

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE

Art. nr: 7686

Pris: 179 kr

Storlek: 375 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Systembolagets fasta

Land: Frankrike

Årgång: NV

Producent: André Clouet

Druvor: Pinot Noir 100%

Karaktär: Det här är en underbart rik och skolboksmässig champagne av Pinot Noir, doften är medelstor och fylld av nybakat bröd, blodgrapefrukt och röda vinteräpplen och smaken är knappt medelfyllig, fint fruktig men helt torr med en frisk syra och en viss brödighet från lagringen.

Tillverkning: Vinet görs uteslutande av Pinot Noir från firmans vingårdar i Bouzy och Ambonnay, båda klassade som grand cru vilket är ambitiöst med tanke på att det är en måttligt prissatt cuvée. Man följer den klassiska metoden för champagne, med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i tankar. Ungefär en tredjedel av basvinet kommer från 2011 och lika mycket från 2010, resten är en cuvée av 10 något äldre årgångar för en större komplexitet och ett extra djup.

Lagring: Vinet lagras i 3 år på sin jäst innan dégorgering och för en helt torr smak har man låg dosage.

Alkoholhalt: 12% Totalsyra: 7,8 g/l Restsocker: 6 g/l



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 prestigecuvées 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 65 000 flaskor per år.