



FAKTA

Champagne

Druer(r): 30% Chardonnay, 70% Pinot Noir

Lagring: 2. gæring på flaske: Ca. 8 år.

Alkohol: 0.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09200321235



2012 BRUT MILLESIME CHAMPAGNE

Jean Vesselle, Bouzy

Distriktet

Champagne er et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dens vine af samme navn, som gennem århundreder har været synonyme med prestige og det lidt sofistikerede liv. Området er ca. 34.000 ha. stort og ligger omkring 150 km. nordøst for Paris, hvilket (i klassisk forstand) gør det til et af de nordligst beliggende vinområder i verden. Området ligger i en unik klimazone, hvor det kontinentale og oceaniske klima mødes, hvilket giver relativt kølige somre. Det bidrager til en langsommere modning af druerne, hvilket er en nøglefaktor, da den giver druerne mulighed for at bevare en høj syre - afgørende for champagnens karakteristiske friskhed og elegance. Jordbunden i Champagne-distriktet er også unik. Den er nemlig meget rig på kalksten, især i form af kridt (Kimmeridge kalk), og sammen med et højt indhold af fossile østers, snegle og andre marine-organismer, bidrager det alt sammen til den særlige friskhed og udtalte mineralitet, som en god champagne byder på.

Fra de verdensberømte champagnehuse til de små producenters nichevine repræsenterer Champagne en kompleks og fascinerende verden - en destination for luksus, kultur og tradition, og hvor hver flaske champagne er et symbol på århundreders historie og håndværk.

Producenten

I forhold til de adskillige millioner flasker, som de store champagnefirmaer producerer årligt, må Jean Vesselles årlige produktion på ca. 100.000 flasker siges at være beskednen. Lidt kan som bekendt være meget godt, og blandt champagnekendere anses familieforetagendet Jean Vesselle for at være en af de dygtigste "Récoltants-manipulants", en producent som selv vinificerer de druer, han producerer, og ikke blot sælger dem videre til et større firma.

Beliggende i byen Bouzy, som især er kendt for den gode kvalitet af Pinot Noir-druen, var Jean Vesselle op til begyndelsen af det 20. årh. mest kendt for at producere fremragende rødvine på Pinot Noir, mens de øvrige druer, Chardonnay og Pinot Meunier, blev solgt videre til store producenter.

Som mange andre producenter i Champagne oplevede Vesselle, at alle de vinmarker, som ikke var blevet ødelagt af vinlusen Phylloxera i slutningen af 1800-tallet, i stedet blev udslettet af Første Verdenskrigs kamphandlinger på stedet. Man genopbyggede derfor alle vinmarkerne i 1921, men den økonomiske situation gjorde det imidlertid umuligt at sælge druerne, så Jean Vesselles bedstefar begyndte derfor selv at lave champagne. Jean Vesselles far fortsatte produktionen af champagne, men solgte dog ca. 30-60% af druerne, og først da Jean overtog firmaet, blev det besluttet at anvende hele drueproduktionen selv, hvilket man har gjort lige siden.

Siden Jean Vesselles død i midten af 1990'erne har datteren, Delphine og hendes mand, David, stået ved roret. Med stor dygtighed har de sammen udviklet Champagne Jean Vesselle, og deres champagner nyder stor anseelse i brede kredse og er samtidig "value for money". Firmaets nuværende 15 ha. vinmarker er udelukkende beplantede med Pinot Noir (90%) og Chardonnay.

Produktet

Prestige Millésime er lavet på 70% Pinot Noir og 30% Chardonnay, som kommer fra ca. 30 års gamle vinstokke i Bouzy området. Kun de bedste druer fra en enkelt topårgang er anvendt til dette Cuvée, og når vinen er klar efter den første gæring, laver man yderligere en sortering af de bedste vine, der så anvendes til Prestige Millésime. Vinen er gæret på flaske i min 8 år og er "doseret" med 7-8 g. sukker/liter. Det lange ophold på flaske med vinens naturlige bundfald (lie) sikrer vinen mere kompleksitet, aroma og charme.

Prestige Millésime er en meget sammensat og intens champagne med spændende aromaer i duften: Tørrede abrikoser, honning, akacieblomst og kageværk. Mange af disse elementer fortsætter i smagen, hvor vinen også viser sin maskulinitet men samtidig en meget lang og delikat eftersmag. Det er en perfekt Champagne til fest og receptioner eller i løbet af et måltid til fiske- eller skaldyrretter, gerne med krydrede eller eksotiske toner.

