



Terras van De Hoop op d'Swarte Walvis

Rothschild aan de Zaanse Schans

Tijdens de vele recepties en evenementen die de familie Rothschild jaarlijks organiseert, worden ruim 40.000 flessen champagne geschonken. Een mooie aanleiding om zelf champagne te gaan produceren.

tekst Jan-Sebastian van Lissum
proefnotities Jan van Lissum

De familie Rothschild heeft een legendarische geschiedenis. Het familiewapen bestaat uit vijf gekruiste pijlen die de vijf zoons van symboliseren die stamhouder Mayer Amschel uitstuurde naar Londen, Parijs, Napels, Praag en Frankfurt om daar hun eigen bank op te zetten. In het verleden financierde de familie diverse vorstenhuizen, nam zij mede initiatief tot wat uiteindelijk resulteerde in het oprichten van een joodse staat en legde zij omvangrijke kunstverzamelingen aan. Kort geleden nog doken er bijvoorbeeld op een kunstveiling in New York kunstwerken op die tijdens de Tweede Wereldoorlog van de familie waren afgenomen.

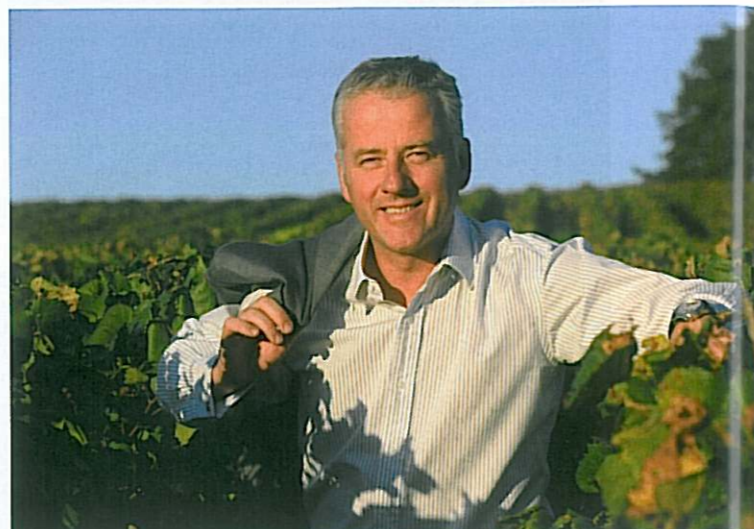
'We are a wine family'

Momenteel is de familie vooral bekend door haar bijzondere wijnen en sinds kort ook door haar eigen champagne: Champagne Barons de Rothschild. Baron Philippe Sereys de Rothschild ('we are a wine family') was met Frédéric Mairesse, de general manager, speciaal voor een proeverij overgekomen naar restaurant De Hoop op d'Swarte Walvis (12 GM) aan de Zaanse Schans in Zaandam. Wijnimport J. Bart, die dit jaar 50 jaar bestaat, organiseerde hier een proeverij voor de nieuwe ambassadeurs van de drie soorten champagne van Rothschild: Barons de Rothschild Blanc de Blancs Brut, Barons de Rothschild Rosé Brut en Barons de Rothschild Brut.

Achter dit initiatief zitten onder andere Barones Philippine de Rothschild (Mouton Rothschild) en haar neven Eric (Lafite Rothschild) en Benjamin (Clarke). Tijdens de vele recepties en evenementen die de familie zelf jaarlijks organiseert, worden ruim 40.000 flessen champagne geschonken. Een mooie aanleiding om zelf champagne te gaan produceren.

Voorzichtige start in 2009

In 2005 ging men op zoek naar de beste wijngaarden in de Champagnestreek. De familie verkoos de chardonnaydruif als hoofdbestanddeel en belandde daardoor in de Côte des Blancs, het beste deel van de Champagne voor deze druif. Er werd een samenwerking aangegaan met Goutte d'Or, een kleine, hoogwaardige producent uit Vertus waar in 2007 het zeer oude champagnehuis Prieur werd overgenomen. De eerste fles Barons de Rothschild kwam in 2009 op de markt. Momenteel komen de druiven van 70 hectare aan wijngaarden, waarvan 1 hectare in eigendom is. Voor de champagnes



Frédéric Mairesse, general manager (foto: Michel Jolyot)

wordt voor 40% gebruik gemaakt van réserve-wijnen, terwijl dat bij andere champagnehuizen soms 20-25% bedraagt. De vinificatie kwam onder leiding te staan van Jean Philippe Moulin, voorheen wijnmaker bij o.a. Ruinart. Er wordt door hem bewust niet aan houtlagering gedaan om een elegante en zuivere stijl te bereiken. In totaal produceert Champagne Barons de Rothschild nu 250.000 flessen en dat aantal moet langzaam uitgroeien naar 500.000 flessen per jaar. Daarmee is het een kleine champagneproducent.

Chardonnay dominant

Baron Philippe Sereys de Rothschild legde met veel gevoel uit dat het assembleren van champagne totaal anders is dan bij de andere wijnen van de familie in Bordeaux. Daar wordt er vooral op diepte, structuur en complexiteit gelet. Bij

Champagne Barons Rothschild wordt alleen geleverd aan restaurants die de goedkeuring van de familie hebben

champagnes zijn juist frisse tonen en elegantie van belang, omdat deze bij veel eindgebruikers worden geassocieerd met iets bijzonders, zeker als men iets te vieren heeft.

De Brut bestaat uit 60% chardonnay en 40% pinot noir en de Rosé uit 85% chardonnay en 15% pinot noir, waarvan een derde deel gevinifeerd is als rode wijn, afkomstig van een kleine, speciaal hiervoor verworven wijngaard en gebouwde kelder. Men gebruikt hier dezelfde apparatuur en methodes als in Bordeaux. Dit of volgend jaar verschijnt de eerste cuvée spéciale, de millésime Blanc de Blancs. De timing is o.a. afhankelijk van de baronnen, die zelf de etiketten ontwerpen.

Gastronomisch inzetbaar

De Blanc de Blancs heeft door de chardonnay ingetogen tinten van citrus en wordt regelmatig bij kreeft, tonijn, sint-jakobsschelpen en zelfs sushi geserveerd. De Brut had tonen van perzik en zelfs ananas. Chef de cuisine Rik van Diepen van de Swarte Walvis, sommelier Kevin Böke en maître Ernst van der Baan schonken de drie champagnes bij een lichte lunch van Gillardeau-oesters, skreifilet, rode biet en sauce hollandaise, gevolgd door tarbot met een croûte van peterselie en beurre blanc en als afsluiting een crème brûlée, Livarot met gepocheerde kweekpeer en dragongel. Daarbij werd ook aandacht geschonken aan een stukje geschiedenis van de Zaanse Schans en hun restaurant, dat in een karakteristiek rijksmonument gevestigd is aan het water met op de achtergrond molens. Baron Philippe Sereys was daarvan zichtbaar onder de indruk.

Alleen hoogwaardige champagne

Baron Philippe Sereys de Rothschild, de zoon van barones Philippine Sereys de Rothschild, houdt zich bezig met de familiechampagne, maar is tevens vice-president van Mouton Rothschild. Hij houdt zich daarnaast bezig met een investeringsfonds in hightechbedrijven en met een groot opleidingsinstituut in Frankrijk. Hoewel de familie het bijzondere Chateau Ferrières in Frankrijk wegens hoge onderhoudskosten aan de staat heeft moeten overdragen, vond men in

het produceren van champagne een nieuwe uitdaging. Juist omdat de champagnemarkt steeds meer door grote partijen gedomineerd wordt, zagen de Rothschilds een kans om hier als familie in te stappen. Dat was niet gemakkelijk. De markt voor champagnes stijgt wereldwijd, maar het areaal aan gronden blijft vrijwel constant. Daarmee staat het aanbod onder druk. Daarom is Rothschild verheugd over het feit dat er diverse druiventelers zijn die zich aanmelden om druiven te mogen leveren. Hamvraag daarbij is volgens de baron natuurlijk 'are we able to obtain the right quality supply?' Later ontstaat vanzelf het bekende spanningsveld: wanneer komen de champagnes op de markt?

'Because we have our name on it'

Sommige restaurateurs als die van De Silveren Spiegel en de ss Rotterdam wilden bijvoorbeeld graag de nieuwe millésime Blanc des Blancs op de wijnkaart, maar de baron wil toch nog even wachten voor een optimaal resultaat. Dat de voorraden daardoor soms oplopen deert hem niet. De baron maakte met het citaat 'because we have our name on it' duidelijk dat de familie haar naam niet zomaar aan dit project wilde verbinden; de kwaliteit moet top zijn, zeker nu ook het familiewapen, dat normaal alleen op de bankkantoren van de familie in bijvoorbeeld Genève en Hong Kong prijkt, als etiket wordt gebruikt. Binnen de familie werden er ook nog een paar andere afspraken gemaakt. Zo schenkt de huisbank van de familie alleen de eigen champagne, vindt er drie keer per jaar een board meeting plaats en wordt er niet (meer) geleverd aan restaurants of hotels waar familieleden na een persoonlijk bezoek minder enthousiast over zijn. Alain Ducasse van Plaza Athénée in Parijs werd wel goed genoeg bevonden, net als het Peninsula in Hong Kong.

Langetermijnvisie

De baron gaf Henk Bart een compliment voor de manier waarop hij de champagnes van zijn familie op de markt zet in Nederland. Henk Bart zei dat kwaliteit voor hem een van de belangrijkste onderdelen is van zijn assortiment en dat een goed product zichzelf moet kunnen verkopen. Dat is volgens Henk Bart bij deze champagnes zeker het geval, wat goed aansluit bij de langetermijnvisie van Wijnimport J. Bart. Bart twijfelde eerst of hij het wel moest doen, doch nu is hij zeer tevreden over de samenwerking. Hij voert het merk met trots. Wijnimport J. Bart viert dit jaar zijn 50-jarig bestaan en is in die zin ook een familiebedrijf, nu al met de derde generatie. Dat sluit dan ook goed aan bij de filosofie en historie van de Rothschilds. **PS**

Proefnotities: pagina 94

Wijnimport J. Bart, Purmerend, tel. 0299-689111, www.

wijnimportbart.nl



Cuis, Champagne (foto: Michel Jolyot)

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

8+ Brut, Champagne Barons de Rothschild, Champagne, Frankrijk NV
⊕60% chardonnay (Côte des Blancs, vnl grand cru's), 40% pinot noir en pinot meunier (Verzenay, Ay, Mareuil-sur-Ay, Bouzy), 40% reservewijnen. Helder lichtgeel, fijne mousse, lage dosage, zuren geven structuur, lichte bloemigheid, rijk aan wit fruit, mooie aperitiefchampagne

8 Blanc de Blancs, Champagne Barons de Rothschild, Champagne, Frankrijk NV
⊕Chardonnay (Côte des Blancs: Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger, Vertus), 40% reservewijnen. Goudgeel, verfijnde mousse, chardonnay komt duidelijk naar voren, tropisch fruit in de geur, maar ook noten en brood, heldere aanzet met zachte rondeur, romige tonen gaan hand in hand met frisse zuren, mineralen vooral in de finale

8 Rosé, Champagne Barons de Rothschild, Champagne, Frankrijk NV
⊕Chardonnay, pinot noir. Heldere kleur, licht zalmroze, mooie mousse, zeer fijn rood fruit, framboos, aardbei en rozen in de geur, frisse rosé, schoon en eetlustopwekkend, mooie citrus in het middenpalet, in de afdrank blijft het rode fruit aan de winnende hand

KROATIË

Bibich

8+ Brut Rosé, Bibich, Sjeverna Dalmacija, Kroatië NV
⊕Plavina, aan zinfandel gerelateerde Dalmatische druif die lange tijd ondergewaardeerd is geweest; goede bite, goede zuren en correcte inbreng van fruit, fris, levendig, mooi evenwicht, grote verrassing

7,5 Bas de Fain, Bibich, Sjeverna Dalmacija, Kroatië 2013
⊕Sauvignon blanc; vol van smaak, dik en vettig, fruitig en floraal, doet denken aan Nieuw-Zeelandse wijn (13,5%)

7,5 Posip, Bibich, Sjeverna Dalmacija, Kroatië 2011
⊕Posip; nog stevig in hout, redelijk evenwichtig, is nog te



jong, houttoets moet nog wat teruggedrongen worden (15,5%)

7,5 Merlot, Bibich, Sjeverna Dalmacija, Kroatië 2008
⊕Merlot, 40 jaar oude stokken, 30 maanden rijping in 500-liter vaten, 50% nieuw hout; aards en floraal, goede gastronomische wijn, fruitig en goede zuren, mooie balans, elegante stijl (14,4%)

7,5 Cabernet Sauvignon, Bibich, Sjeverna Dalmacija, Kroatië 2010
⊕Cabernet sauvignon; goed zwart fruit, ook wel wat straf (15%)

9 Bas de Bas, Bibich, Sjeverna Dalmacija, Kroatië 2010
⊕90% syrah, 5% merlot, 5% plavac mali, 24 maanden rijping in Franse 500-liter vaten; veel kleur, dik en vol, peper en syrah tonen, fijn gedoseerd, sappig, goede balans, mooie tannines, prima vulling, zeer jeugdig, fruitrijk, veel lengte (15,5%)

Saint Hills

8 Nevina, Saint Hills, Istra, Kroatië 2011
⊕70% malvasia, 30% chardonnay; veel fijner en compleet, rondeur, charmant, voorname gastronomische wijn, goed samengesteld

7,5 SV Roko, Saint Hills, Dalmacija, Kroatië 2011
⊕Plavac mali; luchtige plavac mali in geur en smaak, plezierig en doordrinkbaar, eerlijk (14,6%)

9- Dingac, Saint Hills, Dingac, Kroatië 2010
⊕Plavac mali, 18 maanden rijping op Frans hout; goede kleur, fijn gedoseerd, rijpe fruittonen, mooie houtinbreng, zeer evenwichtig, topwijn, zeer mooi samengesteld, verteerbaar, superelegant (14,2%)

Benvenuti

8,5 Anno Domini, Benvenuti, Istra, Kroatië 2010
⊕Malvasia; balans, fruitig, licht crèmeig, imposante wijn, bijzonder veel mineralen, levendig, rijk aan energie, veel lengte (13%)

8,5 Teran, Benvenuti, Istra, Kroatië 2011
⊕Teran; heel zuiver en open, barstensvol fruit, zeer mineralig, veel lengte, grote verrassing, expressief en verteerbaar, Benvenuti produceert daarnaast ook perfecte zoete wijnen (13%)

Buhac

8 Merlot, Ivan Buhac, Podunavlje, Kroatië 2012
⊕85% merlot, 15% cabernet sauvignon; veel kleur, luchtige geurwaaier, veel fruit, hoge zuren, levendig, goede Merlotexpressie (14%)

8 Cabernet Sauvignon, Ivan Buhac, Podunavlje, Kroatië 2012
⊕Cabernet sauvignon; expressief, veel fruit, goede zuren, frisse stijl, goed verteerbaar, doordrinkbaar en lange nagalm (14,2%)

Tomac

8 Sparkling Classic Brut Nature, Tomac, Plesivica, Kroatië NV
⊕70% chardonnay, 30% inheemse rassen; fris, rijk en aromatisch, goede balans, mooi samengesteld, klein zoetje, goede lengte

8 Diplomat, Tomac, Plesivica, Kroatië 2010
⊕80% chardonnay, 20% inheemse rassen; strak en schoon van smaak, verfrissend, crispy tonen, prachtige fruitinbreng