CHAMPAGNE
Jean Vesselle
RÉCOLTANT - MANIPULANT

FAKTA

Champagne
Drue(r): 20% Chardonnay, 80% Pinot Noir
Lagring: 2. gæring på flaske: 2 år.
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 22 g/L
Restsukker: 20 g/L
PH værdi: 3,04
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09200220035

SEC CHAMPAGNE

Jean Vesselle, Bouzy

Distriktet
Champagne er et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dets 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
Champagne Jean Vesselle er et familieforetagende med mere end 300 års historie i Champagne. Det er beliggende i et af de bedste områder i Champagne, Montagne de Reims, og nærmere bestemt i byen Bouzy (100% Grand Cru), som især er kendt for den rigtig gode kvalitet af Pinot Noir-druen.

Som mange andre producenter i Champagne oplevede Vesselle, at alle de vinmarker, som ikke var blevet ødelagte af vinlusen Phylloxera i slutningen af 1800-tallet, i stedet blev udslettede af 1. 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 op til 60% af druerne, og først da Jean i 1960'erne tog over, blev det besluttet at anvende hele drueproduktionen selv, hvilket man har gjort lige siden. Hos Champagne Jean Vesselle har man dermed, med et moderne udtryk, produceret "Grower-Champagne", længe før det blev trendy. I Champagne anvender man betegnelsen "Récoltant-Manipulant" for en sådan producent.

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 15 ha. vinmarker er udelukkende beplantede med Pinot Noir (90%) og Chardonnay, men siden 2014 har familien også kunnet råde over en Grand Cru-mark på 1,5 ha. i Côte des Blancs med Chardonnay, som Davids pensionerede far har overladt dem.

I alt producerer Champagne Vesselle ca. 145.000 flasker årligt, hvilket i forhold til de store champagnehuse er "en dråbe i havet", men ikke desto mindre eksporterer man tilnærmelsesvist til alle dele af verden, hvilket medfører en eksportandel på hele 80%.

Produktet
Champagne Sec fra Jean Vesselle er lavet på 80% Pinot Noir og 20% Chardonnay, som stammer fra ca. 30-40 år gamle vinstokke. Vinen stammer hovedsageligt fra en yngre årgang, der er blandet med 10% ældre vine, som firmaet gemmer i sine kældre. Vinen er gæret på flaske i 2 ½-3 år og er "doseret" med 20 g. sukker/liter (en klassisk Brut Champagne er doseret med mellem 5 til 15 g. sukker/liter).

Champagne Sec er en struktureret vin med en behersket sødme. I duften finder man åbne frugtrige aromaer, som harmonerer fint med toner af rugbrød. I smagen fornemmer man Vesselles klassiske, delikate og subtile karakter, som på trods af vinens sødme også byder på friskhed og finesse.

Det er en klassisk sødmefyldt Champagne til f.eks. receptioner eller til en ikke alt for sød dessert, f.eks. frugtsalat, frugttærte eller sorbet.

Wine&Spirits TOP 100 Wineries of 2021

GILBERT & GAILLARD 90/100 pts

Wine&Spirits top 100 wineries 2020

VINOBLE