

## 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 Champagnehus 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 - Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut Millesime 2012

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.

Beliggende midt på skråningen på marken og sydvendt. Optimal placering!

Ingen malolaktisk gæring.

Det er en stor og helstøbt Champagne, der er en uhyre flot repræsentant for de rene Chardonnay Champagner.

Dosage: 4,5 gram/liter.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Flydende guld - dog ret lyst guld. Måske mere korngyldent end guldgylden - men smuk og indbydende farve.

#### Duften

En vidunderlig frisk, rig og intens duft. Masser af ren frugt med både citrus og tropiske elementer. Ung honningmelon, frisk ananas, pære, moden lime og lidt friske hyben. Spændende. Den udvikler sig meget i glasset, og temperaturen folder flere lag ud. Brioche, mandler, smeltet smør og forårsblomster er blot nogle af de supplerende toner fra en skøn bouquet.

#### Smagen

Dejlig medium fyldig mousse. Men en vin med meget høj koncentration. Grand cru og de gamle vinranker fornægter sig ikke. Skøn mouthfeel og en Champagne i uhyre flot balance. Ung og frisk frugt - rank og stringent. Og en fuldstændig næsten magisk syreprofil. Det er en meget flot årgang 2012, der er givende og ekspressiv allerede nu, men som nemt holder et par årtier eller tre.

#### Eftersmagen

Først en let diskret bitter bid. Så kommer den unge friske frugt med saft og kraft. Ikke frembrusende men ret elegant. Og igen den formidable syreprofil. Fremragende eftersmag.