

Champagne Pierre Callot (Avize - Côte des Blancs)

Chardonnay ekspert - er næsten hvad han kalder sig selv. Han vil gerne vise, hvad Chardonnay fra Côte de Blancs kan præstere, og han har en helt klar filosofi han laver sine vine efter.

Han slår også sine folder i 1. cru byen Grauves for som han siger: "der kan laves forrygende Chardonnay også uden for Côte de Blancs". Dette Champagnerhus beliggende i Grand Cru byen Avize ledes i dag af intet mindre end 6. generation! Thierry Callot er en særdeles passioneret vinbonde, der laver formidable Champagner.

Hans familie ejer i dag 7 ha., hvoraf de selv flasker de 5 og sælger most videre fra de sidste 2. Han sælger en del af druerne for ganske enkelt at have råd til at lave flere og flere special cuveer. Målsætningen er slet ikke at sælge druer, men udelukkende selv at lave egne Champagner. Han er i den grad Chardonnay mand, og vil gerne lave Champagne som en smuk kvinde uden makeup med det udgangspunkt, at en naturlig smuk kvinde slet ikke har brug for makeup...

Altså skal Chardonnays naturlige udtryk bevares og komme til udtryk i hans vine. Han bruger dog lidt makeup i ny og næ, men han laver meget flot primært Chardonnay Champagne.

Uhyre skarpe, velsmagende og velkomponerede Champagne fra en vigneron, der ved hvad han vil!

Pierre Callot - Blanc de Blancs Grand Cru Millesime 2010

Denne forrygende årgangschampagne stammer fra en enkeltmark i Avize, der hedder "Les Avats", og som er beplantet med vinranker helt tilbage fra 1951!. Naturligvis 100% Chardonnay.

Det er en stor og helstøbt Champagne, der er en uhyre flot repræsentant for de rene Chardonnay Champagner. Kompleks og rig, koncentreret og dyb, men fortsat med lethed elegance, der kendetegner vin af meget høj kvalitet. Champagneren svæver let og elegant i munden med flot balance og skøn præcis syre, der skriger efter en lækker fiskeret!

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

90p i Gastro • December 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot glasklar Champagne med harmonisk mousse.

Duften

Vinen leverer den bedste næse når den får lidt temperature. Når temperaturen stiger fornemmer man toner af Rug, smeltet smør, blodappelsin, citrus og kridt. Den er diskret – lidt underspillet, men man fornemmer klart mineralitet.

Smagen

Igen i smagen optræder vinen let og elegant. Mineraliteten er igen tilsted, og på en og samme tid har en syre og bitterhed uden det bliver for meget Det er en Champagne der skriger efter mad.

Syren er vidunderlig og præcis, og man fornemmer det er en meget ung Champagne.

Eftersmagen

Vinen har en dejlig lang eftersmag, hvor frugten pludselig træder i front, men hvor man også fornemmer Lemon toner.