

CHAMPAGNE JEAN DE VILLARÉ GRANDE RÉSERVE BRUT

FRANKRIG, CHAMPAGNE



Spændende og lækker

Champagne Jean de Villaré Grande Réserve Brut er lavet på 35% Chardonnay og 65% Meunier. Champagnen lagrer 3 år i flasken. Farven er næsten gennemsigtig bleggylden. Aromaerne er elegante og rene med æble, fersken og abrikos. I ganen er Champagnen behagelig, harmonisk men også spændende og rund. Afslutningen er fed og lækker.

Nyd denne champagne til aperitif eller tapas. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Baron Fuenté arbejder ud fra nogle helt faste principper; alle druer håndplukkes for at sikre den bedste kvalitet. De anvender mest mulig Pinot Meunier for at give Champagnen en frugtfuld stil. Desuden begrænses anvendelsen af sulfitter og der bruges kun druer fra lokale bønder. For at sikre at druerne er helt friske, går der kun ganske kort tid mellem høst og gæring i tankene. Den alkoholiske gæring finder sted på tanke af rustfri stål, hvor temperaturen holdes på 16°C. Andengæring sker i flasken i 36 måneder for at give Champagnen en rig og rund smag med fine delikate bobler.

Om Producenten

Den unge Jean forlod i en alder af blot 15 år sin fødeby Paris for at søge eventyret. Han tilsluttede sig Napoléons tropper, og snart fik hans overordnede øjnene op for den unge mands intelligens, så inden længe befandt han sig ved Napoléons side. Napoléon var Champagne-entusiast og han introducerede den unge Jean for den raffinerede vin. Da Napoléon drog i eksil på St. Helena, vendte Jean hjem til Paris i håbet om at finde sig en ung kvinde, der kunne blive hans hustru og føde ham nogle børn. Men bylivet bekom ikke længere Jean. Han kedede sig, og eftersom han altid havde været fascineret af Champagne, besluttede han sig for at forlade sin fødeby og drage mod Champagne-byen Reims på sin hest og med få guldmonter på lommen. Den første aften ankom han til den lille by Villaré i området Seine-et-Marne. Her fandt han ly for natten i en taverna. Da han vågnede næste morgen og så hvilket smukt landskab, han befandt sig i, besluttede han sig for at ride lidt rundt og udforske området. I den spæde solopgang opdagede han vinmarkerne Chantemanche lige udenfor Villaré. Jean blev så forelsket i området, at han opgav at drage videre mod Reims. Han blev i Villaré for at blive vinbonde. Et par uger inden var jordbesidderen netop død, og Jean købte et par hektar for de få guldmonter, han havde på lommen. Jean dyrkede jorden og begyndte produktionen af sin egen Champagne. Han blev snart kendt som Jean de Villaré. Det gik godt for ham, og hans vinmarker i Chantemanche voksede til 60.000 hektar. Men i 1919 ødelagde vinlus alt, og i mange år lå flere marker brak. Baron Fuenté købte nogle af parcellerne i 80-erne og begyndte at plante vinstokke. Det lykkedes dem at genopbygge vinmarkerne, og i dag ejer Baron Fuenté 10 hektar med Chardonnay i Chantemanche, hvor de producerer udsøgt Blanc de Blancs champagne. Som en hyldest til Jean de Villaré har brandet fået navnet Champagne Jean de Villaré.

