

Philippe Prié, Cuvée Archange, Champagne

Champagne

Champagne er Frankrigs nordligste vinområde. Vinstilsmæssigt betyder det, at vinene herfra aldrig bliver alkoholtunge, men derimod præget af syrlighed og mineralitet. Og selv om der laves stille vine her, så er det naturligvis den mousserende vin Champagne, som området er kendt og berømt for. Champagnemarkerne dækker et område på 35.000 ha, hvoraf de 30.500 er beplantede. Hovedstæderne er Reims, Epernay og nabobyen Ay og druerne til og i Champagne er hovedsagelig Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay.

Champagne Philippe Prié

Philippe Prié, et lillebitte familiedrevet Champagnehus med enorm personlighed, i hjertet af Côte des Bar i den sydlige del af Champagneområdet hvor familien Prié har dyrket Champagne-druer siden 1737. Driften og ansvaret ligger i dag i hænderne på Fabienne Prié og hendes datter. Fabienne mistede sin mand for nogle år tilbage og stod på det tidspunkt uden finansielle midler til at drive familiens Champagnehus videre. Det er bestemt hendes ære, at huset alligevel i dag fremstår med helt nye vinkældre, at flaskerne har fået helt nyt look og især selvfølgelig: at kvaliteten af hendes Champagner er helt og aldeles i top. Ingen tvivl om, at Philippe Priés Champagner er for den kræsne, der helst går uden om mainstream, som kan smage og sætte pris på godt håndværk og eksklusiv kvalitet.

Vinen

Cuvée Archange (oversat: Ærkeenglens Cuvée) repræsenterer den så pragtfulde årgang 2005 i Champagne, tillige sammenstukket af 2003 og 2004. Det er der kommet en fascinerende, livlig og meget flot Champagne ud af. Lethed og finesse kommer fra 40 % Chardonnay og delikate frugtnoter fra 60 % Pinot Noir. Champagne med power og meget tydelig personlighed, sofistikeret, lidt parfumeret næse og på paletten perfektionistisk rundhed der indrammer den stringente syre. Fin mousse af mange bittesmå men insisterende bobler og friske, grønne æbler, appelsin, pærer og lidt krydderi i perfekt harmoni med det svagt cremede udtryk. Fabienne Prié, som siden 1999 har haft ansvaret for husets Champagner, har formået at give dem alle et lidt feminint anstrøg, men denne er en undtagelse. Dette er top kvalitets-Champagne med imponerende power, mineralitet og lang eftersmag, der gør den fantastisk som madledsager, naturligvis ikke mindst til udsøgte fisk og skaldyrretter. Champagnens flotte kompleksitet kommer bl.a. fra 7 års lagring på bundfaldet, dernæst 6 måneder inden frigivelse.

Navn:	Cuvée Archange betyder direkte oversat Ærkeenglens cuvée.
Vinifikation:	Méthode Champenoise, 7 års lagring på bærmen, derpå 6 måneder på flaske inden frigivelse.
Smagenoter:	Stor og kompleks med friske noter af abrikos, mandel og appelsin. God balance i smagen, hvor den høje frugtsyre styrer mineralitet og citrusnoter i top.
Anbefales til:	Ost, Velkomst, Stærk krydret mad, Skaldyr, Asiatisk mad, Aperitif, Østers
Rating:	
	Gastro 5 Stjerner
	Smag & Behag 5 Stjerner
	Vinbladet 90 Point



Fakta

Årgang

Varenr.: 1003171

Område: Frankrig, Champagne, Champagne

Drue: 40 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir.

Alkohol: 12 %

Restsukker: 8 gram/liter

Potentiale: Nydes nu eller gemmes ca 5 år.

Kategori: Kraftig og intens

Web: www.champagne-prie.eu