

# 2009 Champ Cain, Avize, 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

Champ Cain er særlig skråning perfekt vendt syd med den klassiske kridt i undergrunden. I alt 1,3 hektar plantet i 1962 med 12.000 Chardonnay vinstokke. Altid lavt udbytte! Mosten gærede i egefade med batonnage, lagring sur lie.

**Primære aromaer:** Grønne æbler, pærer, akacie, jasmin, modne ferskner, citronskal, nødder, friskbagt brød og vanilje.

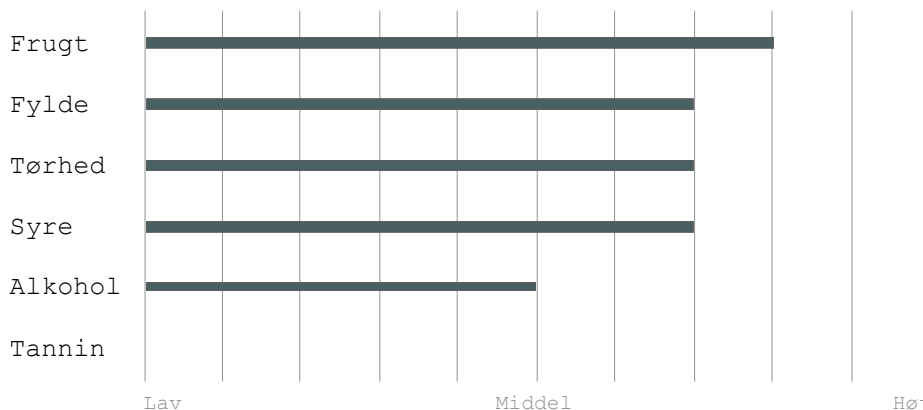
**Mad forslag:** Prøv til østers eller lette fiskeretter

## Servering:

Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas.  
Drikkes bedst inden 2035.



## Smagsprofil



Mousserende



2009



Champagne

Frankrig



Chardonnay