



2018

JAARGANG 2

Wintereditie



INHOUD

- ✓ La Cave aux Bulles aan het woord
- ✓ De 7 Leuvense Geslachten
- ✓ Nieuwtjes

Events 2018

Zondag 18 november
Champagne Bar-Cave

Zaterdag 1 december
Champagne proefavond

DECEMBER

**Elke zondag
open !!!!**

La Cave aux Bulles aan het woord

Hallo Bubbelfanaten

De maand oktober is weeral het land uit en reikhalzend kijken we uit naar de komende eindejaarsfeesten.

De **Smaakmeesters Editie 2018**, een culinair festival georganiseerd door de stad Antwerpen was voor La Cave aux Bulles een grandioos succes. De vele bezoekers aan onze champagneshop waren zeer aangenaam verrast door de onbekende smeuijge RATAFIA... 'Een streling voor de tong!' merkte één van de deelnemers van de culinaire wandelingen op.



Volgend jaar zijn we zeker en vast opnieuw van de partij en een ideetje voor de Editie 2019 ligt al te rijpen!

De 7 Leuvense Geslachten

Begin november is er traditiegetrouw het gebeuren rond de 7 Geslachten van Leuven.

Ridders Uten-Liemingen en Gielis gaven dit jaar hun geheimen prijs.

De champagne, een Blanc de Noirs van het Champagnehuis Etienne Oudart werd overvloedig geproefd en goedgekeurd! Voor onze placomusophielen was het weeral groot feest... Opnieuw 2 gloednieuwe capsules die de reeks van de 7 Geslachten van Leuven aanvulde. Volgend jaar, in 2019, zijn er geen geheimen meer en stellen we de 2 laatste Ridders 'Van Redingen' en 'Van den Steene' graag aan jullie voor.



En dan nu, het lang verwachte verhaal rond de 7 Geslachten van Leuven en wat is hun geheime link met champagne?

Een legende... of toch niet?

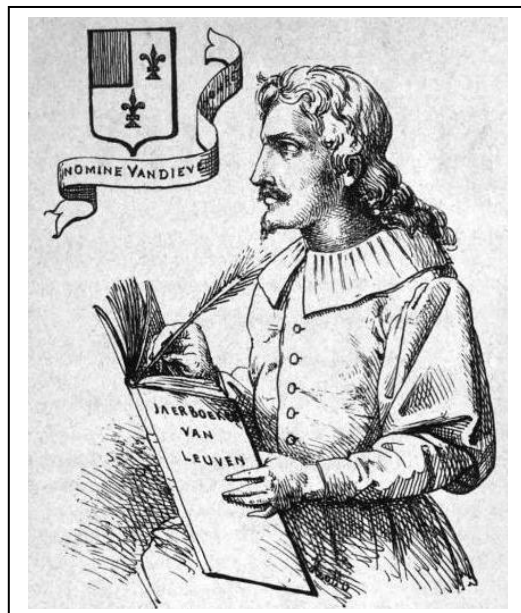
Bastijn, een graaf van Leuven huwde de dochter van de graaf van Vlaanderen en zij kregen 8 gezonde kinderen nl. 7 dochters en 1 zoon, die priester werd en het zelfs tot bisschop schopte. De 7 dochters werden elk uitgehuwelijkt aan belangrijke Leuvense edellieden. Een legende...!?

Wat er ook van zij, de 7 Leuvense Geslachten zijn vanaf de 16^e eeuw een feit.

Hier staan ze nog eens allen op een rijtje:

1. Uten - Liemingen
2. van Calsteren
3. Van Redingen
4. Van den Steene
5. Verrusalem
6. Gielis
7. Van Rode

Zij en hun aanverwante families hebben in het politiek-sociaal-economisch leven van de stad Leuven beslist een grote rol gespeeld. Volgens **Van Dieve** (1536-1581), gewezen stadsclerk van Leuven, werden de Leuvense patriciërsfamilies ingedeeld op basis van de gelijkenissen tussen hun wapenschilden.



Nu dringen zich echter 2 ultieme vragen op : wat hebben de 7 Geslachten van Leuven te maken met champagne en waarom zijn we in 2016 op 5 november van start gegaan met het 7^{de} Geslacht 'Van Rode' voor de lancering van de Archiefchampagnes?

De ontwikkeling of ontdekking van champagne is geen zoektocht geweest. Het was eerder een toevallige ontdekking , zoals dat vaak gebeurt bij ontdekkingen... De sprankelende champagne zoals we hem nu kennen is pas ontdekt eind 17de E. Daar vinden we **Dom Pérignon** (1639-1715) terug, een blinde benedictijner monnik. Hij is keldermeester en bottelaar in het Benedictijner klooster van Hautvillers, een dorpje in de Champagnestreek. Hautvillers wordt vaak de 'bakermat' of de wieg van de champagnestreek genoemd. Dom Pérignon ligt hier dan ook vredig begraven....



Onze nieuwste capsules !!!!

- ✓ Uten-Liemingen
- ✓ Gielis

Het Champagnehuis Moët-et-Chandon heeft een personencultus opgebouwd rond de figuur van Dom Pérignon en promoot hem als zijnde **dé ontdekker** van Champagne. Dom Pérignon heeft ongetwijfeld een grote bijdrage geleverd aan de kunst van het champagne- en wijn maken. Hij geldt als een expert op het vlak van de assemblage of het mengen van stille wijnen.

Maar het is echter onmogelijk dat een proces zoals dit - het champagne maken - alleen maar aan één man kan worden toegeschreven. Een tweede benedictijner monnik en tijdgenoot van Dom Pérignon is **Dom Ruinart** (1657-1709). Dom Ruinart is zoals de meeste onder u wel weten, gelinkt aan het Champagnehuis Ruinart dat in 1729 opgericht werd door de neef van Dom Ruinart en ook meteen het oudste Champagnehuis is.

Maar de derde en voor velen een onbekende figuur, is **Frère Oudart**.

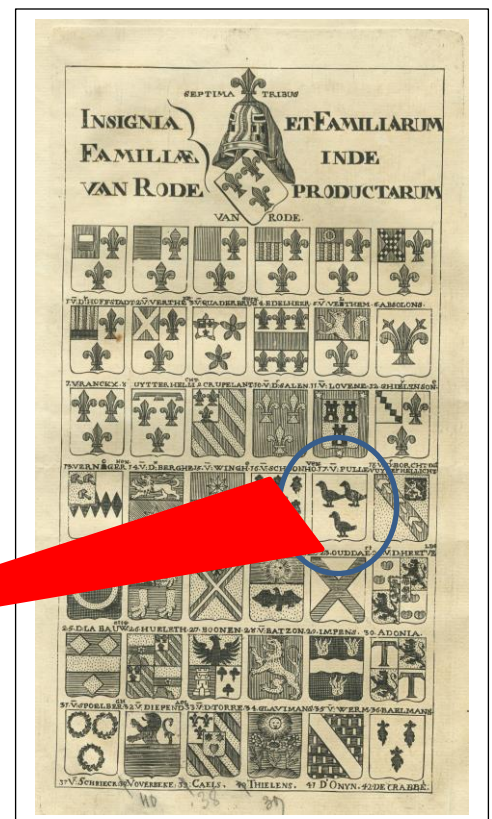
De man, die volgens menig Franse geschiedschrijver rond champagne, de enige echte ontwikkelaar is van het procédé van champagne maken.

Zoals altijd zal de waarheid wel ergens in het midden liggen.

Het is nu net de figuur Frère Oudart die de link is tussen de 7 Leuvense Geslachten en champagne.

Bij het bekijken van het naslagwerk rond de familie Van Rode, het 7^{de} geslacht van Leuven, viel mijn oog op een interessante familie die zich onder de aanverwante families van Ridder Van Rode bevond.

De naam '**Oudaert**' klonk meteen als bubbels in mijn oren.



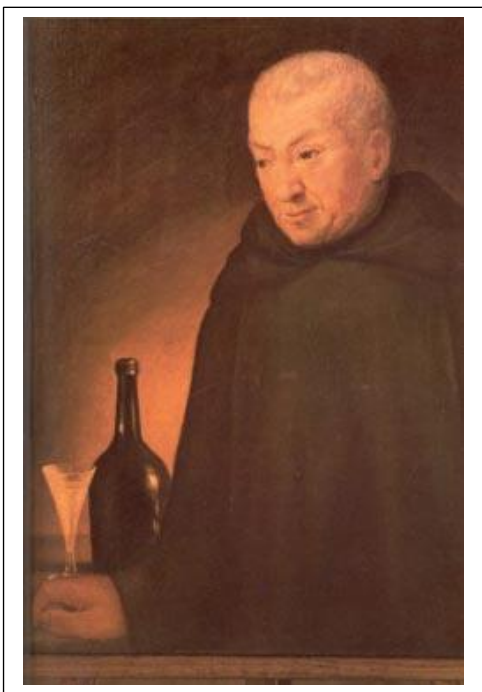
Zoals ik daarnet al opmerkte, was het geen toeval dat we op 5 november 2016 de 1^{ste} Archiefchampagne 'Van Rode' presenteerden!

5 november, precies 364 jaar geleden, in 1654 werd Frère Oudart geboren als Jean Oudart in Dormans, een dorpje in de Vallée de la Marne, de Champagnestreek.

Jean Oudart zou zoals zijn voorouders dat waren geweest, 'vigneron', wijnbouwer worden.

Echter, door zijn religieuze overtuiging, treedt hij, op de leeftijd van 23 jaar in, in het Benedictijner klooster van Châlons. Daar houdt hij zich gedurende 2 jaar vooral bezig met het religieuze leven: bidden, studeren en handenarbeid. Op 18 juni 1679 legt hij zijn geloften als 'lekenbroeder' af, in het Frans!

Hij zal nooit priester worden...



Vader abt merkt al vrij vlug zijn passie voor de wijnbouw en meer specifiek voor de wijnbereiding, op. Hij stuurt Frère Oudart op 'missie' naar Pierry, dorpje vlakbij Epernay, waar de congregatie uitgestrekte wijngaarden en een eigen wijnkelder bezit. De wijngaarden verspreidden zich over 5 dorpen: Pierry, Chouilly, Avize, Cramant en Epernay. Samen vertegenwoordigen zij 20ha. Een enorme verantwoordelijkheid rust op de jonge schouders van onze 'lekenbroeder'. Men weet dat ten tijde van de druivenpluk Frère Oudart beroep deed op 130 mannen en vrouwen, hulp van 8 paarden en 2 ezels. Hij weet de jaarlijkse wijnopbrengst op te drijven tot een gemiddelde van 40.000L. Frère Oudart wordt een echte 'Chef de Maison de Champagne'. Hij houdt zich eveneens bezig met de commercialisering van zijn mousserende wijn vooral ten behoeve van de Parijse High Society. Daarenboven heeft men in de archieven zelfs sporen terug gevonden van export van 'vin mousseux' naar Amerika. We spreken over begin 1700. Het is duidelijk dat hij een man van de wereld is.

Gedurende 35 jaar onderhoudt hij de relaties tussen de kloosters van dezelfde Benedictijner familie van Châlons en Hautvillers. U herinnert zich nog, de abdij waar Dom Pérignon verbleef. Vermits de parochie van Pierry financieel afhankelijk was van het klooster van Hautvillers en vermits een document uit de archieven aangeeft dat Frère Oudart 'op 17 oktober 1712 ongeveer 10.600L wijn levert aan 'R.P.(Révérent Pérignon) d'Hautvillers', mogen we besluiten dat Frère Oudart en Dom Pérignon elkaar goed gekend hebben en dus hun 'knowhow' omtrent het maken van champagne met elkaar hebben uitgewisseld. Om even concreet te zijn, de afstand tussen Hautvillers en Pierry bedraagt 8,7 km.

Spijtig !! Door de Franse Revolutie zijn heel wat documenten verloren gegaan of verbrand.... Met als gevolg dat er nog heel wat vragen onbeantwoord blijven.

Frère Oudart overleefde meer dan 25 jaar zijn confrater Dom Pérignon. Heel wat historici en vooral Claude Taittinger, gewezen beheerder van het Champagnehuis Taittinger, gepassioneerd door de levensgeschiedenis van Frère Oudart, vragen zich af in welke mate de wijn van Frère Oudart zich onderscheidde van de wijn van Dom Pérignon. En welke innovaties heeft Frère Oudart aan het proces van champagne maken aangebracht, gedurende de 27 jaar dat hij Dom Pérignon heeft overleefd?

Frère Oudart wordt algemeen erkend als de man die het gebruik van kurken stoppen ontdekte. Tot dan werden de wijnflessen afgestopt met doeken die in olie waren gedrenkt.

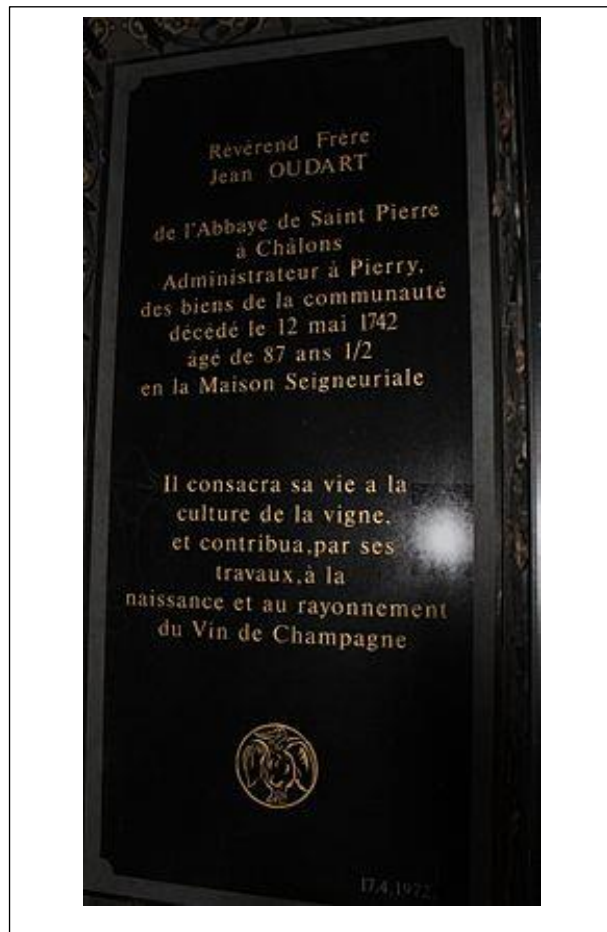
Na 63 jaar geleefd en gewerkt te hebben, overlijdt hij op 12 mei 1742 op de gezegende leeftijd van 87 jaar in 'la Maison Seigneurale' van Pierry. Pas in 1972 wordt zijn grafsteen ontdekt. Hij is begraven in de kerk van Pierry wat zeer ongebruikelijk is voor een 'lekenbroeder'. Dit toont echter aan dat Frère Oudart een groot aanzien genoot!

Eén ding is zeker! De eminente rol van Frère Oudart rond het champagne maken wordt niet meer ontkend maar helaas blijft hij (voorlopig) in de schaduw van zijn overbekende confrater, Dom Pérignon staan. Daarom dit terecht eerbetoon aan onze Frère Oudart!

De familienaam 'Oudart' blijft de rode draad doorheen het verhaal van de 7 Geslachten van Leuven.

De archiefchampagnes van 2016, 2017 én 2018 bevatten bubbels van het Champagnehuis Etienne Oudart van Brigny.

Of er een historische link is, valt moeilijk te zeggen. Maar het staat als een paal boven water dat vanaf 5 november 2016 het champagnehuis Etienne Oudart en de 7 Leuvense geslachten met elkaar verbonden zijn.



De ouders van Etienne Oudart schonken hun 2 zonen 26ha grond waarvan 2ha onder 'Appellation Champagne'. Etienne, de jongste kreeg de 2ha en plantte er wijnstokken van het druivenras Pinot Meunier op.

Hij geloofde zeer sterk in het beroep van wijnbouwer en met de grootste toewijding breidde hij stapsgewijs zijn patrimonium uit tot wat het nu is, 9ha23a.

De wijngaarden bevinden zich vooral in de Vallée de la Marne.

Een aardig weetje. De echtgenote van Etienne, Julianna is van Vlaamse origine. Haar ouders, landbouwers, zijn zich in 1946 met hun 7 kinderen in Frankrijk komen vestigen.

De dagelijkse leiding is vandaag de dag in handen van de zoon, **Jacques Oudart**, een geboren 'vigneron'. Hij doet dit met evenveel enthousiasme, gedrevenheid en liefde voor de natuur als zijn ouders dat voor hem deden!

Jacques is tevens voorzitter van de 'Coopérative de Vinay', een vereniging van wijnbouwers die de rechten van de wijnboeren verdedigt. De coopérative omvat 180 'producteurs' of wijnbouwers die samen 115 ha wijngaarden vertegenwoordigen.

De jaarlijkse productie van champagnehuis Etienne Oudart zelf, schommelt tussen de 80.000 en 90.000 flessen afhankelijk van de opbrengst van de wijnvelden.

Wat ook niet onbelangrijk is, is de stock van 450.000 flessen in de kelders wat een constante kwaliteit van de champagne garandeert.

Op 21 juli 2018 vierde Jacques met zijn familie en vrienden het 60 jaar bestaan van het champagnehuis Etienne Oudart dat in 1958 werd gesticht.



2016 De Archiefchampagne ‘**Van Rode**’ : is een assemblage van

- ✓ 40% Pinot Meunier, de Pinot Meunierdruif is een blauwe druif die zorgt voor de fruitige toetsen,
- ✓ 40% Pinot Noir, de Pinot Noirdruif is een blauwe druif die zorgt voor de bloemrijke aroma's,
- ✓ 20% Chardonnay , de chardonnaydruif is een witte druif die zorgt voor het pittige, het levendige.

Deze champagne is een extra-brut met een dosage van 3g/L en kan gedronken worden tijdens de ganse maaltijd. De champagne blijft ‘5 jaren sur lattes’ rusten in de cave.

2017 De Archiefchampagnes ‘**Verrusalem en van Calsteren**’ : is een assemblage van

- ✓ 20% Pinot Meunier
- ✓ 40% Pinot Noir
- ✓ 40% Chardonnay.

Deze champagne draagt de naam van Brut Référence en heeft een dosage van 8g/L. Het is een levendige aperitiefchampagne.

2018 De Archiefchampagnes ‘**Uten-Liemingen en Gielis**’ : is een assemblage van

- ✓ 75% Pinot Noir
- ✓ 25% Pinot Meunier.

Deze champagne draagt de naam Blanc de Noirs omwille van de 2 blauwe druiven die erin verwerkt zijn en deze champagne heeft een dosage van 9g/L.

2019 De Archiefchampagne ‘**Van Redingen en Van den Steene**’ :

Nog een topgeheim...

Maar laten we voor nu alvast drinken op Frère Oudart want mede dankzij hem kunnen we van Champagne genieten.



Santé !!

Nieuwtjes

Adres
Papenstraat 21
3350 Neerlinter

TELEFOON:
0491 34 21 56

E-MAIL:
info@lacaveauxbulles.be

Bezoek onze website!
Ga naar:
www.lacaveauxbulles.be

Wist je dat...

1. Ons champagnehuis Veuve Fourny et Fils een nieuwe capsule op de flessen heeft staan 'goud met zwarte opdruk'?
2. We een **Champagne Bar Cave** organiseren op 18 november in Neerlinter, Papenstraat 21? We ontvangen jullie graag vanaf 14u.
3. We een **champagne proefavond** organiseren op zaterdagavond 1 december in Antwerpen, Rijnkaai 17? Vooraf inschrijven is wel noodzakelijk.
4. We een nieuw telg hebben in ons gamma nl. **Cuvée La Favorite**, een millésimé 2011 van het champagnehuis Herbert Beaufort ?
<https://www.lacaveauxbulles.com/nl/champagnes/cuvee-la-favorite-millesime-2011-brut-grand-cru>
5. **We in de maand december ook op zondag zijn geopend ?**
Vanaf 11u zullen we jullie met raad en daad bijstaan om de perfecte champagnekeuze te maken.

Geniet van de lekkere champagnes maar ook van elkaar !!

Sprankelende
groeten

Het LAcB team