

HARRY!

DE
PARTY
EDITIE

BY WESTCORD
#10

De
feestjurken
van **Mart**
Visser

10 jaar
Hotel
New York
by WestCord

Pieter van den
Hoogenband
over 'Strandhotel
Seeduyn'

Gordon

'IK KIJK TERUG OP EEN HEEL MOOIE CARRIÈRE'

+
Win!
10 mooie
prijzen



WIJNIMPORT J.BART START UNIEKE SAMENWERKING met Champagne Barons de Rothschild

WIJNIMPORT J.BART IS EEN IMPORTEUR VAN MEER DAN ACHTHONDERD KWALITEITSWIJNEN EN DISTILLATEN VAN 225 PRODUCENTEN UIT ZEVENTIEN KLASSIEKE EN NIEUWE WIJNLANDEN. HET FAMILIEBEDRIJF LEVERT DOOR HEEL NEDERLAND EXCLUSIEF AAN DE HORECA EN B2B RELATIES. ONLANGS ZIJN ZIJ EEN NIEUWE SAMENWERKING GESTART MET HET EXCLUSIEVE NIEUWE CHAMPAGNEHUIS CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD. HENK BART, EIGENAAR VAN WIJNIMPORT J.BART, VERTELT HIER MEER OVER!



Henk Bart, Baron Philippe Sereys de Rothschild en CEO van Champagne Barons de Rothschild, Frédéric Mairesse

DE WIJNEN VAN WIJNIMPORT J.BART KOMEN UIT HEEL DE WERELD. AAN WELKE EISEN MOET EEN WIJN VOLDOEN WILLEN JULLIE DEZE IMPORTEREN?

'We maken reizen over de hele wereld, waar we wijnboeren en wijnbeurzen bezoeken en deelnemen aan veel wijnproeverijen. De wijnen selecteren we met ons eigen team van twaalf personen, die stuk voor stuk veel kennis hebben en die wijn- en spijscombinaties kennen en begrijpen. Zo ontstaat een assortiment van ruim achthonderd wijnen. Een vereiste is dat de wijnen van kwalitatief hoog niveau zijn en gastronomisch goed inzetbaar zijn. Wij zoeken altijd wijnen die karakteristiek zijn en passen bij de regio van afkomst. Dat is dus niet altijd de allemansvriend; de wijn onderscheidt zich door een structuur en stijl die bij bepaalde keukens past. Dat maakt het spannend voor de gast in een restaurant.'

JE BENT ONLANGS EEN SAMENWERKING MET CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD GESTART. HOE IS DEZE SAMENWERKING ONTSTAAN?

'Wij waren niet op zoek naar een extra champagneproducent. Dit veranderde in eerste instantie ook niet toen Baron Philippe Sereys de Rothschild, de eigenaar en een van de drie barons van Rothschild, contact met mij opnam dankzij een tip van Franse wijnboeren. Nu zijn wij geen importeur die met grote merken en budgetten marktaandeel koopt; wij zoeken juist wijnen die passen binnen ons portfolio op basis van kwaliteit, het verhaal en persoonlijke relatie met producenten met correcte prijzen. Na meerdere keren contact te hebben

gehad en een reis naar de kelders van Champagne Barons de Rothschild te hebben gemaakt, hebben de CEO van het champagnehuis – Frédéric Mairesse – en Baron Philippe Sereys de Rothschild mij weten te overtuigen. Zij staan voor dezelfde waarden die wij als Wijnimport J. Bart hebben: een familiebedrijf met een focus op horeca, kwaliteit en exclusiviteit.'

WAT MAAKT DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD ZO BIJZONDER?

'De druiven komen van de beste wijngaarden die de champagne kent. Dat vormt een goede basis en daarnaast zijn het champagnes met een bepaalde rijpheid en ouderdom die zich gastronomisch mooi ontwikkelen. Ze maken slechts vier verschillende champagnes. Een Brut, Rosé en Blancs de Blanc. Vorig jaar is de zeer exclusieve en eerste Millisimé champagne uitgebracht.'

JULLIE WIJNEN WORDEN OPGESLAGEN IN FORT BENOORDEN PURMEREND, WAAROM IS DEZE PLEK ZO GESCHIKT VOOR DE WIJNEN?

'Vanwege de temperatuur en de vochtigheidsgraad. Je kunt het vergelijken met de opslag in de kelders bij producenten in Frankrijk en Italië. Middels de ondergrondse uitbreiding beschikken wij over 3500 vierkante meter vloeroppervlak in dit tot Unesco Werelderfgoed behorende fort.'

IN SAMENWERKING MET EEN AANTAL BEROEMDE WIJNBOEREN, WAARONDER CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD, EN GERENOMMEERDE RESTAURANTS

VERSPREID OVER HEEL NEDERLAND HEB JE EEN UNIEK PLATFORM OPGEZET: QV SELECT. WAT HOUDT DIT PLATFORM IN?

'Onze hoofdverkoop is horeca, maar we krijgen ook steeds vaker de vraag om gastronomische en exclusieve wijnen voor een eerlijke prijs beschikbaar te stellen voor een select publiek. Daarvoor is deze wijnwebshop opgezet.'

JE GEEFT OOK WIJNEDUCATIE OP ONDER ANDERE SCHOLEN. WAAROM VIND JE DIT BELANGRIJK?

'Investeren in kennis is erg belangrijk. Als je als sommelier of gastheer wat van wijn begrijpt, kun je dat ook weer overbrengen op de klant. Zo geef je mensen meer plezier en vertrouwen in het product. Tijdens de educatie vertellen we bijvoorbeeld over hoe een wijnboer wijn maakt, van welke grond de druiven komen en welke stijlen er zijn.'

JE LEIDT HET BEDRIJF SINDS 1998, NADAT JE VADER MET PENSIOEN GING. WAT IS EEN VAN DE MEEST WIJZE LESSEN DIE JE VAN HEM HEBT GELEERD?

'Je moet je nek uit durven steken. En wees altijd eerlijk. Ook de factor mens achter een product is groot. Daarom werken wij nauw samen met onze wijnboeren en bouwen een persoonlijke relatie met hen op.'

WAT ZIJN JE TOEKOMSTPLANNEN?

'Langzaam verder uitbouwen. Het is heel belangrijk dit langzaam te doen, zeker in het geval van kwaliteitswijnen als Champagne Barons de Rothschild. Er zit een heel productie- en rijpingsproces achter.'

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Het verhaal achter een nieuwe traditie

MET HET AANBREKEN VAN DE WARMERE MAANDEN GAAT OOK HET BUBBELSEIZOEN VAN START. WIE GRAAG VOOR KWALITEIT Kiest, zit goed met de champagnes van Barons de Rothschild. Een sterke naam, waar vele jaren ervaring en 250 jaar bruisende familiegeschiedenis aan voorafgaat.

Bij het horen van de naam Rothschild zal menigeen meteen aan rode wijn denken. Door het beroemde Châteaux, de Premiers Grand Cru's Latife en Mouton zou je gemakshalve kunnen denken dat ze alleen rode wijnen produceren. Toch staat de naam Rothschild voor zoveel meer. Zo is in 2010 een nieuw kind toegevoegd aan de wijnfamilie: een heuse Champagne Barons de Rothschild.

De geschiedenis van de familie Rothschild gaat terug naar 1822, wanneer Mayer Amschel door de Oostenrijkse keizer Franz I verheven wordt tot Baron. Zo ook zijn vijf zonen, die door Amschel naar Londen, Parijs, Praag, Napels en Frankfurt worden gestuurd om daar banken op te richten voor het familiebedrijf. Het beroemde logo van de vijf gekruiste pijlen, dat op elke fles Champagne Barons de Rothschild prijkt, is hieruit voortgekomen. Behalve in het bankwezen maakt de familie naam in de wijn – en hier blijken ze goed in.

Het beginnen van een champagnehuis is voor de familie Rothschild een voor de hand liggende stap. Ze zijn zelf groot champagnefans en schenken de bruisende drank regelmatig tijdens verschillende nationale en internationale ontmoetingen; gemiddeld zelfs wel 40.000 flessen per jaar. De optie om een bestaande producent over te nemen is echter al snel van tafel; de familie Rothschild zou zelf een nieuw avontuur aangaan. Besloten wordt om te opereren volgens traditie. Alledrie de deelnemers, de Barones Philippine de Rothschild, Baron Benjamin de Rothschild en Baron Eric de Rothschild, hebben een gelijk aandeel in het champagnehuis. Zonder een unanieme beslissing, is er geen beslissing.

Eén ding waar de familie het onmiskenbaar over eens is, is dat er geen haast is in het nastreven van excellentie. In 2005 gaan de Barons en Ba-

rons op zoek naar de beste wijngaarden. De voorkeur van de familie ligt bij champagnes waarin chardonnay de hoofddruif is en als vanzelf komen ze uit bij de Côte des Blancs; dé regio voor deze druifsoort. Voor de productie wordt in 2005 een samenwerking aangegaan met de kleine, kwalitatief hoogstaande producent Goutte d'Or in Vertus. Daarmee wordt in 2010 een nieuw gebouw gebouwd voor de wijnbereiding. In 2007 wordt champagnehuis Prieur in Vertus overgenomen. In de oude kelders van dit huis rijpen de champagnes van Barons de Rothschild voor een periode van minimaal drie jaar. Het is inmiddels zeven jaar geleden dat de Champagne Barons de Rothschild zijn primeur beleeft: dan ziet de eerste fles het daglicht.

Vandaag de dag komen de druiven van ruim zeven-tig hectaren wijngaard. Eén hectare in eigendom (Clos Prieur) en 69 hectaren onder contract. Champagne Barons de Rothschild streeft ernaar altijd een klein en exclusief huis te blijven en produceert daarom op dit moment 'maar' 250.000 flessen per jaar. In Nederland worden de champagnes van Barons de Rothschild exclusief geïmporteerd door Wijnimport J.Bart. Het assortiment bestaat uit drie champagnes: een Brut (60% chardonnay, 40% pinot noir), een Rosé (85% chardonnay, 15% pinot noir) en een Blanc de Blanc (100% chardonnay). Voor de speciale momenten is er in 2015 een speciale editie uitgebracht: de eerste cuvée spéciale millisé Blanc de Blanc van het jaar 2006 – hiervan zijn er slechts 2.500 geproduceerd. ■



De champagnes van Champagne Barons de Rothschild zijn onderdeel van de WestCord wijnselectie. WestCord hotel ss Rotterdam en WestCord restaurant NY Basement zijn tevens een Champagne Barons de Rothschild Ambassadeur. De champagnes van Champagne Barons de Rothschild worden geïmporteerd door Wijnimport J. Bart en zijn exclusief verkrijgbaar via www.qvselect.nl.



Baron de M...

CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD

Philippe de Rothschild

CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD

Philippe de Rothschild

CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD
PRODUCE OF FRANCE

www.wijnimportbart.nl



Available on the
App Store