

ANDRÉ CLOUET MILLÉSIME

Årgång 2015

Art. nr 94199

Pris 501kr

Storlek 750 ml

Producent André Clouet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%

Alkoholhalt 0%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär En mogen och balanserad champagne med delikata toner av röda äpplen, citrus, mineral, brioche och nötter. En torr, frisk och fruktigt champagne med ett långt och balanserat avslut.

Tillverkning Man följer den klassiska metoden för champagne, med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i temperaturkontrollerade ståltankar mellan 16 °C - 18 °C.

Lagring Vinet lagras i 7 år på sin jäst innan dégorgering och eftersom Jean-François vill ha sina champagner torra, har hans champagner alltid en låg dosage.

Passar till Även om champagne ofta ses som en aperitif, och den här champagnen såklart också passar utsökt som sådan, vill vi även rekommendera den till mat. Servera gärna till halstrad fisk som röding eller lax, skaldjur av alla dess slag och även hårdostar som får vinet att blomma. Låt tillbehör bygga på syra och sälta, då bevaras vinets fräschör bäst.

Information Serveras vid cirka 8 grader, gärna i ett glas med lite större kupa så att alla aromer tillåts blomma ut. Vinet kan lagras i minst 10 år.



Omdömen

DinVinguide.se, Sofia Ander

Direkt och drivande årgång. Bjuder in på champagnefest med hjälp av bakade äpplen, hasselnötter, gula plommon och mjuk och behaglig textur. Fin kraft á la Clouet och med en fin prislapp också. Gjort på lika delar pinot noir och chardonnay.

Vinbanken.se, Christian Stojkovic

Ren, rund och rik doft med vinteräpplen, päron, bröd, spettekaka, mandlar och nougat. Underbart utmejslad kombination av kraft, smakrikedom och elegans med en lång välbalanserad smak med citrus, äppeltårta, kalk, mineraler och fin syra. Champagne har verkligen blivit kostsamt men André Clouet fortsätter att skapa viner som smakar som de skulle kosta betydligt mer än vad de gör. Servera till en kantarelltoast gratinerad med en rejäl mängd parmesan. Gjort på lika delar chardonnay och pinot noir.

Dryckeslistan.se

Guldmedalj vecka 37. Inbjudande årgångschampagne, gjord på lika delar pinot noir och chardonnay. Det är bara att poppa och njuta av bakade äpplen, nötter, gula plommon och de mjuka och friska bubblorna.

Winetable.se, Pär Strömberg

Chardonnay och pinot noir i delat syskonskap från Bouzy. Jean-François idévärld är vild men hans viner otroligt välbalanserade och eleganta. Brödlig och lätt rökgig inledning med äpple och citrus, nougat, örter och klinagande friskmineralitet. Krämig varm kropp balanseras med torr vass och kall mousse.

Vintelegraf.se

Vinet är ungdomligt med en ganska återhållsam doft av nybakt bröd, brioche, smör, rött äpple och apelsinskal. Det är stramt och elegant med en fyllig kropp och mycket långt avslut. Helt klart en mycket bra champagne som behöver tre, fyra år till i källaren innan den kommer helt till sin rätt.

Dina Viner Professional Edition

93 poäng, Världsklassvin. En djup, rik och fylig champagne med solmogen frukt, bra balans, bra syra och inslag av vinteräpplen, röda äpplen, pomelo, grapefrukt, bröd, våt sten och mineraler.

Livets Goda, Anders Enquist

Ny årgång av André Clouet's Millésime och som med tidigare årgångar är även 2015 värd att investera i. Kanske mer än någonsin då likablenden av pinot noir och chardonnay från husets nio hektar i Bouzy förför med dignitet i årgången. Sju år på jästfällningen och elegant i moussegreppet. Det är en mycket vinös akt med finkänslig, vitblommigt luftad citrus, dragen med tillhörande zest, äpplen, nöt liksom röda bär i djupet. Mineraliska lager letar sig snyggt ut i frukt och syra och i tanninernas smått sammetsdragna karaktär. Det är en både frisk, nobelt kryddig och omslutande årgång med fina champagnekvaliteter.

Vinliv.se

Närmast billigt om man ser till kvaliteten. Men ok, mycket pengar men så har vi ett superhärligt vin med intensiv smak, fräschör, äppeltoner, citron, brioche, nougat och en släng av tropiska frukter i relativt långt avslut. Underbart gott till uppskuren finaste pata negran på tunna skivor av surdegsbröd och lite olivolja.

Om producenten

ANDRÉ CLOUET

Jean-François Clouet är en av de mest karismatiska vinpersonerna i Champagne. Han är hängiven Pinot Noir, som är hembyns viktigaste druvsort, och han talar passionerat om den som den viktigaste och mest historiska druvsorten i Champagne.

Traditionen att göra champagne finns i familjens gener sedan 1751, men man har alltid varit en liten odlare som uteslutande gör vin från sina egna vingårdar.

Idag har man 9 hektar stora vingårdsägor i byarna Bouzy och Ambonnay och Jean-François gör champagner i en fruktig men absolut torr och välstrukturerad stil med tydlig druvsortskaraktär.

Några av vingårdslotterna ligger alldeles intill de som Bollinger gör sina dyrbara prestige cuvées från (bland annat den unika Vieilles Vignes Françaises som är planterad på sina egna stockar), men trots den skyhöga kvaliteten har Clouet en betydligt mer sympatisk prisfilosofi.

Man gör både årgångslösa och årgångsmärkta champagner, samt en rosé och en toppcuvée. Man gör cirka 600 000 flaskor per år.