

2005 Vauzelle Terme, Jacquesson, Champagne

Jacquesson

Champagne Jacquesson blev overtaget af brødrene Jean-Hervé og Laurent Chiquet i 1988. De har, med målrettet arbejde, fået husets kvalitet og ry op på øverste hylde. Deres hovedfokus har været maksimering af basisvinenes kvalitet ved omhyggeligt, rettidigt markarbejde og skrap sortering. "En middelmådig vin er en middelmådig vin, uanset om den har bobler eller ej", siger de. Kunstgødning, insektgifte og chaptalisering bruges ikke.

Champagne

Hemmeligheden i Champagne findes i områdets nordlige beliggenhed (1,5 times kørsel nordøst for Paris) og den perfekte jordbund bestående af kalksten. Champagne består 34.000 ha vinmarker, heraf er 37% af det dyrkede areal beplantet med Pinot Noir, 33% med Meunier (tidligere kaldet Pinot Meunier) og 29% med Chardonnay. Den sidste ene procent er beplantet med Arbanne, Petit Meslier, Gamay, Pinot Gris og Pinot Blanc. Men i takt med, at de sidstnævnte vinstokke dør hen, må man ikke plante med andre end de tre første.

Vinen

Druerne stammer fra bare 2500 vinstokke på en parcel på 0,3 hektar. Vinstokkene blev plantet tilbage i 1980. Parcellen i Ay ligger midt på en direkte sydvendt skråning. Jordbunden er leret, meget kalkholdig og hviler på en undergrund af kridt.

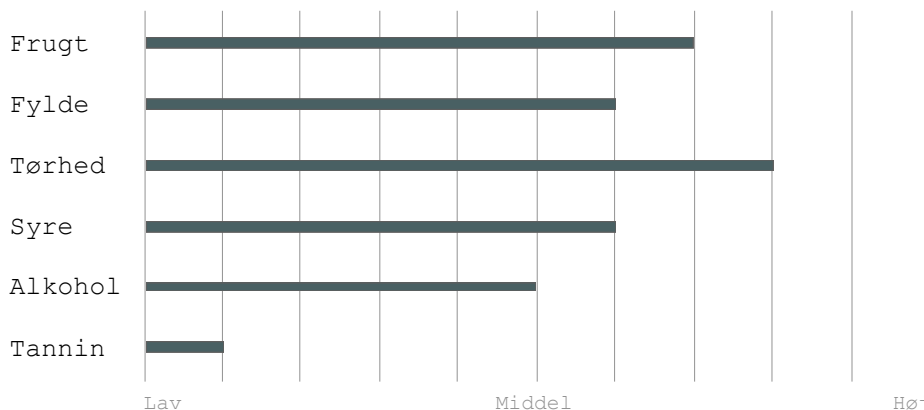
Primære aromaer: Hindbær, grapefrugt, appelsin, brioche, mandler og hasselnødder.

Mad forslag: Prøv til grillet hummer med smørsovs og en skive citron.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



Mousserende



2005



Champagne

Frankrig



Pinot Noir