zijn 27^e editie toe. De samenstelling verschilt van jaar tot jaar. In de 19^e Édition (basisjaar 2006) bijvoorbeeld, is dat slechts 22%, terwijl bij mijn persoonlijke favoriet, de gracieuze 24^e (2012), dit maar liefst 71% bedraagt. Allemaal, zijn ze toegankelijk en gastronomisch veelzijdig, bijvoorbeeld bij kazen, kruidige groentenbereidingen, fijne vleesgerechten of pluimwijd.

De champagnes van Krug zijn gemaakt in een rijke, complexe en genuanceerde stijl die zowel met traditionele gerechten als met topgastronomie combineert. Dat laatste konden we uitgebreid ervaren tijdens een onvergetelijk diner in het huis van de familie Krug, ter plaatse klaargemaakt door vriend-aanhuis **Arnaud Lallement**, de driesterrenchef van **l'Assiette Champenoise**. (Kristol Balcaen)