

Champagne Jacques Chaput (Arrentières - Côte des Bar)

Dette champagnehus ligger i den sydligste del af Champagne distriktet i Côte des Bar. Der er næsten 200 km fra Epernay, og illustrerer godt, hvor stort et område som Champagne dækker. Côte des Bar er et af de "yngste" champagneområder, og de ældste vinmarker er "kun" omkring 50 år gamle. Men der bliver lavet bedre og bedre champagne fra området, og huset her er absolut en af de store stjerner på Côte des Bars himmel.

Huset drives af de to sønner til faderen Jacques Chaput, der stiftede huset tilbage i 50'erne, hvor der ikke blev lavet ret meget Champagne i Cote des Bar. Han var lidt af en pioner og måtte op gennem 70'erne og 80'erne kæmpe hårdt for at få forretningen til at løbe rundt. Det betød også, at der blev solgt en del druer til de større kooperativer, og at man selv primært lavede mange tusinde flasker "supermarkeds champagner". Det ændrede sønnerne dog på, og fra tidligere at have produceret omkring 250.000 flasker er de nu nede på omkring 100.000 flasker, som de udelukkende producerer fra egne marker. De ejer i dag ca. 13,5 ha. udelukkende i Côte des Bar.

De vil lave champagne, der "tænder din positive ild, og slukker den negative" - fra latin "Nutrisco & Extinguo", der var den gamle kejsers slogan - derfra i øvrigt også deres Salamander logo. Deres vine er af uhyre høj kvalitet, og man får meget for pengene her i Côte des Bar. De er rige og yderst harmoniske!

Jacques Chaput - Brut Blanc de Blancs NV

Jacques Chaput laver slet ikke vintage Champagne, men denne NV Cuvee er alligevel med Champagne kun fra årgang 2009 - det er blot ikke deklareret som årgangs Champagne.

Den starter med friske citrus toner med noter af kridt, smør, skovblomster og frisk appelsin skræl. Smagen er helstøbt, fyldig og bred. Frugt og syre går hånd i hånd på yderst behagelig vis. Moussen er let og elegant - en uhyre velkomponeret Champagne. En lang dejlig syrlig eftersmag - ikke sur - men den pirrer ganen og lysten til endnu et glas.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-

Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk gylden farve i glasset med små harmoniske bobler.

Duften

Duften er varm, dyb og rig. Faktisk lidt varmere og lidt mørkere end man ville tro da det jo er ren Chardonnay. Mange spændende toner i duften bl.a. revet appelsinskræl, lime og andre lidt tropiske toner.

Smagen

En uhyre rig, harmonisk og lækker Champagne. Den har dybde og kompleksitet med masser af flot frugt pakket ind i en vidunderlig lidt underspillet syre.

Eftersmagen

Eftersmagen er lang og flot igen med en dejlig diskret syre. Den er virkelig behagelig at smage på mod slutningen, og den runder af med lette sødlige toner - virkelig flot afslutning.

