



Jacques Lassaigne Le Cotet Blanc de Blancs

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

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, vaalean kullankeltainen. Tuoksu on puhdas, raikas, sitrusmainen, hedelmäinen; omenaa, päärynää, ruutia. Maku on kuiva, hedelmäinen, mehevä, jäntevä, pitkä mineraalinen.
Ruokasuositus	Erityisen hyvä, puhtaan mineraalinen Samppanja äyriäisruuille, grillatulle vaalealle kalalle, ostereille.
Viinialue	Cuvée Le Cotet comes from a steep, chalky vineyard of the same name on the slopes just below the winery itself, located at the very eastern end of Montgueux. Le Cotet is divided into three portions, and Lassaigne makes this cuvée exclusively from his oldest vines here, in an east-southeast-facing parcel called Le Cotet Fillon, planted in 1964. The wines from Le Cotet are racy and vivid, showing the ripeness of Montgueux while feeling much more linear and citrusy in character than wines from other vineyards in the village. Peter Liem.

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 tyyliltään hyvin mineraalinen ja täyteläinen.