André Clouet Cuvée Un Jour de 1911



CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	Pinot Noir
Alkoholi	12,0 %
Kuvaus	Runsas, hyvin paahteinen ja mausteinen samppanja upean vuosikerran 2008 pohjalle. Persoonallinen lahjapakkaus!
Luonnehdinta	Paahteinen, runsas, moniulotteinen tuoksu: paahtoleipää, omenaa, päärynää, hunajaa, pähkinää. Maku on kuiva, tiivis, hyvin runsas, hapokas ja pitkä. Runsas mausteisuus tuo joillekin mieleen sahramin, toisille korvapuustit, tai paahtovanukkaan.
Ruokasuositus	Hienoille kala- ja äyriäisruuille, paahdetulle vaalealle lihalle ja kypsille, koville juustoille. Ruoassa voi hyvin olla rasvaisuutta (voita), tai viinin aromeita tukemaan makeita mausteita, kuten bourbonvaniljaa, sahramia tai kanelia.
Viinialue	Bouzyn 100% Grand Cru -kylä on yksi hienoimpia Pinot Noirin kasvattamiseen. Clouet'n tarhoilta aukeaa hieno näkymä yli koko Champagnen, aina Côte de Blancsin laidoille asti.
Lehdistö	**95/100 James Suckling** "A rich and expansive champagne with tons of mature aromas of dried fruit (apricots!) and candied orange. Teeters on the edge of decadence, but has enough vitality to stay on the right side of that line. Plenty of textural complexity on the palate and a long, chalky finish that keeps giving and giving. Spot-on balance. " **Herald Scotland, July 2017:** *"This is a multi-vintage expression of Clouet's top wines and is unbelievably good. Some of the blend is kept in a solera system, and it could sell for four times the price. This fizzer is both fruity, funky and rich.. Buy some before I do!"*
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Todella arvostetun vuosikerran 2008 pohjalle tehty. JF Clouet nimeää kaikki tankkinsa ja tynnyrinsä sen mukaan, minkä tyylisiä viinejä hän niihin laittaa kypsymään. 1911 sekoiteviinit tulevat Zeus-tankista, joka on ns. réserve perpetuel, eli solera. Osa viinistä on saanut käydä alkoholikäymisen pienissä jälkiruokaviinin tekoon käytetyissä tammitynnyreissä, jotka on hankittu Barsac-tuottaja Château Doisy-Daënelta. Sokerinlisäys 10 g/l. Jean-Francois Clouetin isoisänisä toimitti vuonna 1911 mm. Pariisin Maximin talon samppanjan. Cuvée Un Jour de 1911:n etiketti on identtinen saman vuoden, Clouet'n alkuperäisten etikettien kanssa. Cuvée 1911 on pakattu perinteiseen tyyliin olkikäärön sisään, ja yksittäiseen puulaatikkoon. Täydellinen lahja viini upeassa pakkauksessa!

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.