

Champagne David Léclapart

51380 Trépail (Premier Cru)

Produktion: 10 000 flaskor per år



David Léclapart är en spännande champagneproducent som vi kommer att följa med intresse i framtiden. Han är redan kultförklarad trots att han tog över familjens egendom så sent som 1996. Han producerade sitt första biodynamiska vin 1999. Idag producerar David fyra olika champagner, tre Blanc de Blancs och en Blanc de Noir Rosé. Alla lika fantastiska viner.

David har en tydlig vision som vinmakare. Han odlar druvorna biodynamiskt, använder aldrig dosage samt endast ett minimum med svavel. Han filtrerar inte sina champagner och han låter den malolaktiska jäsningen ske helt naturligt. Hans ekfat kommer uteslutande från Domaine Leflaive i Bourgogne. Han låter sin champagne vila i ekfat och tankarna i knappt ett år innan buteljeringen.

Samtliga Davids champagner är årgång trots att det inte står tydligt på etiketten. Men på baksidesetiketten kan man läsa årgången. Officiellt måste vinerna ligga minst tre år innan degorgeringen för årgångsdeklarering men David har ej tillräckligt med plats i sin källare och kan helt enkelt inte låta dem ligga längre än 15 månader.

Producerade årgångar:

	l'Amateur	l'Artiste	l'Apôtre	l'Alchimiste Rosé	Rouge
1999	X	X	X		X
2000	X	X	X		
2001			X	X	
2002	X		X	X	X
2003	X		X	X	X
2004	X	X	X	X	
2005	X	X	X	X	
2006	X	X	X	X	X
2007	X	X	X	X	
2008	X	X	X	X	X
2009	X	X	X	X	X

Årgång Champagne Druvor Storlek Pris inkl moms

2006 **l'Amateur** **100% CH** **0,75** **445 kr**
Denna champagne kommer från 6 olika vingårdar runt hela Trépail. Lagras i emaljerade tankar innan buteljering. Stockarnas ålder är i genomsnitt 30 år. 3 000 flaskor per årgång.

2005 **l'Artiste** **100% CH** **0,75** **895 kr**
Kommer från antingen 2 eller 3 olika vingårdar från Trépail. Hälften lagras på ekfat och den andra hälften på emaljerade tankar. Stockarnas ålder är i genomsnitt 40 år. 3 000 flaskor per årgång.

2005 **l'Apôtre** **100% CH** **0,75** **1 150 kr**
Detta är hans allra käraste champagne. Stockarna planterade Davids farfar 1946 i vingården med namnet "Le Pier of St Martin". Här är det bara ekfat som gäller. 3 000 flaskor per årgång.

2004 **l'Alchimiste Rosé** **100% PN** **0,75** **Slut**
Rosén är tillverkad med den gamla klassiska skalkkontaktsmetoden. David låter detta ske under ett till två dygn därav champagnens intensiva färg. 1 000 flaskor per årgång.

Alla priser inklusive moms och leverans i Stockholm.

Maj 2011

Champagne Legras & Haas

7 et 9 Grande Rue, 51530 Chouilly (Grand Cru)

Produktion: 80 000 flaskor per år



Denna fantastiska producent hittar vi i en av de bästa Grand Cru byarna för Chardonnay, Chouilly. 200 år eller sju generationer av vinodlare och tre generationer vinmakare har skapat varumärket Legras & Haas.

François Legras driver denna relativt nya champagnefirma (1991) tillsammans med sin tyskfödda fru Birgitte Chouilly. Deras tre söner Rémi, Olivier och Jérôme är också aktivt involverade i allt från vinmakeri till export.

Familjen förfogar över 14 hektar i Chouilly samt en liten vingård i Aÿ, där de odlar Pinot Noir till Cuvée Prestige. Champagne Legras & Haas använder endast ståltankar vilket i kombination med underbara druvor och bra vinmakeri ger stilrena och fräscha viner med en bra syra och elegant frukt. De är mycket noggranna med vinifikationsprocessen vilket erbjuder optimal mognad, rikedom, komplexitet, harmoni, tunna bubblor och subtila smaker. I doften känner vi igen Chardonnaydruvan, den delikata blandningen av mandel, brioche, citrus, honung, rostat bröd och vita frukter, ger vinet dess egenhet och finesse.

Årgång	Champagne	Druvor	Storlek	Pris inkl moms
NV	Blanc de Blancs	100% CH	0,75	285 kr
NV	Blanc de Blancs Ultra Brut	100% CH	0,75	300 kr
NV	Rosé	25% PN, 25% PM, 50% CH	0,75	300 kr
NV	Tradition	20% PN, 20% PM, 60% CH	0,75	275 kr
2005	Blanc de Blancs	100% CH	0,75	325 kr
2005	Blanc de Blancs	100% CH	1,50	675 kr
NV	Cuvée Prestige	40% PN, 60% CH	0,75	385 kr

Alla priser inklusive moms och transport i Stockholm.

Maj 2011

Champagne Jérôme Prévost

2, rue de la Petite Montagne, 51390 Gueux

Produktion: 12 000 flaskor per år



Den lilla byn Geux, väster om Reims, som tidigare varit mer känt sin underbara golfbana och kulturminnesmärkta racerbana har nu tack vare Jérôme Prévost placerat sig på kartan över de mest intressanta champagnebyarna. Jérôme har producerat champagner under egen etikett i tio år men har på kort tid lyckats få fram en imponerande champagne.

Alla champagnerna baseras till 100 % på Pinot Meunier, vilket är unikt. Samtliga viner är alltid Extra Brut. Som lärling hos Anselme Selosse i Avize fick han insikter i Selosses vinifiering, metoder han anammat fullt ut. Han använder små nya ekfat och undviker malolaktisk jäsning. På grund av detta kan man faktiskt hitta vissa toner i hans champagner som är identiska med Selosse.

Jérôme gör som David Léclapart, officiellt producerar han endast årgångslösa champagner men alla champagner baseras på en årgång. Eftersom han inte har utrymme i källaren, släpper han alltså champagnerna efter 15 månader i stället för efter tre år som är kravet för årgångschampagne. Årgången finns markerad med två siffror på nedre högra hörnet på främre etiketten.

Producerade årgångar: 1998, 2000, 2001, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008 och 2009.

Årgång	Champagne	Druvor	Storlek	Pris inkl moms
2006	La Closerie Extra Brut	100% PM	0,75	495 kr
2007	La Closerie Extra Brut	100% PM	0,75	495 kr
2007	La Closerie Extra Brut Rosé	100% PM	0,75	695 kr

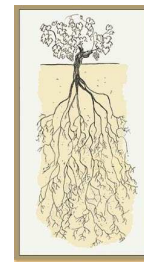
Alla priser inklusive moms och leverans i Stockholm.

Maj 2011

Champagne Jacques Selosse

22, rue Ernest Vallé, 51190 Avize (Grand Cru)

Produktion: 80 000 flaskor per år



Anselme Selosse för sitt arv efter sin far Jacques vidare på ett föredömligt sätt. Redan 1994 blev han utsedd till Frankrikes bästa vinmakare alla kategorier av tidningen Gault Millau. Under de femton år som passerat har hans viner imponerat år efter år. Anselme är vinpassionen förkroppsligad, han gör nästan allting själv och mycket gör han för hand. Hans passionerade personlighet ger avtryck i hans underbara viner.

Champagne Selosse förfogar över 30 olika vingårdar. De flesta vingårdarna består av rankor som är över 40 år gamla. Förutom i Avize har han vingårdar i Oger, Cramant, Ambonnay och Ay. Vinet vinifieras separat på små Bourgognefat köpta från Domaine Leflaive i Puligny-Montrachet. Skördeuttagen hålls på låg nivå och druvorna skördas sent och plockas var för sig, allt för att säkerställa kvalitén. Genom bâtonnage berikar Selosse sina champagner ytterligare. Selosse undviker malolaktisk jäsning i syfte att ge vinerna ett längre liv. Detta innebär att vinerna är mycket strama och äppliga som unga, Men den som har tålamod kan se fram emot en fantastisk upplevelse.

<u>Årgång</u>	<u>Champagne</u>	<u>Druvor</u>	<u>Storlek</u>	<u>Pris inkl moms</u>
NV	Brut Initial	100% CH	0,75	695 kr
Detta är basen i Selosse portfölj. Äpplig och stram med en viss ton av ek.				
NV	Version Originale	100% CH	0,75	895 kr
Denna Extra Brut är en cuvée av Avize, Cramant och Oger. Tillika en blandning av tre olika årgångar.				
NV	Rosé	10% PN, 90% CH	0,75	995 kr
Här blandas klassiska Rosé toner med Selosse karaktäristiska Bourgogneliknande stil.				
NV	Les Carelles	100% CH	0,75	1 595 kr (slut)
Anselms första vingårdsbetecknade champagne från Le Mesnil. Kommer att vara baserad på Solerametoden dock är de första flaskorna en ren 2003.				
NV	La Côte Faron	100% PN	0,75	1 595 kr (Slut)
Samma som ovan men kommer från Ay.				
1999	Millésime	100% CH	0,75	1 595 kr
En koncentrerad årgång från Selosse med hög alkoholhalt. Kommer att leva långt in på 20-talet.				
NV	Substance	100% CH	0,75	1 595 kr
Prestigechampagnen som är baserad på Solerametoden. Här är alla Selosse årgångar representerade med start 1986.				

Alla priser inklusive moms och leverans i Stockholm.

Maj 2011

Champagne Vilmart & Co

4, rue de la République, 51500 Rilly la Montagne (Premier Cru)

Produktion: 110 000 flaskor per år



Vilmart & Co grundades 1890 i Rilly la Montagne och drivs idag av Laurent Champs som tog över efter sin far 1991. Under de närmare 20 år som Laurent drivit verksamheten har Vilmart & Co skapat en champagne i världsklass. De eleganta och rena champagner som produceras kommer från Rilly-la-Montagne och Villers-Allerand. Prestigechampagnen "Coeur de Cuvée" är juvelen i kronan på den unge Laurents huvud.

Totala produktionen druvor består av Premier Cru och de odlas biodynamiskt. Dock är Vilmart ej ännu biodynamiskt certifierade. De enklare cuvéeerna jäser på stora ekfat, så kallade Foudres. Alla årgångschampagnerna lagras på små ekfat från Allier. Vilmarts exceptionella vinifikation innebär bland annat att samtliga viner ligger i faten tio månader och berikas genom bâtonnage. Malolaktisk jäsning undviks.

<u>Årgång</u>	<u>Champagne</u>	<u>Druvor</u>	<u>Storlek</u>	<u>Pris inkl moms</u>
NV	Grand Réserve	70% PN, 30% CH	0,75	325 kr
NV	Grand Réserve	70% PN, 30% CH	1,50	700 kr
NV	Grand Réserve	70% PN, 30% CH	0,375	200 kr
20-25 åriga stockar. Lagrade på stora ekfat. Ligger c:a två år innan degorgering, magnum ytterliggare sex till åtta månader.				
NV	Grand Cellier	30% PN, 70% CH	0,75	395 kr
NV	Grand Cellier	30% PN, 70% CH	3,00	2 300 kr
30 åriga stockar. Alltid en blandning av tre årgångar med en tredjedel av var. Lagrade på stora ekfat.				
2003/04	Grand Cellier d'Or	20% PN, 80% CH	0,75	450 kr
2000	Grand Cellier d'Or	20% PN, 80% CH	1,50	1 200 kr
40 åriga stockar. Lagrade på små ekfat som är fyra till sex år gamla.				
2000	Cuvée Creation	20% PN, 80% CH	0,75	650 kr
40 åriga stockar. Lagrade på små ekfat som är fyra till sex år gamla.				
NV	Cuvée Rubis Rosé	90%PN, 10% CH	0,75	425 kr
Tillverkad med att rödvin har adderats till det vita stilla vinet. Lagrade på stora ekfat.				
2004	Grand Cellier Rubis Rosé	60% PN, 40% CH	0,75	665 kr
40 åriga stockar. Lagrade på små ekfat som är fyra till sex år gamla. Tillverkad genom en till två dagars skalkontakt.				
2001	Coeur de Cuvée	20% PN, 80% CH	0,75	700 kr
1998	Coeur de Cuvée	20% PN, 80% CH	1,50	1 600 kr
50 åriga stockar. Lagras i ett till tre år gamla små ekfat. Detta är deras "hjärta" av alla cuvéeer.				

Alla priser inklusive moms och transport i Stockholm.

Maj 2011