

Dumenil Spécial Club Millésime 2012 (77073) 527 kr

60% Pinot Noir

40% Chardonnay

Alkoholhalt: 12 %

Leverantör: Scandinavian Wine & Food KB

Premiers Crus från Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne och Ludes.

Lagrats på jästfällningen i 3 år, degorgerats 4 månader innan försäljning.

Champagnen är elegant med doft av vit frukt och citrus. Smaken är full av citrus, krispig och fräsch. Bra, relativt lång, frisk eftersmak. Kan lagras, bör lagras om man vill tona ner citrustonerna.

Fisk och skaldjurschampagne samt som en bra, hungerskapande aperitif.

José Michel & Fils, Special Club Brut 2006, (87954), 488 kr

50% Pinot Meunier

50% Chardonnay

Alkoholhalt: 12,5 %

Leverantör: Scandinavian Wine & Food KB

Gamla vinstockar >70 år.

Ett vin med ålder som har fina toner av vitt bröd och brioche, klassiska mognadstoner där citronerna gått mot grapefrukt(skall), persika och fruktiga, lite tunga toner av Pinot Menuer. Ett vin som åldrats med välbehag men kanske inte det mest komplexa och eleganta vinet i samlingen.

Kanske mer fisk än skaldjursvin. Vitt kött, somriga sallader och gillar man mognadstoner så passar det perfekt i bersån, på stranden eller i soffan utan något till.

Rémy Massin Special Club, 2010 (97042), 469 kr

60% Chardonnay

40% Pinot Noir

Alkoholhalt: 12 %

Leverantör: ChampagneHuset CH

En krispig, frisk champagne med fin mineralitet, full av citrus, citroner och gröna äpplen. Stram och livlig för sin ålder. Balanserad, till viss del komplex och medellång eftersmak.

Ett bubbel till fisk, skaldjur, kycklingpasta samt som en uppiggande aperitif eller varför inte som en "cleansing the palate" efter en tung middag.

Marc Hebrart Special Club Brut Premier Cru, 2010 (77602), 535 kr

60% Pinot Noir

40% Chardonnay

Alkoholhalt: 12 %

Leverantör: Scandinavian Wine & Food KB

En krispig, zestig champagne med gröna äpplen, citrus samt en underliggande brödton. Någonstans finns också en ton av röda bär, torkade jordgubbar? Hallon? Även röda äpplen och lite tropiska toner som bör komma från Pinot Noiren. En spänstig champagne för sin ålder och krispigare än jag förväntat mig med tanke på att det är 60% Pinot Noir.

Forget-Chemin, Special Club, 2014, 355 kr

Ca 60% Pinot Noir

Ca 40% Chardonnay

Alkoholhalt: 12 %

Leverantör: Hallbus Vin AB

Det här bubblat har lagrats några år på fällningen innan det buteljerats, vilket innebär att vinet har underbart gräddiga toner, nougat och mjölkchoklad. Förutom det är doften full av honung, anis och mandel samt färska fikon. Vinet är runt och fint i munnen med en bra syra och många, små, fina bubblor, en skön, finstämd mousse. Smaken är mandel och ovispad grädde som balanseras av den ystra syran.

Ett bra matbubbel som fungerar väldigt bra tillsammans med vit fisk och skirat smör. Rätter på ljust kött och lax fungerar också alldeles utmärkt. Men en klassisk ägg Benedictine med kallrökt lax, hollandaisesås och löjrom eller ägg och bacon en regnig söndagsmorgon och ett väl kyld flaska av det här vinet, det slår det mesta.

Forget-Chemin Rosé 2014, 510 kr

20% rött vin (Pinot Noir från Mailly-Champagne)

80% vitt vin av 50% Pinot Meunier och 50% Chardonnay

Alkoholhalt: 12 %

Leverantör: Hallbus Vin AB

Ett fint rosa bubbel som balanserar mellan en fin krispighet med citrusskal och en fruktighet bestående av röda bär, mest jordgubbar. Ett vuxet rosa bubbel, ingen kletighet alls utan stramt och friskt. Enligt producenten Thierry så passar det här bubblat till så pass tuffa saker som lamm och ostar, personligen hade jag nog mer gått mot matiga sommarsallader, kyckling och lax. Men smaken som baken... Gott är det i alla fall.

Ecrin d'Argent Brut, Bression Moreau, 229 kr

Ca 60% Chardonnay

Ca 40% Pinot Meunier

Alkoholhalt: 12 %

Leverantör: Hallbus Vin AB

En härligt fruktig och mustig champagne. Stor, fruktig doft av röda mogna äpplen, mustig och ananasfrisk, ett sprittande och fruktigt bubbel. En mustig och frisk champagne. Fruktigheten i vinet gör att syran känns lite snällare, vilket gör att vinet är som gjort för sommarens första solstrålar eller som en fruktig och frisk aperitif.

Förutom att vara ett perfekt sällskapsbubbel så passar det kanon till kräftor, vit fisk, ljust kött exv kyckling i lergryta.

Rött vin: Rasteau, Domaine Bressy-Masson, 2018, 135 kr

80% Grenache

20% Syrah

Alkoholhalt: 15 %

Leverantör: Hallbus Vin AB

En typisk sydfransos med röda äppelkinder och brett leende. Ett lite snällt, medelfylligt rött vin med viss kryddighet samt röda bär och frukt. Vinet har en bra kartighet som ger karaktär, är smakrikt och har en fin syra i bakgrunden. En fin, lång eftersmak. Tankarna går faktiskt till en kraftig pinot noir från Bourgogne, fast med varm, extra kryddighet och lite mindre lingontoner.

Allt som är ulligt passar till det här vinet, lammstek, lammracks, lammfärs med getost. Vinet är också ett bra, rättfram tisdagsvin till pizza och pasta. Syran i vinet möter syran i tomatbaserade rätter kanon.