

## Champagne 2018-11-23

Nr	Namn	By	Druva	Pris	Socker	Söt	Fyllig	Syra	Alko	Färg
1	Import	Waris Hubert Lilyale Brut Zero Blanc de Blancs Grand Cru	RM,Avize	455	<3 g/l	1	4	10	12	Ljusgul färg.
2	74767	Waris Hubert Albescent Blanc de Blancs Grand Cru	RM,Avize	399	7 g/l	2	4	10	12	Ljus, gul färg.
3	99480	R & L Legras, Grand Cru Brut Rosé	NM,Chouilly	279	6 g/l	2	5	10	12	Orange färg.
4	75799	Palmer, Blanc de Noirs	CM,Reims	349	6 g/l	2	6	10	12	Gyllene gul färg
5	7891	Beaumont des Crayères, Grande Réserve Brut	CM,Epernay	229	4 g/l	1	5	10	12	Gul färg.

### Kännetecken

1	Samma ursprungsvin som vin nr 2, men utan någon sockertillsats (dosage).
2	<b>Doft:</b> Ungt och något knutet men öppnar undan för undan upp sig. Elegant doft med inslag av mineral, hasselnöt och mandel. <b>Smak:</b> elegant, frisk smak med inslag av bland annat vit frukt och citronskal. <b>Serveras</b> vid cirka 8°C som aperitif och till rätter av fisk och skaldjur. Familjen Waris-Hubert hör sedan 1800-talet hemma i Grand Cru-byn Avize i Côtes de Blancs och de har odlat vin lika länge. Men det var först när Stephanie och Olivier Waris gifte sig 1997 och bestämde sig för att göra sin egen champagne som märket Waris-Hubert såg dagens ljus (2001). Vingårdarna plöjs med hjälp av hästar och odlingsfilosofin kan enligt dem själva liknas vid något "mellan hållbart jordbruk och biodynami". Företaget äger inalles 28 Ha spridda över flera fina lägen som Oger, Cramant och Aÿ. Varje parcell vinifieras för sig, vilket förklarar varför Waris-Hubert källare är full av småtankar och fat- allt för att kunna separera de olika tegarna. Albescent kommer från ordet albe som betyder vit och denna Blanc de Blancs Grand Cru är champagnehuset Waris-Huberts flaggskepp. Gjort på 100% chardonnay från åren 2011 och 2012. Vinet har legat 36 månader på jästfällningen. (Totalt 180.000 fl)
3	<b>Doft:</b> Nyanserad, utvecklad doft med inslag av mogna jordgubbar, persika, kex, blodapelsin och nougat. <b>Smak:</b> Utvecklad, nyanserad smak med inslag av mogna jordgubbar, röda äpplen, kex, blodapelsin och nötter. <b>Serveras</b> vid 8-10°C till rätter av fisk eller ljust kött. Producentens familjehistoria började på 1500-talet men tog en ny start under 1808 med Honoré Legras, som utvecklade en av de vackraste domänerna i Côte des Blancs. Under åren har R & L-vingården utvidgats och en ny modern produktionsanläggning anlades i början av 2018. Cuvees R & L är en delikat blandning av Pinot Noir dominerad av av Chardonnay från Chouilly. Ett mycket graciöst, enkelt och välbalanserat vin. Druvorna jästes var för sig innan de blandades samman. Vinet har sedan legat 3 år på sin jästfällning. (Totalt 150.000 fl)
4	<b>Doft:</b> Delikat doft med inslag av persika, aprikos, grapefrukt och krusbär. <b>Smak:</b> Härlig frukt med inslag av grape, aprikos och krusbär. Fin brödighet med en lätt rostad ton. <b>Serveras</b> vid cirka 8°C som aperitif och till lättare kalvrätter, fisk och skaldjur. Sju druvodlande kollegor bestämde sig för att bilda kooperativet Producteurs des Grands Crus de Champagne i Avize 1947 och flyttade 1959 till centrum av Reims, där man idag lagrar sina viner i stora underjordiska källare och grottor. Idag ingår fler hundra odlare i kooperativet och tillsammans äger de över 400 ha vinodlingar. Kontinuerligt har man investerat i moderna och högteknologiska vinifikationsanläggningarna. Druvorna till denna Champagne kommer från de bästa lägena i Montagne de Reims, Vallée de la Marne och Côte de Bars. Champagnen har legat på sin jästfällning i tre år med upp till 35% reservvin från tidigare årgångar. Pinot Noir-druvorna gör Champagnen mer smakrik och komplex. (Totalt 600.000 fl)
5	<b>Doft:</b> Nyanserad doft med inslag av röda äpplen, nötter, rostat bröd, vit choklad och apelsin. <b>Smak:</b> Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, nougat och apelsin. <b>Serveras</b> vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av skaldjur, fisk eller ljust kött. I början av femtiotalet beslutade en grupp vinodlare från Mardeuil nära Epernay att gemensamt arbeta för att skapa ett nytt champagnehus. En framgångsfaktor är kooperativets stora tillgång på druvor, vilket tillåter Beaumont des Crayères att vara ytterst selektiva i sina val av druvor. De odlar samtliga champagnedruvor; chardonnay, pinot noir och i majoritet pinot meunier. De har ett internationellt prisat varumärke och exporterar mer än 80% av sina produkter, representerade på alla världens hörn. Druvorna selekteras noga innan de handplockas tidigt på morgonen och tas direkt till vineriet. Vinet har legat på sin jästfällning i 2 år. Varje champagne förses med ett unikt degorgeringsdatum. God att dricka nu men kan med fördel även lagras i 2-3 år. (Totalt 550.000 fl)