

Pertois-Moriset Special Club 2015 Grand Cru Extra-Brut

Denna odlare i Le Mesnil-sur-Oger har de senaste åren nått mycket höga kvalitetsnivåer genom ett idogt arbete av Cecile och Vincent Baucht. Deras Special Club 2015 är ett fint exempel på den nya stilen. Druvorna som använts till Pertois-Moriset Special Club 2015 kommer uteslutande från Grand Cru-byn Mesnil-sur-Oger och mer specifikt från exceptionella lieux-dits som Les Jutées, Les Jeamprins, Les Hauts d'Aillerands och Les Hautes Mottes. Ingen malolaktisk jäsnings har ägt rum och dosagen är minimala 2g/l.

Här möts vi av syrliga gröna äpplen, rikligt med brödighet och en tydlig mineralisk finish.

Roland Champion Millésime 2012 Brut Grand Cru

Här har vi en liten odlare i den nordligaste av Grand Crubyarna i Côte de Blancs – Chouilly!

Denna specialist på Chardonnay gjorde 2012 en makalös Blancs de Blancs från sina 10 ha i byn. Jäsning på tank, malolaktisk jäsnings och fem år på jästen ger en fyllig och mjuk champagne, men med tydlig syra och mineralitet, just det typiska uttrycket för byns Chardonnaychampagner. Dosagen är blygsamma 4 g/l.

Pierre Gimonnet "Oenophile" 2008 Premier Cru Brut Nature

Bröderna Didier och Olivier Gimonnet anses vara de skickligaste i Côte de Blancs på att blanda viner från byarna och ändå få fram just det typiska för traktens berömda viner.

Här är en blandning av viner från de bästa byarna, jäst på tank med malolaktisk jäsnings och sedan lagrad 6 år i flaska med jästen. Dosagen är 0 g/l. Resultatet är en stram, men smakfull champagne med tydlig syra från superårgången 2008, men med fantastisk komplexitet av den långa tiden på jästen. Ett tydligt fint matvin!

Cl. de la Chapelle Millésime 2012 Brut Premier Cru

Det lilla kooperativet i Villedommange med 23 medlemmar gör utmärkta champagner, och har varit en av ChampagneHusets viktigaste leverantörer sedan importen startade 2002.

Ofta tänker man inte på vilken stor roll kooperativen har spelat för Champagne sedan 50-talet och fortfarande gör.

Här har vi en champagne gjord av lika delar Pinot Noir, Meunier och Chardonnay. Efter jäsnings på tank utan malolaktisk jäsnings har vinet legat 10 år i flaska med jästen!

Dosagen är 10 g/l men 2012-årgångens syra gör att det knappast känns i den fina balansen.

Här har vi en fyllig champagne med exotisk frukt och choklad samt en fint balanserad syra/sötma med lång eftersmak.

José Michel Special Club 2014 Brut

José Michel avled efter sin sista årgång 2019. Den första var 1955! Som en av de största Meunierspecialisterna gjorde han mycket för att lyfta Meunierdruvan till den nivå som den förtjänar. Här har vi hans Special Club 2014 med 50% Meunier och 50% Chardonnay från stockar som är upp till 70 år gamla! En del av vinet har jäst på fat och resten på tank, allt med malolaktisk jäsnings. Efter 6 år på jästen fick vinet en dosage på 10 g/l vilket knappast känns i munnen... Detta är ett fint exempel på hur Meunier kan kompletteras med Chardonnay till ett stort vin.

H. Goutorbe Special Club 2008 Brut Grand Cru

Familjen Goutorbe, med René och Nicole Goutorbe är fortfarande högst aktiva i Aÿ med sin vinodling, plantskola och hotell. För ett år sedan släppte man sin mycket unga Special Club 2008, som gav ett ganska outvecklat intryck. Nu ett år senare börjar den visa vas som komma skall. 70% Pinot Noir och 30% Chardonnay från de fina sydsluttningarna i Aÿ ger resultat. Fyllig smak, massor av röda äpplen, nougat och choklad men med den typiska friska 2008-syran. Vinet är jäst på tank, med malolaktisk jäsnings, och har sedan lagrats i flaska med jästen i 11 år! Ett mattips till detta vin är lufttorkad skinka och andra tapas...