



Champagne Tribaut Schloesser

Al vier generaties met passie voor de wijn

Het verhaal Tribaut Schloesser begint vroeg 20° eeuw, wanneer Renée Schloesser een jonge landbouwer, Luxemburg verlaat om zijn geluk te zoeken in de champagne. Aldaar ontmoet hij een jonge wijnbouwster Lucie Coutelas,

Ze huwen in 1927. Echter in 1929 is er volop crisis en in plaats van druiven te kopen, kopen ze landgoed en verbouwen ze zelf druiven. Het champagne huis Schloesser is geboren.

In het begin werden slecht 1000 flessen gebotteld, hij verkocht en leverde ze zelf in Parijs.

Na de bevrijding in 1945 zat de verkoop in de lift en al snel werden er 5000 flessen gebotteld en verkocht.

In 1950 trouwt de dochter Suzan Schloesser met Jean Tribaut, een jonge wijnbouwer. De naam Tribaut – Schloesser wordt de nieuwe merknaam van het huis.

In 1967 komt zoon Jean-Marie (3° generatie) mee in de zaak en houdt zich bezig met het wijnmaken. Vader Jean neemt de commerciële kant op zich. Al snel liggen de wegen buiten Frankrijk open voor de verkoop van de champagne “Tribaut-Schloesser.”

Vandaag staat de 4° generatie klaar om het werk van Jean en Jean – Marie voort te zetten.

Sébastien houdt zich bezig met het wijnmaken, Valentin houdt zich bezig met het commerciële.

Op dit moment wordt er naar 25 landen geëxporteerd.



Ons Assortiment





- Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2015
- Coup de Cœur, 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2013
- 90/100 au Wine Spectator



Champagne Tribaut Schloesser Brut Origine

Streek:

Romery- Montagne de Reims - Champagne - Frankrijk

Druiven:

Pinot Noir – Pinot Meunier - Chardonnay

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van Romery, le montagne de Reims.

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt druiven, apart vinificatie, geogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's).

Na de vinificatie per druivensoort apart wordt de assemblage gemaakt. Rijping van 36 maanden sur latte en dan nadien de dégorgement.

Kleur:

Goudgele kleur met gouden reflecties.

Boeket:

Witte bloesems, perzik, appel, peer, toetsen van amandel en ondersteund met brioche.

Smaak:

In de mond een fijne champagne met schitterende pareling. Het fruit dat mooi ondersteund is door de brioche is een pareltje in de mond. Zeer lange afdronk.

Ideale temperatuur:

6/8 °C

Passend bij:

Ideaal als aperitief, bij pasteien, bij schaal- en schelpdieren, gerookte vissoorten.



Champagne Tribaut Schloesser Brut Nature

Streek:

Romery- Montagne de Reims - Champagne - Frankrijk

Druiven:

35% Pinot Noir - 35% Chardonnay - 30% Pinot Meunier

geen toevoeging van suikers

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van Romery, le montagne de Reims.

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt druiven, apart vinificatie, geogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's).

Na de vinificatie per druivensoort apart wordt de assemblage gemaakt. Rijping van 36 maanden sur latte en dan nadien de dégorgement.

Kleur:

Goudgele kleur met gouden reflecties.

Boeket:

Witte bloesems, perzik, appel, peer, toetsen van amandel en ondersteund met brioche.

Smaak:

In de mond een fijne champagne met schitterende pareling. Het fruit dat mooi ondersteund is door de brioche is een pareltje in de mond. Zeer lange afdrank.

Ideale temperatuur:

6/8 °C

Passend bij:

Ideaal als aperitief, bij oesters (warm of koud) bij pasteien, bij schaal- en schelpdieren, gerookte vissoorten.



Médaille d'Argent 2015 International Wine Challenge
Coup de Cœur, 2 ** au Guide Hachette des Vins 2014
Médaille d'Or au Chardonnay du Monde en 2010



Champagne Tribaut Schloesser Blanc de Chardonnay

Streek:

Romery- Montagne de Reims - Champagne -
Frankrijk

Druiven:

Chardonnay

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van
Romery, le montagne de Reims.

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt druiven, apart
vinificatie, geogst bij volledige rijpheid
(kleur, aroma's).

Na de vinificatie per druivensoort apart wordt
de assemblage gemaakt. Rijping van 48
maanden sur latte en dan nadien de
dégorgement. Dan nog 6 maanden rust
alvorens uit te leveren

Kleur:

Goudgele kleur met gouden reflecties.

Boeket:

Witte bloesems, meidoorn, perzik, appel,
peer, toetsen van amandel

Smaak:

In de mond een fijne champagne met
schitterende pareling. Deze champagne is
droog en met een florale afdrank.

Ideale temperatuur:

6/8 °C

Passend bij:

Ideaal als aperitief, bij schaal- en
schelpdieren, vis met roomsausen



Champagne Tribaut Schloesser Vintage 2009

Streek:

Romery- Montagne de Reims - Champagne -
Frankrijk

Druiven:

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van
Romery, le montagne de Reims.

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt druiven, apart
vinificatie, geogst bij volledige rijpheid
(kleur, aroma's).

Na de vinificatie per druivensoort apart wordt
de assemblage gemaakt. Rijping van 36
maanden sur latte en dan nadien de
dégorgement.

Kleur:

Goudgele kleur met gouden reflecties.

Boeket:

Witte bloesems, perzik, appel, peer, toetsen
van amandel en ondersteund met brioche.

Smaak:

In de mond een fijne champagne met
schitterende pareling. Het fruit dat mooi
ondersteund is door de brioche is een pareltje
in de mond. Zeer lange afdronk.

Ideale temperatuur:

6/8°C

Passend bij:

Ideaal als aperitief, bij schaal- en
schelpdieren, gerookte vissoorten, wit vlees
met roomsausen, vis met roomsausen



1 étoile au Guide Hachette des Vins 2015



Champagne Tribaut Schloesser 1° Cru

Streek:

Romery- Montagne de Reims - Champagne -
Frankrijk

Druiven:

60% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier
20% Chardonnay

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van
Romery, le montagne de Reims.

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt druiven, apart
vinificatie, geogst bij volledige rijpheid
(kleur, aroma's).

Na de vinificatie per druivensoort apart wordt
de assemblage gemaakt. Rijping van 36
maanden sur latte en dan nadien de
dégorgement.

Kleur:

Goudgele kleur met gouden reflecties.

Boeket:

Witte bloesems, perzik, appel, peer, toetsen
van amandel en ondersteund met brioche.

Smaak:

In de mond een fijne champagne met
schitterende pareling. Het fruit dat mooi
ondersteund is door de brioche is een pareltje
in de mond. Zeer lange afdronk.

Ideale temperatuur:

6/8°C

Passend bij:

Ideaal als aperitief, bij pasteien, bij schaal- en
schelpdieren, gerookte vissoorten.



- 90/100 au Gilbert et Gaillard 2015
- 90/100 au Wine Spectator



Champagne Tribaut Schloesser Brut Rosé

Streek:

Romery - Montagne de Reims - Champagne - Frankrijk

Druiven:

40% Pinot Noir – 40% Pinot Meunier – 20% Chardonnay

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van Romery, le montagne de Reims.

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt druiven, apart vinificatie, geoogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's).

Na de vinificatie per druivensoort apart wordt de assemblage gemaakt. Rijping van 48 maanden sur latte en dan nadien de dégorgement. 10 gr restsuiker/liter

Kleur:

Zalmroze kleur met lichtpaarse reflecties.

Boeket:

Cassis, framboos, appel, peer, toetsen van amandel en ondersteund met brioche.

Smaak:

In de mond een fijne champagne met schitterende pareling. Het rode fruit dat mooi ondersteund is door de brioche is een pareltje in de mond. Zeer lange afdrank.

Ideale temperatuur:

6/8 °C

Passend bij:

Ideaal als aperitief, bij desserts, gerookte vissoorten. Gebak en vruchten desserts.



Médaille OR Concours Mondial de Bruxelles
2012 et 2013
1 étoile Guide Hachette 2010



Champagne Tribaut Schloesser Cuvée René

Streek:

Romery- Montagne de Reims - Champagne -
Frankrijk

Druiven:

30% Pinot Noir - 70% Chardonnay

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van
Romery, le montagne de Reims.

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt druiven, apart
vinificatie, geogst bij volledige rijpheid
(kleur, aroma's).

Na de vinificatie per druivensoort apart wordt
de assemblage gemaakt. Rijping van 6 jaar
sur latte en dan nadien de dégorgement. Dan
nog 6 maanden rust alvorens uit te leveren.
+/- 6 g restsuiker/liter

Kleur:

Goudgele kleur met gouden reflecties.

Boeket:

Witte bloesems, meidoorn, perzik, appel,
peer, toetsen van amandel, getoaste toetsen

Smaak:

In de mond een rijke vineuze champagne met
zachte pareling. Deze champagne is een rijke
volle champagne en met een volle afdronk.

Ideale temperatuur:

6/8 °C

Passend bij:

Ideaal als aperitief, bij wit vlees, vederwild,
gevogelte en rijke visgerechten, oesters en
sint Jacobsvruchten.



Médaille OR Concours Mondial de Bruxelles
2012 et 2013
1 étoile Guide Hachette 2010



Champagne Tribaut Schloesser L'Authentique

Streek:

Romery- Montagne de Reims - Champagne -
Frankrijk

Druiven:

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van
Romery, Ecueil en Aye.

Vinificatietechniek en rijping:

Met de hand geplukt druiven, apart
vinificatie, Na de vinificatie wordt de
assemblage gemaakt. Rijping van 60 tot 72
maanden sur latte en dan nadien de
dégorgement. Dan nog 6 maanden rust
alvorens uit te leveren. +/- 5g restsuiker/liter

Kleur:

Goudgele kleur met gouden reflecties.

Boeket:

Witte bloesems, meidoorn, perzik, appel,
peer, toetsen van amandel, getoaste toetsen

Smaak:

In de mond een rijke vineuze champagne met
zachte pareling. Deze champagne is een rijke
volle champagne en met een volle afdronk.

Ideale temperatuur:

6/8° C

Passend bij:

Ideaal bij wit vlees, vederwild, gevogelte en
rijke visgerechten, oesters en sint
Jacobsvruchten.