



La Côte au Cerisiers Blanc de Blancs Extra Brut

Champagne Tellier

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.

Champagne Tellier ligger nær Epernay i hjertet af Champagne. Quentin Tellier grundlagde vinhuset med sin far i 2016, som havde dyrket jorden siden 1980. Der er dog lavet champagne af druerne herfra siden 1792, da jorden tilhørte herremændene af Le Domaine des Conardins, hvis historien går tilbage til 1222. Le Domaine des Conardins blev solgt under Den Franske Revolution og endte med at brænde ned til grunden. Tellier har stor respekt for arv og traditioner, men er ikke bange for at eksperimentere med nye teknikker og metoder. Vinmarkerne passer sig selv, så vidt muligt og siden 2016 har domænet været “HVE”-certificeret (HEV = High Environmental Value). I 2020 påbegyndte den årelange proces mod økologisk certificering, som forventes at være på plads i 2023. Produktionen foregår i moderne udstyr, druerne presses og gæres plot for plot og champagnernes 1. gæring sker i egetræsfade inden den, som minimum, 4 år lange lagring i flasken. I efteråret 2021 anmeldte William Kelley fra Wine Advocate for første gang champagnerne fra Tellier med begejstring og udtaler at det er et vinhus han ser frem til at besøge og følge fremover.

La Côte au Cerisiers Blanc de Blancs Extra Brut er en del af Champagne Telliers eksklusive "Parcellaires"-serie, der består af enkeltmarks-vine primært fremstillet af de bedste parceller på det historiske Domaine des Conardins. Denne cuvée kommer fra marken La Côte aux Cerisiers, plantet i 1975 i Moussy med massalselekterede Chardonnay-vinstokke på et terroir af kalk og flint med sydøstlig eksponering.

Druesort:	100% Chardonnay
Vinifikation:	Gæres i træfade. Delvis malolaktisk gæring. Lagres først 8 måneder i træfade inden den fyldes på flasker og lagres ydeligere 40 måneder Hviler ydeligere 3 måneder efter degorgering.
Smagsnoter:	Sprød og levende champagne med flot syre og en rank struktur, duften byder på citrus og mandel med hint af vaniljekiks, mens smagen afslører mineralitet og let saltet afslutning.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S