LIEVE MENSEN !

LIEFHEBBERS VAN HET GOEDE DER AARDE !

WELKOM IN MANOIR INTER SCALDES !

Het streelt ons en we zijn blij dat u vandaag gehoor heeft willen geven aan een bijzondere uitnodiging in een majesteitelijke ambiance en dat u zich heeft willen laten verleiden tot een gastronomisch samenspel van de meest uitdagende creaties van Jannis Brevet en de revolutionaire Champagnes van Cédric Bouchard. Champagnes die ontroeren en het soort lof oogsten dat meestal alleen is voorbehouden aan 'elite' huizen, zoals Krug en invloedrijke kleine producenten, zoals Jacques Selosse. Proefdeskundigen in de wereld zijn unaniem van mening dat Champagne Roses de Jeanne van Cédric Bouchard tot de absolute top van de nieuwe Champagnewijnen van Frankrijk behoort.

Met nauwelijks genoeg wijngaarden en ondanks het feit dat hij zo weinig produceert is Cédric één van de snelst rijzende sterren van de regio en werd hij in 2008 door Gault & Millau spontaan gekozen tot beste wijnmaker in de Champagnestreek terwijl hij nog maar net begonnen was. Cédric is een purist, bruisend van ideeën en vertrouwen, nooit tevreden met de status quo en altijd elke gelegenheid aangrijpend om de kwaliteit van zijn Champagnes te verbeteren, te verfijnen en te vervolmaken.

Hij begon zijn carrière als caviste in Parijs en kwam er al snel achter, dat hij liever wijn wilde maken dan wijn verkopen. Maar niet zoals zijn vader, die het sap rechtstreeks verkoopt aan grote Champagnehuizen, die er vervolgens hun etiket op plakken. Een praktijk die heel veel wordt gedaan en de meeste mensen niet weten. Zij denken een bepaald merk te kopen terwijl dat merk de wijn zelf niet heeft gemaakt.

Cédric is bovendien een groot liefhebber van Bourgogne en zijn filosofie voor zijn Champagnes is dan ook niet zo verwonderlijk. Een filosofie die grenst aan het revolutionaire in een streek, waar door de eeuwen heen de grote Champagnehuizen hun reputatie juist te danken hebben aan de kunst van het mengen van verschillende wijnen en van verschillende jaargangen met het doel om jaar in jaar uit, een en dezelfde constante kwaliteit bellen in de fles te maken.

En juist dat mengen of blenden wil Cédric niet. Elk jaar weer opnieuw streeft hij naar het maken van grote karaktervolle en individuele wijnen van één oogstjaar, van één perceel en van één druivensoort. Bio-cultuur in de wijngaard, dus afstappen van het intensieve gebruik van chemische stoffen met als basisprincipe voor de vinificatie het gebruik van de allerbeste druiven en voor het maximaliseren van de kwaliteit het drastisch beperken van de rendementen in de wijngaard.

Het gebruik van alleen de eerste persing die de beste kwaliteit en het rijkste aroma geeft en voor de fase van de prise de mousse, waar de fijne belletjes aan de stille wijn worden toegevoegd neemt Cédric zeker 2 maanden om zich van een veel zachtere en meer geconcentreerde mousse te verzekeren. Bovendien gelooft hij heilig in een lange, trage en koele tweede gisting, waardoor kleinere, fijnere belletjes ontstaan en de vinositeit van de wijn helpt verbeteren. Door deze techniek waardoor hij minder zwavel hoeft te gebruiken én door een langzame remuage, het draaien van de flessen, ontstaat een delicate parel die uitblinkt in een eclatante mousse vol levenskracht, lichtheid en niet te evenaren aroma's. En opdat elke wijn zijn unieke terroir kan uiten wordt er geen dosering toegevoegd. Het resultaat is een onvergetelijke en complexe neus, een perfect geïntegreerde zuurgraad in het hart van het fruit en luxe zonder al te veel gewicht.

De ongebruikelijke naam van Roses de Jeanne is een eerbetoon aan zijn Poolse grootmoeder Janika, Jeanne in het Frans. Roses komt van de wijngaard Les Ursules, waar in het verleden rozenperken waren aangeplant. Cédric was op zoek naar een onderscheidende naam voor zijn Champagnes.

Iets anders dan de rest uit de zee van namen in de Champagne. Gelet op de originalitiet van zijn wijnen, die elegant en vrouwelijk zijn is de naam Roses de Jeanne dus niet zo verwonderlijk. De meeste Champagnes in de Champagnestreek hebben een voornaam en een achternaam en de naam Champagne Cédric Bouchard wilde hij in géén geval op het etiket.

Toen wij 5 jaar geleden Champagne Roses de Jeanne in Celles-sur-Ource in de Aube ontdekten en bekomen waren van de eerste shock, wisten wij dat wij een eervolle uitzondering tussen de opgeblazen ego's gevonden hadden. Schitterende en volstrekt unieke, gedetailleerde en integrerende Champagnewijnen met bijna articulerende mineraliteit en magische energie. Met niet alleen een beeldschone naam maar dankzij Emilie ook met de mooiste etiketten.

Ineens wisten we weer waarom we zo van Champagne houden en niet van Champagne als statussymbool. Niet van Champagnes, hoe groot ook, die plakkerig, onevenwichtig, levenloos en vervelend zijn en in het ergste geval, door het gebruik van gekweekte gisten naar hout en vanille smaken, dat sommigen omschrijven als geurend naar specerijen maar slechts een onzuiver aroma van fabriekskruiden, slechte koffie- en geitenkaas is. En dan heb ik het nog niet over de mislukte mousse die vaak als schuimend zeep zonder structuur en zonder mineralen je mond binnenwalst. Dat zijn geen Champagnes met vinositeit, perfecte zuurgraad en de goede vibe. Niet dat het ondrinkbaar is maar het zijn vaak Champagnes die volledig ontdaan zijn van hun ziel en zaligheid. Bovendien veel te duur zijn en vaak in een nachtclub gedronken worden in plaats van aan een verzorgde tafel in de top van de gastronomie. Er is weer hoop!

We kunnen de slechte merken met problemen als te zuur door onvolledige rijpheid en te breed door een te hoog gehalte aan restsuikers om tekortkomingen te bedekken in de kast zetten.

Natuurlijk blijft Champagne een intellectuele, sociale drug en weten we allemaal dat om iets groots te vieren niet Prosecco of Crèmant (hoe vernederend) maar Champagne is verplicht. Alleen wordt dat maar al te vaak met inferieure kwaliteit gedaan.

En Champagne of geen Champagne, soms lopen de dingen zoals ze gaan. En gelukkig hoef ik niet zoveel uit te leggen want ik geloof dat iedereen mij hier wel kent. Thomas Lepeltak schreef in 1985 : Toen ik jaren geleden Ine Droogh voor het eerst ontmoette was zij een wat opgewonden standje. Ze is nu een meer rustige vrouw geworden met een geweldige kennis van zaken vooral van wijn. In geheel culinair Europa raakt De Graaf van het Hoogveen bekend. Ze zet Noordwijk op de kaart.

Ik kan u nu wel verklappen dat ik nooit rustig geworden ben maar wel heb geluisterd naar mijn hart en met Ries, na zijn carrière als Maître Sommelier in twee - en driesterrenrestaurants in binnen- en buitenland, heb gekozen voor een nieuw leven in wijn. Samen zijn we constant op zoek naar biologische, biodynamische en natuurlijke pure wijnen met een ziel die passen bij een keuken met een ziel. En dan is de sprong naar de keuken van Jannis snel gemaakt. Zijn pure kookkunst heeft mij altijd diep geraakt. Niet voor niets stond hij destijds boven aan mijn lijstje als de gedroomde Chef voor ’t Koetshuis. En de verrassing was groot toen de keuken van ’t Koetshuis ook zijn droom en grote uitdaging bleek te zijn.

Jannis begeeft zich nu ruim 35 jaar in de culinaire top van de wereld. Eerst in München, in het driesterrenrestaurant Tantris naast Winkler en na zijn rentrée in de Nederlandse Gastronomie eind jaren tachtig belandt Jannis en uiteraard ook Claudia via de Hoefslag, Chagall en ’t Koetshuis in hun eerste eigen restaurant Helianthushof in Uden en in 2001 in Inter Scaldes in het Zeeuwse Kruiningen.

Back to the roots zullen we maar zeggen. Rust, ruimte, eenvoud en fantastische producten binnen handbereik. Agrarische producten, geen olijfolie maar boter, kaas en eieren.
Wie met Jannis samenwerkt of samengewerkt heeft komt meestal tot dezelfde conclusie. Jannis kent geen concessies! Of het nu gaat om producten of om gerechten er geldt alleen de hoogste kwaliteit. Een leverancier die 12 wilde eenden moet leveren neemt er 24 mee en Jannis haalt er de 8 besten binnen no time uit. Komt hij niet verder dan 8 dan mag de leverancier nog even terugkomen.
En als Jannis, bij hoge uitzondering, niet in zijn keuken kan zijn worden er geen reserveringen aangenomen. Ook hier geldt geen concessies!

Maar wie Jannis een beetje kent ziet achter die bijna bovenmenselijke gedrevenheid en extreem perfectionisme gelukkig ook een spoortje ondeugd, geestigheid en frivoliteit. En of het nu gaat om zijn hedendaagse kookkunst of om gerechten waarvoor we terug moeten in de tijd, culinaire critici plaatsen Jannis altijd in de rij van de grote eigentijdse en eigenzinnige Chefs. Niet voor niets belt René Redzepi van Noma voor en stageplaats bij Jannis voor een van zijn Chefs.

Het zijn die uitwisselingen van kennis in smaaksensaties, culinaire prestaties en zinnenprikkelende emoties voor de eclectische keuken maar ook voor eclectische wijn. En het kan geen toeval zijn dat de Champagnes van Cédric sinds kort de wijnkaart van Noma sieren en Jannis en Claudia als enige en eerste in Nederland Inflorescence Côte de Val Vilaine van Cédric voor hun gasten gekozen hebben als het ultieme aperitief.

En is het niet heerlijk en verheugend dat we hier vandaag met elkaar in het juiste gezelschap verkeren om dit te vieren en een scala aan geneugten mogen ondergaan. Cédric neemt u straks mee op een onvergetelijke, duizelingwekkende reis van opvallende rijkdom en dichte aromastoffen die licht beginnen en uiterst geraffineerd eindigen in het aller puurste fruit.

Maar voor we aan die reis beginnen wil ik Jannis en Claudia graag hun eerste fles Champagne Maison Inflorescence Côte de Val Vilaine van Cédric Bouchard aanbieden en met hen en u allen een toost uitbrengen in de hoop, dat Jannis en Claudia voor hun gedrevenheid, gepassioneerde bevlogenheid, tomeloze inzet, durf en moed én kookkunst met een grote K in de toekomst nog hoger mogen worden gewaardeerd. Jannis en Claudia heel veel geluk en nog meer sterren!
Ine Goossens

P.S. Voor maximaal plezier worden de meeste Champagnes van Cédric gedecanteerd en geschonken in een Riedelglas in plaats van in een coupe of flûte.

De Champagnewijnen zijn exclusief voor Nederland verkrijgbaar bij Just Add Wine www.justaddwine.nl in minuscule hoeveelheden en het is raadzaam om niet te lang te wachten wanneer zij beschikbaar komen.

INTER SCALDES
Manoir Restaurant

JUST ADD WINE