

CHAMPAGNE

Vinens konge og kongenes vin

Frank Herfjord 19. april 2013

Jæren Vinklubb

(En del bilder er tatt ut, slik at filen kan lastes opp på nettsiden til JVK.....)



Diebolt-Vallois Blanc de Blancs

Druer: 100% Chardonnay, Blanc de Blancs

Terroir: Cuis, Chouilly, Epernay og unge vinstokker fra Cramant.

Vinfikasjon:

Gjæret på temperaturkontrollert ståltank. Malolaktisk konvertering.

Blandet av to viner fra to årganger.

Dosage: 6-8 g/l (brut)





Camille Savès Carte blanche

Druer: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Terroir: Pinot Noir fra Bouzy, Ambonnay, Tours-sur-Marne grand cru. Chardonnay fra Tauxieres Premier cru

Vinfikasjon:

Gjæret på emaljert ståltank.

Ikke malolaktisk konvertering. Blandet av to viner fra to årganger, yngste er 2007 eller 2008. 44'000 flasker

Dosage: 6-8 g/l (brut)



Tarlant Zero Brut Nature

Druer: 1/3 Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Terroir: Oueilly 1er cru (kalk, sparnacien (kalk og leire), sand og kalkstein)

Chardonnay fra Tauxieres Premier cru

Vinfikasjon:

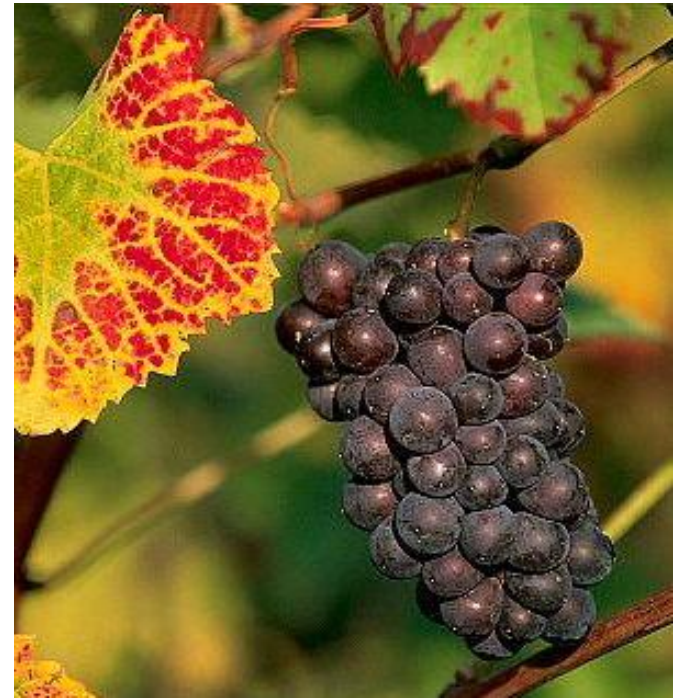
Ståltank, reservevin på eikefat. 2007 + 40 til 50 % reservevin fra de tre foregående årganger.

Degorgeringstidspunkt står på baketikett

Total produksjon: 120'000 flasker, 9 viner

Dosage: 0 g/l (brut nature)

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir





Pol Roger Brut Reserve

Druer: 1/3 Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Terroir: ca 30 landsbyer

Vinfikasjon:

Gjæret på rustfritt stål. Klarifikasjon av most på 8 grader.

Yngste vin minst tre år, inneholder 1 til 4 reserveårganger, 20-30%

Total produksjon: 1'700'000 flasker

Dosage: 12 g/l (brut)



Pol Roger Brut Vintage 2002

Druer: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Terroir: 20 grands og premier crus fra Montagne de Reims og Cote des Blancs

Vinfikasjon: Remuage for hånd, ni års lagring på bunnfallet. Kald behandling fra stabilisering til gjæring og lagring.

Årgang 2002: 10,5% alkohol, 7,2g syre

Dosage: 8 g/l (brut)



Pascal Doquet le Mesnil 1995

Druer: 100% Chardonnay

Terroir: 100% Mesnil-sur-Oger «les vignaines» med vinstokker plantet i 1929 og «Champ d'Alouettes»

Vinfikasjon:

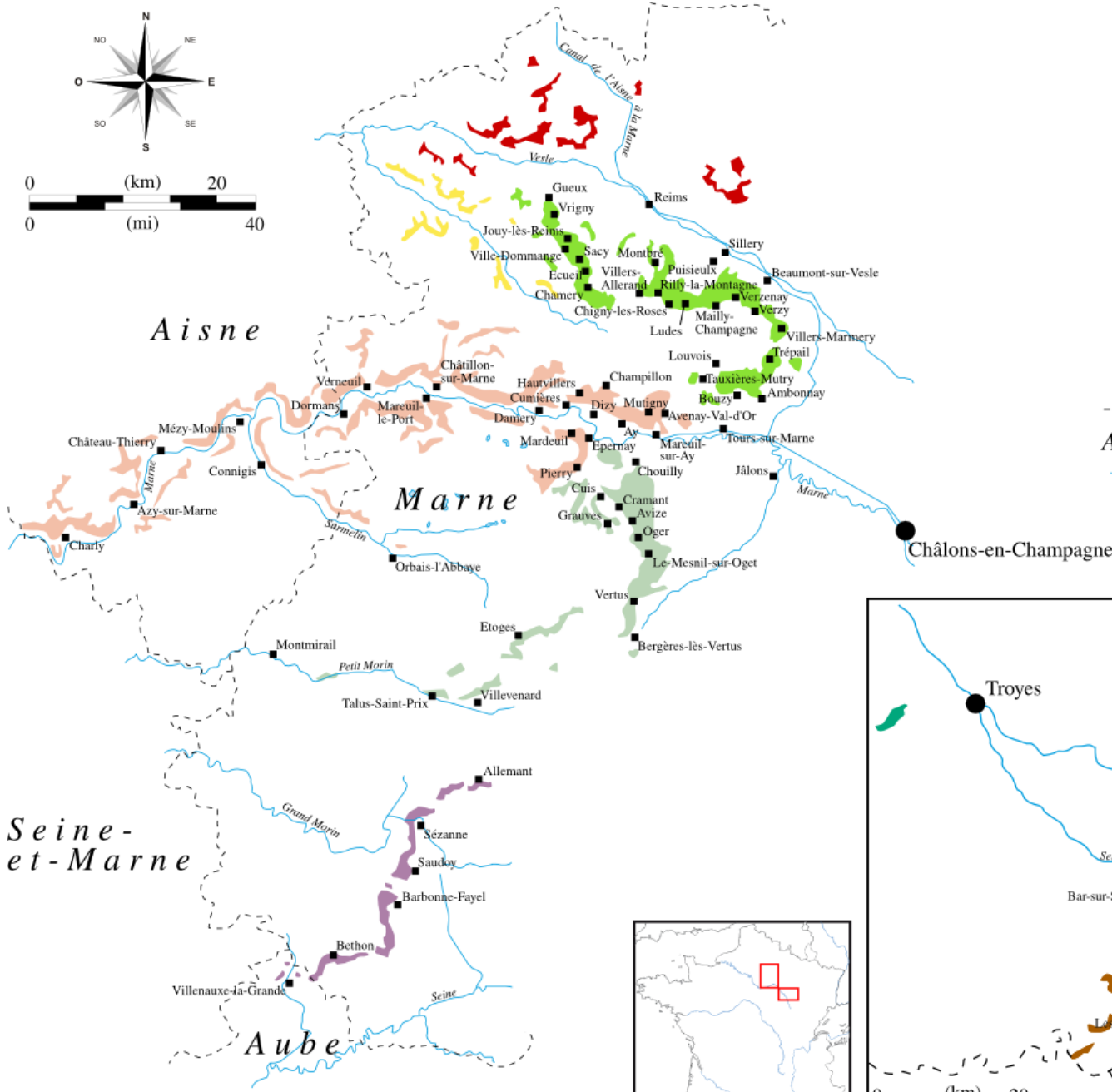
30% gjæret på eik

ingen malolaktisk konvertering i 1995

Tok over i 95, har siden den tid gått over til økologisk landbruk. Ca 5000 flasker. Total produksjon 75'000

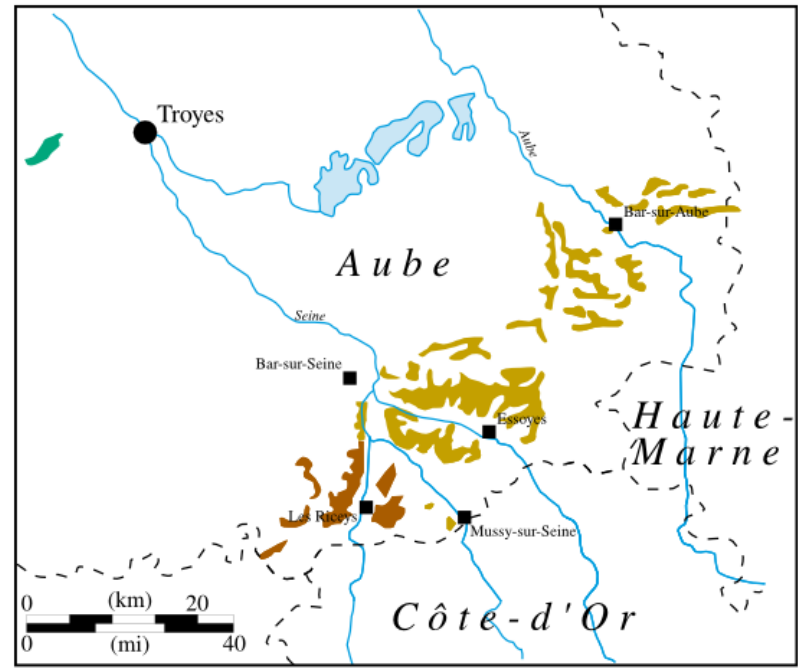
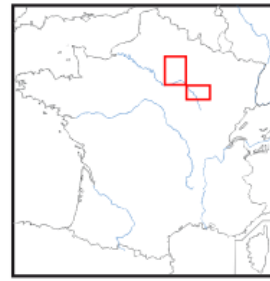
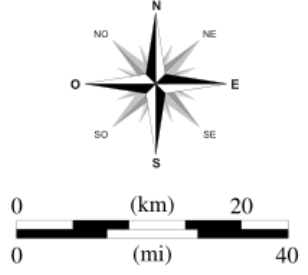
Årgang 1995: 10+ % alkohol, 8+ g syre

Dosage: 7 g/l (brut)



- Vallée de la Vesle
- Vallée de l'Ardre
- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- Côte des Blancs
- Côte de Sézanne
- Troyes
- Côte de l'Aube
- AOC Rosé des Riceys

- Chef-lieu de département
- Agglomération
- Limite départementale
- Aube* Département
- Cours d'eau



Côte des Blancs Grand Cru

Chouilly	(frukt bombe, lite mineral)
Cramant	(frukt og kalk)
Avize	(mineral, krydder)
Mesnil	(lime, strenge, mineralske)

Oger

Oiry

Montagne de Reims Grand Cru

Bouzy	(fruktig, kraftig)
Ambonnay	(dyp, strukturert)
Verzenay	(glatt, mineralsk)
Verzy	(glatt, mineralsk)

Beaumont-sur-Vesle

Louvois

Mailly

Puisieux

Sillery

Vallee de Marne Grand Cru

Aÿ	(Krydret)
----	-----------

Tours-sur-Marne



Benoit Lahaye Rose de Maceration

Druer: 100% Pinot Noir

Terroir: 100% Bouzy «les Juliennes»

Vinfikasjon:

ingen malolaktisk konvertering. Gjæret på Barrique. Delvis avstillet, delvis hele klaser. 18 timer maserasjon. Vinstokker plantet i 1973. To årganger. Økologisk landbruk.

50'000 flasker total produksjon, 9 viner

Dosage: 3 g/l (extra brut)





Bollinger la Grande Année Rosé 2004

Druer: 68% pinot noir, 32% chardonnay, 9% rødvin

Terroir: 16crus: 89% grand cru, 11% premier cru, 6% rødvin fra «Côte aux Enfants»

Vinfikasjon:

blandet gjæring 200l eik, 400l eik. Blandet malo/nonmalo (tilfeldig). 2. gangs gjæring på kork.

2'500'000 flasker total produksjon, 7 viner

Dosage: 8,5 g/l (brut)