

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 Champgnehus 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 speciel 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 - Grand Cru Blanc de Blancs Brut NV

En blanding af frugt fra husets Grand Cru marker i Avize, Cramant og Chouilly.

Meget langstrakt gæringsproces og kun 1/2 delen af vinen gennemgår malolaktisk gæring.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk guldgylden farve i glasset med fin små bobler.

Duften

En dejlig ret intens og let sødlig duft med dominans af unge tropiske frugter. Der er noter fra pære, ananas, friske appelsiner og ung honningmelon. En skøn og frisk mineralitet. Der er hasselnødder, smør, kornmark og en strejf af grape.

Smagen

Det er en flot, rig og ganske fyldig Champagne. Dejlig let fyldig mousse. Et ret højt koncentrationsniveau fra de gamle Grand Cru vinstokke og en blænde syreprofil. Let sødlig og mod slutningen et frisk let bittert Chardonnay bid. Champagnen fremstår uhyre harmoniske og let drikkelig.

Et velvalgt match til sushi, skaldyr og fiskeretter generelt. Måske endda til ostebordet.

Eftersmagen

Den diskrete bitterhed læger for, og afløses hurtigt af den unge frugt. Dette akkompagneret af en behagelig let syre. Frugten ligger dejligt længe.