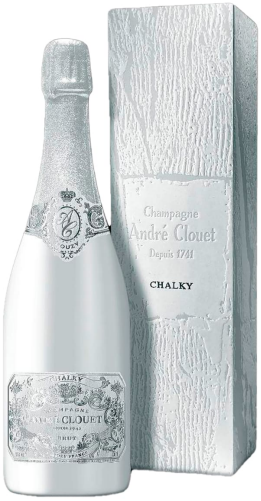
André Clouet Chalky Champagne Brut



CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12 %
Kuvaus	Kalkkikivistä Clouet'ta 200 miljoonan vuoden mineraalisuuden takaa – oletko valmis? Jurakauden fossiileja täynnä oleva kalkkikivi on avain samppanjan ainutlaatuisuuteen: se on tarhojen laadun ja viinityylin tae; siihen kaivetaan tasalämpöiset säilytyskellarit; se on tuonut turvaa ja suojaa menneiden myllerryksien aikoina. Se tekee Champagnesta samppanjan.
Luonnehdinta	Erittäin kuiva, topakka tiukka kuplarakenne. Raikkaan sitruksinen, hennon paahtoleipäinen ja ryhdikkään mineraalinen. Maku on Clouet'n talon tyyliin lähestyttävä, pitkä ja tunnistettava.
Ruokasuositus	Ennen kaikkea erityishetkien kilistelyyn. Vaaleille kaloille ja äyriäisille, sushille sekä hapokkaiden, keveiden juustojen kumppaniksi. Esim. raakaa kuhaa tai siikaa japanilaisittain, vain hyvin herkästi maustettuna seesamilla, sushietikalla ja inkiväärillä, sekä rapeita vihanneksia.
Viinialue	Kolmannes rypäleistä on viljelty Montagne de Reimsin aurinkoisilla etelärinteillä, 2/3 Côte de Blancsin itäosissa
Lehdistö	**93/100 James Suckling** "Brimming with fresh apple, lemon and wild-berry aromas underlined by a note of freshly baked baguette, this begins so charming, then it turns in a fascinating mineral direction with a pronounced saline quality. The excitement comes from the tension between these two sides of this very distinctive champagne. Very long, chalky finish."
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	6
Muuta	Lanseerausvuonna 2021 cuvée perustuu vuosikertaan 2013, jota on sakkakypsytetty seitsemän vuotta. Uudelleenkorkitus keväällä 2021, jonka yhteydessä vain kevyt n. 6 g/l dosage (ultra brut/brut). Viini myydään persoonallisessa, kalkinhimmeässä lahjapakkauksessa. Pullon sliivaus tuo mieleen tilan viljelijälle & omistajalle Jean-Francois Clouet'lle tärkeät Lapin lumiset sävyt.

Champagne André Clouet

CHAMPAGNE, RANSKA

Jean-Francois Clouet tekee viinillisiä samppanjoita Bouzyn ja Ambonnayn kylän rypäleistä, ja lähes pelkästään Pinot Noirista. Perheellä on kaikkiaan yhdeksän hehtaaria 100 % grand cru -luokiteltuja viinitarhoja näiden kylien parhailla rinteillä, ja alkuperä on selkeästi maistettavissa lopputuloksesta. Vaikka viinit ovatkin täyteläisempiä blanc de noirs -samppanjoita, niiden jäänkuulas hapokkuus tasapainottaa tyyliä.
Pitämällä tuotantomäärät kohtuullisena ja keskittymällä pelkästään itse asiaan – samppanjan tekoon eikä ison markkinointikoneiston pyörittämiseen – André Clouet'n samppanjoiden laatu on erinomainen hintaansa nähden. Nämä paahteisetkin samppanjat toimivat hienosti läpi aterian ruokaviineinä, mutta ovat omiaan myös aperitiivinä.
Pullojen etiketit ovat hyvin koristeellisia ancien regime -tyyliin, sillä tilan perustaja toimi aikanaan Ludvig XV:n Versailles'n hovin kirjanpainajana.
"Jean-François Clouet is an exuberant personality behind André Clouet, one of the finest grower estates in Champagne today. He is a grower, chef de cave, encyclopaedia of Champagne history, self-confessed 'gangster' and, in the words of one of my visiting guests, 'circus ringmaster'!"
-Tyson Stelzer, multi-award winning wine publisher & judge.