

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 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 Extra Brut Millesime 2013

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

Vinen står med en smuk guldgylden farve i glasset med fine små bobler.

Duften

En dejlig frisk duft med overvejende citrus præget frugttoner. Der er både lime og citron elementer. Dertil en dejlig mineralitet og skønt kalket udtryk.

Smagen

En møder en dejlig medium fyldig mousse. Frugten er ung og frisk, og fremstår rank med en flot koncentration. Syren er helt vidunderlig markant og sprød. Virkelig flot med kant og karakter.

En Champagne man bare kan sidde og nyde og fordybe sig i. Der er masser af komponenter at gå på opdagelse i.

Alternativt kan du servere den til skaldyr eller sushi – "match made in heaven!"

En Champagne du kan gemme i både et og to årtier!

Eftersmagen

Syren svinger lige lidt med halen i slutningen, og efterlader et dejligt syrligt bid. Derefter bliver frugten hængende. Diskret og let sødlig. Vidunderlig eftersmag der bliver liggende ret længe.

(Smagt den 6. december 2022)