VININFORMATION



Vintage, Brut

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.

Da Clouets totale produktion er meget begrænset, laves der kun en årgangschampagne og kun i de mest vellykkede årgange. Vinene er meget holdbare og vil udvikle sig over mange år i flasken. Vintageudgaven er naturligvis meget forskellig fra år til år, men den er altid ekstremt forførende og elegant.

Druesort:	50% Pinot Noir og 50% Chardonnay
Vinifikation:	Lavet efter Methode Traditionelle med 2. gæring i flasken. Dosage ca. 5 gram.
Smagsnoter:	Intens, cremet og tør Champagne med fine og vedvarende bobler, flot mineralitet og noter af æbler.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S