

# Pét'nat

Ik vind het eigenlijk een geweldig woord: *pét'nat*. Kort en krachtig, en het staat voor een erg leuke soort van bubbels: *pétillant naturel*. En wie het benauwd krijgt bij de gedachte aan geitenwollensokken, die kunnen we geruststellen. 'Naturel' slaat wel degelijk op de zeer natuurlijke wijze van ontstaan van de belletjes. Aan een champagne (en afgeleiden) voegt men bij de uitgegiste wijn terug gisten toe om de tweede fermentatie op fles te starten. Bij een *pét'nat* verdwijnt de nog gistende wijn in een stevigere fles, waar de belletjes zonder verdere toevoeging ontstaan. De gisten zijn immers nog rijkelijk aanwezig (want nog niet alle suikers zijn in alcohol omgezet), en in de afgesloten fles blijft de ontstane CO<sup>2</sup> flink zitten. Meestal vind je in zulke flessen achteraf ook resten van de gisten, wat natuurlijk het artisanale karakter onderstreept. De druk in deze flessen wil nogal eens schommelen, dus hou, om op veilig te spelen, alleszins voldoende glazen in de buurt. Deze *pét'nats* in hun meeste pure vorm kunnen enkel ontspruiten uit een zeer natuurlijke benadering, waarbij bijvoorbeeld geen sulfiet meer wordt gebruikt. Sulfiet zou de gisting trouwens blokkeren, en dat is nu net wat men niet wil.

We vergelijken twee van deze wijnen en komen uit bij twee wel zeer uiteenlopende stijlen. Die van Thierry Puzelat is een droge versie, gedegorgeerd (de gistprop werd op het einde verwijderd) en aangevuld met dezelfde wijn. Geen dosage dus om de wijn zoeter te maken (zoals bij de meeste champagnes), wat een puur en bijzonder maaltijdvriendelijk product oplevert.

Bij Domaine Leonine kiezen ze duidelijk voor een andere stijl. Hier is de wijn in feite nog niet helemaal klaar. Als je houdt van het zoete puntje, dan kan je zonder probleem nu van dit glas genieten. Als je de flessen op kamertemperatuur bewaart, dan zal de zoetheid nog een beetje afbouwen. ■

## De topper

Thierry Puzelat, *Pétillant Naturel* 2005 (12,50 euro, Wijnfolie [Aalter], 0477/35.00.88, info@wijnfolie.be)

## Portret

80% menu pineau en 20% chenin blanc tekenen de assemblage.

## Geproefd

Goudgeel in het glas. Fijne mousse, rijpe aroma's van abrikoos, amandel, ananas en wat acacia-honing. Frisse, fruitige aanzet met daarna een oxidatieve toon in de vorm van nootjes. Mooie aciditeit en een zacht schuimend effect. Leuk en verrassend, maar vraagt evenwel een kleine gewinning.

## Koppel

Levendig genoeg als aperitief.

## De prijs-kwaliteitwijn

Domaine Leonine, *Boisson Derapeutik* 2006 (12,00 euro, Wijnfolie [Aalter], 0477/35.00.88, info@wijnfolie.be)

## Portret

Het uitbundige aroma wordt bevestigd door de druivenassemblage: in hoofdzaak muscat, met wat maccabeo.

## Geproefd

De gouden kleur laat een explosie aan aroma's los: lychee, rozen, een heerlijk druivig aroma. Duidelijk getypeerd door de muscat. Ook in de mond gaat het aromafestijn onverminderd verder, zonder dat de wijn in plompheid eindigt. Zowel de fijne pareling, het sappige fruit als de aanwezige fraîcheur maken deze *pét'nat* toegankelijk en verleidelijk.

## Koppel

Ideaal bij een fruitsalade.