

ANDRÉ CLOUET SILVER BRUT NATURE

Art. nr: 7546

Pris: 349 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Systembolagets fasta

Land: Frankrike

Årgång: NV

Producent: André Clouet

Druvor: Pinot Noir 100%

Karaktär: Det här är en mycket elegant, knappt medelfyllig, absolut torr och föredömligt frisk champagne med en sval äppel- och citrusfrukt, en tydligt kritig mineralitet och en lång, nyanserad och stram eftersmak.

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, men en liten del av vinet har lagrats en kort tid i ekfat som har använts till sauternesvin för att ge smaken en viss rondör. 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. Den extra strama och torra smaken beror på en ytterst försiktig dosage.

Alkoholhalt: 12% Totalsyra: 7,8 g/l Restsocker: 1,5 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.

