

# Champagne, de grote ommekeer

Laatst las ik een stukje van een collega, waarin hij schreef helemaal niets met champagne te hebben. Althans, hij dronk het er niet aan af. Daarmee verwoordde hij de mening van heel veel wijnliefhebbers, die schoorvoetend toegeven niet zo dol te zijn op die droge belletjes met 'Brut' op het etiket. En eerlijk is eerlijk, ik hoorde lange tijd ook bij deze categorie. Oprispingen en soms zo zuur dat het glazuur van je tanden afsprong, dat was de associatie met champagne. Nee, dan liever gewone droge witte wijn.

De grote ommekeer kwam in Parijs, toen ik daar als correspondent vanaf 1997 voor u het nieuws mocht verslaan. Het was de tijd van de eerste



terreuraanslagen door moslimextremisten, maar ook het dodelijke ongeluk van prinses Diana in de Almatunnel beheerste het wereldnieuws. Hard werken, maar gelukkig was er zo af en toe ook een verzetje. Daarvoor zorgde ambassadeur Henry Wijnaendts. In zijn prachtige stadspaleis aan de chique-Rue

de Grenelle organiseerde hij het ene feest na het andere. 'Tout Paris' kwam bij hem over de vloer. Zo ook wij journaliste, want tegen Wijnaendts' innemende gastvrijheid kon je moeilijk nee zeggen. Bovendien was de deftige balzaal een kruispunt van contacten. Als smeerolie diende de coupes champagne van huismerk Ruinart, die in een niet aflatende stroom werd aangedragen door de trouwe lakei, wiens naam ik ben vergeten.

Het was de Ruinart die mijn smaakpatroon voor eens en voor altijd veranderde. De eerste coupe ging nog voorzichtig nippend, maar allengs vulden de glazen zich in rap tempo. Zeker bij de traditionele 'afterparty' in de tuin. De

meeste gasten waren dan naar huis, maar Wijnaendts oudere kinderen waren nog lang niet moe. Vanuit zijn slaapkamer, gaf de flamboyante ambassadeur stevast als laatste instructie aan de lakei, dat de champagne mocht vloeien tot de laatste gast was vertrokken. Zucht...

Standplaats Parijs werd verwisseld voor New York en vervolgens weer terug naar Amsterdam. Maar voortaan altijd met een fles champagne in de koelkast paraat. De Parijse gewoonte om gasten te verwelkomen met een glas bubbels, hebben we dankbaar overgenomen.

En nu is het bijna weer zover. Wat hebben we morgen



klaarstaan voor onze vrienden uit de straat? Nee, geen Ruinart. Het wordt dit keer Thienot Brut (€ 35, [www.gastrovino.nl](http://www.gastrovino.nl)). Minstens zo goed, deze traditionele blend van chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Lekker getoast, niks agressieve zuren, fijne mousse en mooie lengte. Wie dit drinkt, gaat vanzelf om.

[wijnclub@telegraaf.nl](mailto:wijnclub@telegraaf.nl)