VININFORMATION



Cuvee "un Jour de 1911"

André Clouet

Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Andrè Clouet ligger i Grand Cru, Bouzy og blev grundlagt i 1741. Familiens marker ligger lige ved siden af Bollingers to berømte monopolmarker, som danner grundlag for Bollinger Vieilles Vignes Francaises. André Clouet drives i dag af Jean-François og fra hans sikre hånd bliver vinene enormt rige og generøse med stor Pinot Noir smag. Alt laves i hånden, som i 1741. Når det kommer til “remuage” (drejningen af flaskerne i deres “pupitres” (flaskeholdere)), så udføres det manuelt af yderst kompetente hænder, der stort set ikke har foretaget sig andet hele livet.

Alle huse har en prestige Cuvée. Hos André Clouet hedder den "1911". Det ville være fristende og nærliggende at tro, at det var et udtryk for årgangen. Det er det dog ikke, og så alligevel. Historien vil nemlig, at Jean-François' bedstemor mente at vinene smagte bedre da hun var ung. Som bevis, så fandt man et par flasker Champagne fra årgang 1911. Sirligt indpakket i stråmåtter, foliet var tydeligvis påsat af forsigtige hænder og pakket i små trækasser. Og vinen var fantastisk. Det måtte man da kunne gøre igen, og det gjorde man så! 1.911 flasker laves årligt og pakkes, tro mod det oprindelige. Den er blendet af tre årgange

Druesort:	100% Pinot Noir.
Vinifikation:	Sammensat af udvalgte fade fra 3 forskellige årgange, 50% fra 1996, 25% fra 1995 og 25% fra 1997. Lavet efter Methode Traditionelle med 2. gæring i flasken. Dosage: 4 g. /l.
Smagsnoter:	Tør, frisk og fyldig med lækker, rig frugt, herlig balance og noter af æbler, pærer, lys chokolade, æbelmost, brød og mineraler. En stor, bred og forførende Champagne.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S