



Thema: The match made in heaven: bijzondere smaakcombinaties tussen eigenzinnige topchampagnes en uitdagende smaakvolle kazen

Een olfactologische topavond op 27 februari 2025.

Inleiding:

Mousserende wijnen zijn niet meer weg te denken uit de hedendaagse wijnwereld. Zowat elk gerespecteerd wijnland heeft zijn eigen variant op de markt gebracht. Maar de bakermat of de moeder der parelende wijnen blijft hoe dan ook Champagne. Hoewel Champagne furore maakt aan de rijkste culinaire tafels, blijft deze drank toch meestal een ideale starter of een aperitief. Nochtans zijn vineuze champagnes tot meer in staat en kunnen ze perfect een maaltijd begeleiden. Maar er is meer. Een recente ontdekkingstocht door Tom Ieven (ex-sommelier Hof Van Cleven en huidig sommelier van restaurant Colette) & Peter Doomen (Belgische Ambassadeur du Champagne sinds 2013) heeft geresulteerd in een verrassend verhaal van champagne en kaas. Dit verhaal werd omgezet in een prachtig en origineel boek, dat vorige jaar werd uitgegeven door Borgerhoff&Lamberigts. Welnu, we hebben dit boek laten leven en topchampagnes met topkazen met elkaar laten verzoenen. Deze EWOP-avond werd echt exclusief omdat deze avond werd begeleid door **Peter Doomen** (mede-auteur van het boek) en **Frederic Van Tricht** (meester-kaasaffineur). Het interactief spel tussen eigenzinnige champagnes en het gedifferentieerd smaakspectrum van verschillende kazen werd op een verbazende manier gebracht. Een diner eindigen met kaas en champagne werd plots geen taboe meer, maar eerder een aanrader. Een leerrijke avond waarbij alle ingeschreven deelnemers het onderstaand boek hebben ontvangen:



Op de avond waren 26 gelukkig proevers aanwezig. Iedere proever kreeg een afzonderlijke degustatieboekje, die een perfecte handleiding was voor de koppeling van 14 bijzondere champagnes en 7 perfect geaffineerde kazen:



14 champagnes:

- 6 oude vintage champagnes
- 7 recente speciale champagnes
- 1 demi-sec champagne

7 kazen:

4 types

1. Schapen- en geitenkazen
2. Zachte witschimmelkazen
3. Harde kazen
4. blauwschimmelkazen



Executive Wine Club of Passion

De kazen:

Crottin Leenhof (type 1)

Geitenkaas gemaakt op kaasboerderij het Leenhof in Zele in Oost Vlaanderen tussen Antwerpen en Gent. Enkel de melk van de eigen geiten wordt hier ambachtelijk verwerkt. De kazen worden met de hand geschept wat zorgt voor een mooie structuur. De kaas kan perfect vers gegeten worden en heeft dan een vochtig zuivel met frisse zuren.

Juliette (type 1); werd vervangen door zijn betere zusje Aurélie (type 1)

Deze halfzachte geitenkaas met oranje bloes is ontstaan uit een samenwerking tussen Kaasaffineurs Van Tricht en kaasmakerij Karditsel. Het idee om een geitenkaas te kleuren met Annatto (afkomstig van het rode pitje van de zuid Amerikaanse orleaanboom) zat al een tijdje in Frederic zijn hoofd. De kaas wordt gemaakt in Limburg uit rauwe biologische geitenmelk. Zijn smaak is delicaat en de structuur smeug. De kaas is een ode aan Juliette, de grootmoeder van Frederic die in 1970 de zaak startte. Hier heb je een meer romige geitenkaas waarbij de zuren al deels weggerijpt zijn. De kaas is goed gezouten en loepzuiver van smaak, zonder de animale smaak die andere geitenkazen kunnen hebben.

Chanteraine= Brillat-Savarin (type 2)

Triple crème kaas van rauwe koemelk uit Ile-de-France. De pâte is zacht-zoet en aangenaam van smaak. Aan de melk wordt room toegevoegd om hem extra vol te maken. De kaas is zeer rijk en boterig. Hij wordt geproduceerd in Seine Et Marne, een departement met een landelijk gedeelte alsook in de Parijse voorsteden. In dit departement wordt ook de Brie de Meaux en de Brie de Melun gemaakt. Het is een vrij 'recente' kaas die in de jaren 30 voor het eerst zijn licht zag. De kaas werd vernoemd naar een befaamde gastronom Brilhat-Savarin.

Brie de meaux (type 2)

Brie is een zachte Franse kaas. Brie behoort net als Camembert en Herve tot de zachte kazen. Oorspronkelijk komt Brie uit het departement Seine-et-Marne in Île-de-France, met de oorspronkelijke 'Brie'-kazen Brie de Meaux en Brie de Melun. Beide zijn beschermd geweest, maar er bestaan helaas vele imitaties. De Brie de Meaux en de Brie de Melun zijn de enige twee briesoorten die ook een AOC-keurmerk hebben. Hierin staat strikt gereguleerd welke melk uit welk gebied gebruikt moet worden inclusief de manier en de duur van de rijping. Onze brie komt van het huis Dongé, een top artisanale Brie de Meaux-maker. Hij selecteert voor ons mooie dikke Brie die zeer mooi vol is van smaak.

Parmigiano Reggiano Cravero (type 3)

Iedereen kent wel de Parmigiano uit de regio Parma in Italië. Nu zeg niet gewoon Parmezaan tegen deze kazen van het huis Cravero. Deze familie rijpt en selecteert al 5 generaties lang de beste Parmezaanse kazen. Het verschil proef je onmiddellijk, deze kaas is zo mooi van structuur en smaak. Omdat hij zo veel eleganter is dan zijn broertjes laat hij niet die typische tinteling achter op de tong maar enkel zijn mooie smaak. Cravero is voor ons een huis van vertrouwen waar wij ontzettend fier zijn dat we met hen kunnen werken. Terwijl de "gewone" Parmigiano veel verwerkt wordt in de keuken verdient deze kaas zijn plaatsje op het kaasp bord.

Comte Marcel Petite Fort St Antoine Réserve (type 3)

De gerenommeerde harde kaas uit de Jura, gemaakt van rauwe koemelk. Deze kaas werd gerijpt in een oud militair fort op 1100meter hoogte waar temperatuur en vochtigheid constant zijn en perfect om de kazen in te rijpen. De natuurlijke flora in dit fort zorgt ook voor de unieke smaak van deze kazen. Het unieke van deze Réserve is dat de wielen door ons zijn geselecteerd op smaak en werden apart gelegd in het fort en dan op te sturen naar onze rijperij in de stadsbrouwerij om daar nog even verder te rijpen. Deze kaas heeft de perfecte balans tussen fruitigheid en complexiteit. De kazen zijn gemaakt van zomermelk en rijping van tussen de 16 en 20 maand.

Shropshire blue (type 4)

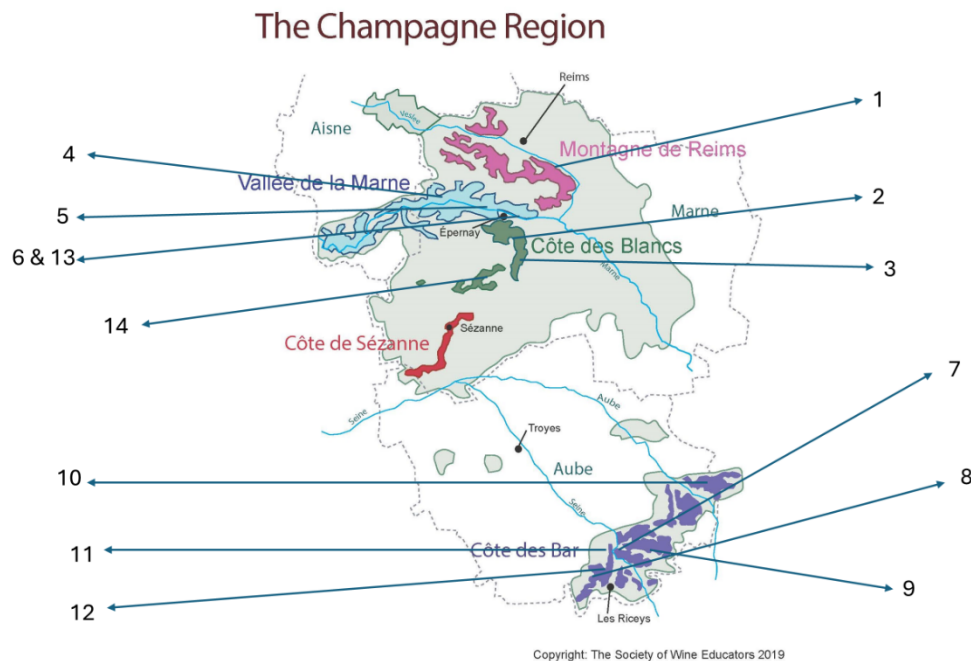
Is een kaas van koemelk uit het Verenigd Koninkrijk en familie van de Stilton. Deze kaas werd voor het eerst gemaakt in 1970 in melkerij Castle Stuart in Inverness in Schotland door Andy Williamson, een kaasmaker die getraind was in het maken van Stilton in Nottinghamshire in het VK. De kaas was eerst gekend onder de naam 'Inverness-shire Blue' of 'Blue Stuart' maar om de interesse naar de kaas te doen toenemen is deze later gedoopt tot Shropshire Blue, wat dus niets te maken heeft met de plaats 'Shropshire'. De kaas wordt nu gemaakt in de kaasmakerijen van Clawson, Leicestershire, Cropwell Bishop en Colston Bassett, waar ook Stilton gemaakt wordt. Deze blauwschimmel krijgt zijn oranje kleur door toevoeging van anatto, een natuurlijke kleurstof. Shropshire is zachter dan Stilton maar even romig van textuur. Naast de pittigheid van de blauwe aderen proeft men ook een vleugje karamel.

De champagnes

Types:

- A. Jong en fruitig
- B. Rijk en zoet
- C. Monocepage (chardonnay, pinot noir of meunier)

- D. Champagnes met reservewijnen
- E. Vintage champagne
- F. Champagne met houtrijping
- G. Luxecuvées



1. Champagne Mailly ‘Cuvée Les Echansons’ 1996, Grand Cru E (Vintage), G (Luxecuvée):

Een millésimé (vintage) van 100% Grand Cru-druiven (Pinot Noir/Chardonnay). Mailly benadrukt de "tijdloze elegantie" en het gebruik van uitzonderlijke oogstjaren, wat past bij vintage. Als Grand Cru-luxecuvée valt hij ook onder luxecuvées. Deze bijna 30 jaar oude donker gele champagne had zijn grootste bubbels duidelijk kwijt, maar qua smaak was hij verrassend sterk en vineus. Misschien was deze champagne eerder één van de beste wijnen op tafel met veel romige en lactische toetsen, wat oxidatief maar helemaal niet storend. Zeer lange afdronk.

Prijs: (laatst geregistreerde verkoopprijs 2017) 137,72 euro; wine-searcher: 190 euro

2. Champagne Pascal Doquet Grand Cru 2003 E (Vintage), C (Monocepage):

Een vintage champagne van 100% Chardonnay (monocepage). Pascal Doquet staat bekend om zijn biodynamische focus op Chardonnay uit Grand Cru-dorpen. Een verrassend rijke champagne met zero-sulfiet, die duidelijk de tijd goed heeft doorstaan. Zeer vet en mist wat elegantie, waarbij de frisse bubbel niet meer aanwezig was. Andermaal bleef deze champagne leuk overeind als vineuze wijn. Hier waren grote voorstanders en tegelijkertijd ook grote tegenstanders. Een controversiële champagne van hoog niveau van een zeer eigenzinnige wijnbouwer van de school van Selosse.

Prijs: tussen 149 euro en 160 euro

3. Champagne Larmandier-Bernier Tradition 1er Cru Extra Brut : C (Monocepage), D (Reservewijnen)

Een monocepage van 100% Chardonnay. Larmandier-Bernier gebruikt oude reservewijnen voor complexiteit, wat past bij hun filosofie van "traditionele ambachtelijkheid". Deze wijnbouwer maakt champagnes die vrij strak zijn en waar de mineraliteit uit het glas springt. Deze Champagne was ook bijna 15 jaar oud en toch nog heel fris en krachtig. Hij had zijn basiskernmerken helemaal niet verloren. Grote champagne voor liefhebbers van droge, strakke champagnes met veelspanning.

Prijs: tussen 58 euro en 98 euro

4. Champagne Tarlant 'Cuvée La Vigne d'Or' 1999 (Blanc de Meuniers) : C (Monocepage), E (Vintage)

Een zeldzame 100% Meunier (monocepage) van het oogstjaar 1999 (vintage). Tarlant specialiseert zich in monocepage-champagnes met oude wijnstokken. De wijngaard is gesitueerd op een zandperceel langs de oever van de Marne, met wijngaarden die niet geënt zijn op Amerikaanse onderstok (vignoble pre-phyloxera). Een uitzonderlijk staaltje passie van de familie Tarlant. Deze 25 jaar oude champagne was nog verrassend sterk en vineus, met een zeer breed smaakspectrum. Complexe wijn met heel veel bagage. Uitzonderlijke Champagne.

Prijs: 45 euro (wine-searcher); laatste veilingprijs (vinocom 2024):159,9 euro

5. Champagne Jacquesson 'Cuvée 731' Brut: D (Reservewijnen), G (Luxecuvée)

Een assemblage van meerdere jaren (60% van het basisjaar + reservewijnen). Jacquesson's "Cuvée 700-serie" is een luxueuze, complexe blend. Deze champagne komt van het oogstjaar 2003 en dat was voor het eerst te smaken. Deze 'grote' champagne had het moeilijk en te oxidatief. Was moeilijk te combineren met de kazen.

Prijs: wine-searcher: 139 euro; wineauctioneer: 172 euro

6. Champagne Bollinger 'La Grande Année' 1997, Brut: E (Vintage), F (Houtrijping)

Bollinger's vintage-wijn rijpt gedeeltelijk in eiken vaten, wat zorgt voor een romige textuur en tostaroma's. Dit is de topchampagne van dit wijnhuis of kortweg van de volledige regio van de Champagne. En ondanks zijn hoge leeftijd, bleef deze Champagne nog al zijn kwaliteiten te hebben behouden. Rijk, complex, vineus en vooral ongelooflijk lekker waarbij de pareling nog duidelijk aanwezig waren. Werd door veel proevers als de beste Champagne van de avond geïdentificeerd. De 60% pinot noir (en 40% chardonnay) geeft deze wijn een prachtige onderbouw, wat op leeftijd prachtig tot uiting komt.

Prijs: 216 euro (te koop bij vins&millésimes); idealwine: 150,24 euro; 270,83 euro SoDivin

7. Champagne Marcel Vézien 'Cuvée Souvenir d'Ancêtre', Brut: D (Reservewijnen), A (Jong en fruitig)

Een blend met 30% reservewijnen, maar door de frisse aciditeit en citrusnoten past het ook bij "jong en fruitig". Samengesteld uit 70% pinot noir en 30% chardonnay komt deze Champagne zeer 'gourmandise' over. Een volle krachtige wijn met zeer mooie fruitaroma's. Deze Champagne behoort tot het beste van het ruime gamma aan wijnen van het huis.

Prijs: tussen 35 euro en 50 euro

8. Champagne Richard Royer 'Cuvée Les Envers de Valenne', Brut Zéro: C (Monocepage), A (Jong en fruitig)

Een zéro dosage van 100% meunier (monocepage). Royer benadrukt de "pure fruitigheid" (appel, perzik) van jonge wijnstokken. Een explosieve Champagne met fijne bubbels, die wat zalvend overkomt. Zeer kunstig gemaakt door de zoon die een oenoloog is, waarbij het terroir per soort champagne zeer belangrijk is. Een domein om te volgen, want deze jonge wijnbouwers hebben echt iets in hun marge.

Prijs: rond de 60 euro

9. Champagne Marcel Deheurles & Fils Millésimé Nature 2015, Zéro Dosage: E (Vintage), A (Jong en fruitig)

Een natuurwijn (geen sulfieten) van 2015 (vintage). Door de zéro dosage overheersen frisse, fruitige tonen. Een pittige en zeer levendige champagne met grote fraîcheur. Daarenboven komt hij vrij strak over en toch een stevige afdronk. Een Champagne die gerust gerechten kan begeleiden. Gemaakt uit een blend van 58% chardonnay en 42% pinot noir.

Prijs: 48 euro

10. Champagne Nicolo&Paradis 'Cuvée Prestige', Brut: G (Luxecuvée), D (Reservewijnen)

Een luxebland met een porties reservewijnen. Nicolo&Paradis positioneert dit als hun topcuvée, bestaande uit 70% chardonnay en 30% pinot noir. Een zachte champagne met aroma's citrus en sterrevrucht, omgeven door een lichte toets van 'toast'. Uiteindelijk komt deze Champagne zeer fris en speels over en verrassend goed bij sommige kazen.

Prijs: tussen 25 en 32 euro

11. Champagne Rémy Massin & Fils 'Cuvée l'Intégrale', Extra Brut: A (Jong en fruitig), D (Reservewijnen)

Extra Brut met een focus op frisheid (citrus, groene appel), maar ook verrijkt met reservewijnen voor diepte.

12. Champagne Deveaux 'Cuvée Ultra D', Extra Brut: A (Jong en fruitig), E (Monocepage)

Een monocepage van 55% pinot noir en 45% Chardonnay met een levendige, fruitige profil (wit fruit, mineralen). De druiven zijn zeer selectief gekozen van specifieke oude percelen. Bijna geen dosage (3g/l), waardoor de extra brut zeer letterlijk mag genomen worden. Een krachtige Champagne met zeer fijne pareling en grote mineraliteit in de mond. Een beetje zilt is mooi verweven met tonen van witte bloemen en kruiden. Een zeer levendige en pure Champagne met zeer lange afdronk.

Prijs: 55 euro

13. Champagne Bollinger 'Special Cuvée': D (Reservewijnen), F (Houtrijping)

Bollinger's iconische blend met reservewijnen en gedeeltelijke houtrijping voor een rijke, complexe stijl. Zeer lekkere brede Champagne van hoog niveau, die het uiteindelijk wat moeilijk had tussen al het zeer typisch karakterieel geweld van de 12 vorige Champagnes. Deze stijlvolle Champagne bestaat uit 85% van druiven van de grand cru en premier cru wijngaarden in

Champagne, bestaande uit 60% pinot noir, 25% chardonnay en 15% pinot meunier. Deze Champagne behoort tot de beste in de klassieke Champagnes, waarbij steeds complexiteit en structuur aan de orde is. De neus van groene appel en de mond van brioche en noten, maken deze wijn genereus en zeer toegankelijk.

Prijs: 51 euro

14. Champagne Didier-Ducos 'Douceur', Demi-Sec: B (Rijk en zoet)

Een demi-sec (32-50g/l suiker) met honing- en abrikoosaroma's. Didier-Ducos richt zich expliciet op zoetere stijlen. Het werd een zeer fruitige en gulzige Champagne, bestaande uit 80% pinot meunier, 5% pinot noir en 15% chardonnay. Pittige pareling die het zoete fruit accentueert. Een vleugje rozelaar maakt hem zeer toegankelijk. Vrij kort in afdrank, vrij spectaculair in aanzet. Een wijn voor liefhebbers en zeker bij sommige kazen.

Prijs: 23 euro

Peter stimuleerde de proevers met een combinatielijstje, zoals gesuggereerd in het boek en volgens de uitgelegde methodiek, zonder vooraf de kazen noch de wijnen te proeven. De oefening van de avond was om dit 'theoretisch' lijstje te testen naar de echte realiteit realiteit:

De combinaties

	Kaastype 1	Kaastype 2	Kaastype 3	Kaastype 4
1. Champagne Mailly 'Cuvée Les Echansons' 1996, Grand Cru - E(G)	*	?	+	-
2. Champagne Pascal Doquet Grand Cru 2003 - E(C)	-	+	?	*
3. Champagne Larmandier-Bernier Tradition 1er Cru Extra Brut- D(C)	?	+	*	-
4. Champagne Tarlant 'Cuvée La Vigne d'Or' 1999 (Blanc de Meuniers) - E(C)	*	+	?	-
5. Champagne Jacquesson 'Cuvée 731' Brut - D(G)	*	?	+	-
6. Champagne Bollinger 'La Grande Année' 1997, Brut - F(E)	-	+	?	*
7. Champagne Marcel Vézien 'Cuvée Souvenir d'Ancêtre', Brut - A(D)	+	?	*	-
8. Champagne Richard Royer 'Cuvée Les Envers de Valenne', Brut Zéro - A(C)	+	?	-	*
9. Champagne Marcel Deheurles & Fils Millésimé Nature 2015, Zéro Dosage - A(E)	+	?	*	-
10. Champagne Nicolo&Paradis 'Cuvée Prestige', Brut - D(G)	*	+	?	-
11. Champagne Rémy Massin & Fils 'Cuvée l'Intégrale', Extra Brut - D(A)	+	?	*	-
12. Champagne Deveaux 'Cuvée Ultra D', Extra Brut - C(A)	?	+	-	*
13. Champagne Bollinger 'Special Cuvée' - G(F)	?	*	+	-
14. Champagne Didier-Ducos 'Douceur', Demi-Sec- B	?	*	-	+

Verklaring symbolen:

+ = beste combinatie

? = voor de ene wel, voor de andere niet

* = verras ons!

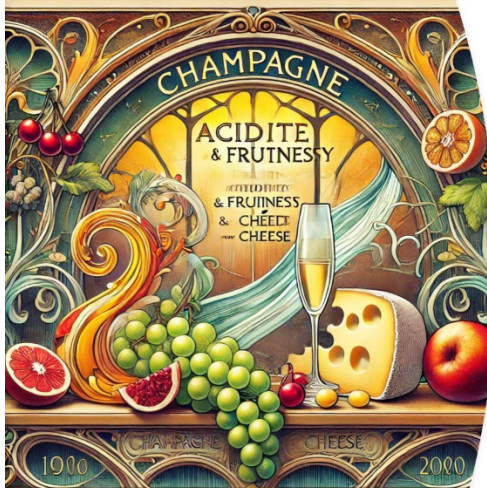
- = geen goede combinatie

In de feedbacksessie na de proeverij ging Peter van dieper in de olfactologische retoriek tussen kaas en champagne, waarbij het vooral ging naar het begrijpen van eenieders smaakprofiel. Niet alle proevers zoeken hetzelfde in de ideale combinatie. Het vinden naar een meerwaarde in zijn zoektocht naar de ideale combinatie is voor iedere liefhebber verschillend. Er zijn op dit vlak drie mogelijkheden: ofwel houdt de proever van harmonie, ofwel houdt hij van balans ofwel houdt hij van contrast. De volgende slides maken één en ander duidelijk.



Harmonie

- de smaken van beide partners lopen gelijk.
- Je krijgt de indruk van een perfect op elkaar afgestemd muziekgezelschap.



Harmonie

- De aciditeit van kaas. Een voorbeeld zijn jonge geitenkazen met frissere, jeugdige champagnes.
- De rijpheid van kaas. Bijvoorbeeld jonge, frisse champagnes met jongere kaas, oudere en gerijpte champagnes net met oudere kaas.
- De smaakintensiteit van kaas: champagnes met hoge smaakinhoud zoals gerijpte vintage horen bij kazen met hogere smaakintensiteit, terwijl jongere kazen net combineren met fruitige en jongere champagnes.

Balans

- De smaak van de ene brengt die van de andere partner in evenwicht.
- Vergelijk het met een schilderij waar koude kleuren worden toegevoegd aan warme, zodat het geheel evenwichtig wordt.
- Vaak is de kaas 'de extremist' en zoeken we naar een champagne die hem kan bedwingen, als het zijspan in een motorrace.





Balans

- Het vetgehalte van kaas: een hoge aciditeit kan door de vetheid van een jonge kaas snijden.
- De bitterheid van kaas: de hoge aciditeit van een jonge champagne kan de bitterheid van kazen, vooral die met uitgesproken korst, temperen.

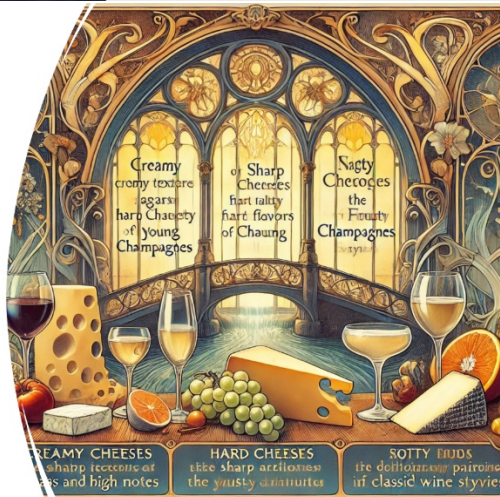


Contrast

- De smaken van beide partners lopen diametraal, maar de combinatie ervan is aangenaam.
- Champagne en kaas zijn dan tegenpolen die mekaar nodig hebben.

Contrast

- De romige textuur van kaas: romigheid en aciditeit vormen een spannend samenspel, te vergelijken met de bassen en de hoge noten in een goed muziekstuk.
- Het zoutgehalte van kaas: de zuren van een jonge champagne en de uitgesproken fruitsmaken contrasteren met het zout van vele harde kazen, wat het geheel een zekere spankracht geeft.
- Het fruitige en nootachtige aroma van kaas: vooral nootachtige aroma's van gerijpte kazen vinden in het jonge fruitgeweld van sommige champagnes een ideale tegenpool. Het is de lichtgewicht-tegenhanger van rijpe en harde kazen bij sauternes of port.



Extra harmonie

- Zout van kaas: dosage en mineraliteit van champagne: zout en zoet gaan vaak goed samen, en zout is een vorm van mineraliteit dus ook daar vinden we samenspel.
- Rijpheid van kaas: complexiteit en rijpheid van champagne: als algemene regel geldt: hoe rijper en rijker de kaas, des te rijper en rijker moet ook de champagne zijn om de kaas de baas te kunnen
- Smaakintensiteit van kaas: structuur/body van champagne: idem, hoe hoger de smaakintensiteit van de kaas, des te hoger de smaakintensiteit van de champagne moet zijn om weerwerk te bieden.



Conclusies van EWOP 1 2025:

1. De zoektocht naar de ideale combinatie was niet evident bij alle kazen en/of bij alle champagnes. Afhankelijk van het profiel van de proever werd stevig gedebatteerd door de persoonlijke voorkeur in het zoeken tussen harmonie, balans of contrast. Op dit vlak was er geen consensus rond geen enkele kaas/champagne-combinatie.
2. Geen enkele champagne is door de mand gevallen in combinatie met de kazen, ondanks de grote diversiteit aan soorten champagnes (oude millésimes vs recente champagnes, speciale cuvées, grand cru's, brut vs demi-sec vs zero dosage, etc...). De Champagnes van meer dan 20 jaar oud waren allen nog verrassend sterk, maar zijn meer geëvolueerd naar vineuse topwijnen, waarbij de pareling geen dominante rol meer speelt. Enkel de Champagne Jacquesson cuvée 731 werd als meest moeilijke Champagne gedegusteerd. Het niveau van de gekozen Champagnes werd als zeer hoog ervaren. Op het einde van de avond waren alle flessen leeg.
3. De gepresenteerde kazen waren zeer bewust gekozen voor de oefening. Ook hier werd de kwaliteit van de kazen, die allemaal perfect geaffineerd waren, als zeer hoog ervaren. Op het einde van de avond waren alle kazen zo goed als op.
4. Vanuit de bevraging achteraf konden de deelnemers hun beste 'match' nog doorgeven. Ook hier is er een grote diversiteit waar te nemen, met enkele duidelijke winnaars:
 - a. Bij de Crotin Leenhof:
 - i. Larmandier Bernier met de schapen- en geitenkazen: echt een bruisende furie, strak, mineralig
 - ii. Marcel Vézien Cuvée Souvenir d'Ancêtre werd ook hier zeer gunstig geplaatst
 - b. Bij de Shropshire blue:
 - i. Bollinger Grande Année 1997 de oxydatie (sherry, noten) van deze vineuze champagne kan het gevecht met een blauwschimmelkaas mooi aan

- c. Bij de zachte witschimmelkazen
 - i. Nicolas & Paradis: een kanjer van een champagne met niet alleen veel vinositeit (vanille, type Bourgogne, stevig met zelfs 'bitters'), maar ook uitermate veel fraîcheur die de vetheid van de schimmelkazen moeiteloos pareert. Vooral bij de Brie de Meaux scoorde deze Champagne bij velen zeer goed.
 - ii. Ook hier scoorde de Bollinger Grande Année 1997 bij velen zeer goed
 - iii. Tarlant cuvée La Vigne d'Or 1999 & Champagne Richard Royer kregen bij de zachte witschimmelkazen ook veel punten
 - iv. Marcel Vézien Cuvée Souvenir d'Ancêtre ging bij vele perfect de Aurelie (de zus van het kaasje Juliette)
 - v. Champagne Mailly Cuvée Les Echansons 1996, vooral bij de Chateraine
 - vi. Champagne Deveaux Ultra D scoort ook vaak zeer goed bij de Chateraine
- d. Harde kazen:
 - i. Rémy Massin Cuvée Integrale: een eetchampagne, aromatisch, vanille, rijkdom van Bourgogne, een bittertje met daarnaast een strakheid die voor evenwicht zorgt
 - ii. Champagne Marcel D heurles Millésime 2015 Nature kreeg bij deze kaas veel goede commentaren.
 - iii. Didier-Ducos Douceur Demi-Sec, werd hier het best gecombineerd.
 - iv. Champagne Deveaux 'Cuvée Ultra D' extra brut en Champagne Richard Royer Les Envers de Valenne werden vaak positief gecombineerd met de Comte réservation
- 5. Eén Champagne werd bij zowat alle kazen genomeerd: Bolliger La Grand Année 1997, wat uiteindelijk meer zegt over de uitzonderlijke kwaliteit van deze wijn.

ED
3/3/2025