

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, velmagende og velkomponerede Champagne fra en vigneron, der ved hvad han vil!

Pierre Callot - Grauves 1. Cru Blanc de Blancs Brut NV

Med denne 1. cru Champagne bevæger vi os lidt væk fra Côte de Blancs, og over til Grauves ikke langt derfra.

En enkeltmark 1. cru fra marken Les Essarts i Grauves. Med nordlig eksponering.

30% af vinene er reserve vin.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Meget lysgylden farve med fine små bobler

Duften

Frisk og livlig duft med citrus dominans fra bl.a. lime og grape. Hasselnød, smør, stikkelsbær, Friske grønne æbler og frisk ung ananas er yderligere ingredienser til denne velduftende Champagne.

Smagen

Dejlig medium fyldig Champagne med en rigtig flot koncentration og ganske fyldig mousse. Friske unge frugter - rene og velmagende. Syren er formidabel, og champagnen vil være blændende til bås sushi og skaldyr. Den fremstår uhyre velmagende og velbalanceret.

Eftersmagen

Den indledes med et syre "attack" - ikke vildt med intenst. Så træder den unge frugt ind på scenen med en let sødme, der bliver liggende virkelig længe.