



Jacques Lassaigne Clos Sainte Sophie 2011

CHAMPAGNE JACQUES LASSAIGNE, CHAMPAGNE, RANSKA **Nat**

Rypälelajikkeet

Chardonnay

Champagne Jacques Lassaigne

CHAMPAGNE, RANSKA

Montgueuxin kukkula on verraten uusi viljelyalue Champagnessa, sen rinteille istutettiin ensimmäiset köynnökset 1960-luvulla. Se on kuitenkin siitä lähtien ollut asiantuntijoiden arvostama alue, joka tuottaa poikkeuksellisen runsasta ja täyteläistä viiniä lähes pelkästään Chardonnay-lajikkeesta. Moni iso tuottaja (mm. Charles Heidsieck) on ostanut rypäleitä Montgueuxin alueelta antamaan omiin sekoituksiinsa voimaa ja runsautta. Edelleen yli 80% alueen rypäleistä päättyy Marnen alueen suurille Samppanjataloille. Montgueuxin kylässä on kuitenkin joukko hyviä viljelijä-tuottajia ja näistä kuumiin nimi on [Champagne Jacques Lassaigne](#). Talon johdossa on nykyään Jacquesin poika Emmanuel, joka sai tilan vastuulleen vuonna 1999. Talolla on 4 hehtaaria tarhoja ja sen keskimääräinen vuosituotanto on 55 000 pulloa. Köynnökset ovat noin 25-45 vuotiaita ja talon tarhat sijaitsevat Montgueuxin kukkulan itäosassa, etelä- ja kaakkoisrinteillä. Perusviini saa käydä pääosin terästankeissa ja tavoitteena on tuottaa puhtaita ja alkuperälleen uskollisia, meheviä Samppanjoita. Talo tuottaa 4-6 erilaista Samppanjaa. Talon kaupallisesti tärkein viini on Les Vignes de Montgueux, joka on kahden vuosikerran sekoitus. Cuvée Le Cotet on yhden tarhan viini, joka on tyyliään hyvin mineraalinen ja täyteläinen. Näiden ohella talo tuottaa erinomaista vuosikerta-samppanjaa ja roseeta sekä kahta pienen tuotannon erikois-samppanjaa; La Colline Inspirée (vain magnum-pulloissa) ja Les Papilles Insolites, jota periaatteessa myydään vain kahdessa pariisilaisessa ravintolassa (Les Papilles ja La Cave de L'Insolite).