

## ChampagneHuset Collection 008

### Pertois-Moriset Cuvée CH 2013 Grand Cru

Pertois-Moriset Cuvée CH 2013 är en specialcuvée för Champagnehuset, producerad av vinmakaren Vincent Bauchet som tillsammans med frun Cécile driver Pertois-Moriset. Champagnen är tillverkad av ren Chardonnay 2013 från de egna odlingarna på fina Grand Cru-lägen i byn Le Mesnil-sur-Oger.

2013 anses på det stora hela ha bäddat för viner av bra kvalitet i Champagne trots att en kall vår med klen blomning och en sval sommar gav en mycket låg skörd. Vinet är jäst på ståltank och har vilat i flaska med jästfällningen i sju år och har fått en dosage på blygsamma 5 g/l.

Smakprofilen ger lätta mognadstoner med tydliga friska gula äpplen, grillad citron, brödighet och lång mineralisk finish.

### Joseph Lorient-Pagel Brut Nature

Champagne Lorient-Pagel Brut Nature, som huvudsakligen är baserad på Meunier (80% + 10% Pinot Noir och 10% Chardonnay), är en cuvée utan dosering. Reservvinerna utgör en viktig del av blandningen. Den vilar i två år i rostfria tankar och lagras sedan fyra år med jästfällningen i flaskan. Odlaeren har sin verksamhet runt byn Festigny i Marnedalen med 9 ha, samt lite odlingar i Côte de Blancs.

Frånvaron av dosering ger vinet ett naturligt inslag, en linjär kvalitet, en täthet, samtidigt som det ger en generös komplexitet tack vare dess robusta aromatiska egenskaper. Vinifierad i små rostfria kärl med malolaktisk jäsning. Dosage 0 g/l.

Stor komplex doft med lite ost och torkad frukt. Tydligt torr smak med aromatisk frukt och hallontoner, aning beska och lång balanserad finish.

### Wirth Michel Les Meunier de Raoul

Antonin Michel driver odlarfirmen José Michel i Moussy med 10 ha odlingar, men sköter också de 4 ha som kommer från hans morfar och egendomen Wirth-Michel.

Detta är en hyllning till Antonins morfars morfar, Raoul Bouché, som grundade egendomen och började anlägga vingårdarna. Dessa vingårdar består enbart av Meunier och planterades enligt följande: Les Marlaines, Les Hauts Pelliens och Les Bas Pelliens – 1955, Les Loges Pinards 1960, Les Monts Jouyeux 1962 och slutligen Les Sablons 1968. Från dessa gamla stockar skördade man 2016 druvor som pressades och jästes på tank. Efter endast en lätt filtrering tappades vinet på flaska i maj 2017 för flaskjäsning och vidare degorgering i oktober 2018 med en dosage på 7 g/l.

Vinet har en stor doft med mognad och torkad frukt. Medelfyllig frisk fruktig smak med persika och äpple, kompakt fruktkropp och lång fin finish.

### Remy Massin & Fils Brut Millésime 2016

Remy Massin är en medelstor kvalitetsodlare i Ville-sur-Arce i Côte des Bar med 20 ha odlingar. Här dominerar Pinot Noir odlingarna och ger ofta en lite varmare Pinot-ton med mer frukt och balanserad syra.

Millésime 2016 består av 40% Pinot Noir och 60% Chardonnay, är jäst på tank med malolaktisk jäsning, sedan lagrad på flaska med jästfällningen i fem år innan degorgering med en dosage på 3 g/l.

Aromatisk doft med tropisk frukt och lakritston, fyllig fruktig smak med päron, persika och gula hallon, balanserad syra med frisk lång eftersmak.

### José Michel Extra Brut

Detta vin kommer från huvudegendomen i Moussy som är legendarisk sedan tidigare vinmakaren José Michel drev den. Han ansågs vara en guru på Pinot Meunier.

Idag sköts egendomen av hans barnbarn Antonon Michel. Vinet består av 60% Pinot Meunier och 40% Chardonnay och är jäst på tank med malolaktisk jäsning. Efter flasklagring på jästfällningen i tre år har vinet fått en liten dosage på 2 g/l.

Medelstor sötfruktig doft med söta äpplen och nötter. Medelfyllig frisk fruktig smak med aning sötma, nötig ton och liten beska. Egenskaper som får vinet att passa bra till mat. Fin balans och finish.

### H. Goutorbe Millésime 2012

H. Goutorbe är en institution i Aÿ med sin verksamhet med champagneproduktion, hotell och plantskola för vinstockar. Fadern René är huvudfiguren men sönerna Bertrand och Etienne tar över alltmer.

Millésime 2012 är från en utmärkt årgång och består av 70% Pinot Noir och 30% Chardonnay från Grand Cru vingårdar i rent söderläge i Aÿ.

Vinet är jäst på tank med malolaktisk jäsning, har vilat 8 år på jästfällningen och fått en dosage på 8 g/l.

Stor frisk doft av mogna äpplen, fyllig bred smak av äpple och nötter med frisk fin syra och lång eftersmak.