CHAMPAGNE THÉOPHILE

THEOPHILE BRUT

Champagne Theophile

FAKTA

Champagne
Drue(r): 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 34% Pinot Meunier
Lagring: 2. gæring på flaske: min. 2 år.
Alkohol: 12.0%
Restsukker: 9,5 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09202320035

Distriktet
Champagne er et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dets vine af samme navn, som gennem århundreder har været synonyme med prestige og det lidt sofistikerede liv. Området er ca. 34.000 ha. stort og ligger omkring 150 km. nordøst for Paris, hvilket (i klassisk forstand) gør det til et af de nordligst beliggende vinområder i verden. Området ligger i en unik klimazone, hvor det kontinentale og oceaniske klima mødes, hvilket giver relativt kølige somre. Det bidrager til en langsommere modning af druerne, hvilket er en nøglefaktor, da den giver druerne mulighed for at bevare en høj syre - afgørende for champagnens karakteristiske friskhed og elegance. Jordbunden i Champagne-distriktet er også unik. Den er nemlig meget rig på kalksten, især i form af kridt (Kimmeridge kalk), og sammen med et højt indhold af fossile østers, snegle og andre marine-organismer, bidrager det alt sammen til den særlige friskhed og udtalte mineralitet, som en god champagne byder på.

Fra de verdensberømte champagnehuse til de små producenters nichevine repræsenterer Champagne en kompleks og fascinerende verden - en destination for luksus, kultur og tradition, og hvor hver flaske champagne er et symbol på århundreders historie og håndværk.

Producenten
Champagnehuset Théophile Roederer (grundlagt 1864) var oprindeligt et selvstændigt vinhus i Reims og ejet af en (anden) gren af familien Roederer. Firmaet havde egne kældre og marker i området og foruden ved at fremstille fornemme champagner, bidrog man også med et par ganske unikke plakater, som i dag er klassikere i Art Nouveau-stilen.

Husets Champagne Théophile (”Théo” blandt kendere) fik en kæmpeberømmelse i 1930’ernes Montparnasse i Paris, hvor den var ”et must” for kunstnere og andre natteravne på kvarterets mange caféer og cabaret’er. I hjembyen Reims blev firmaet senere meget berømt for at have skjult mange forfulgte i sine kældre under den tyske besættelse.

Efter krigen blev firmaet købt af den anden gren af Roederer-familien, Champagne Louis Roederer. Théophile bliver dog fortsat produceret i den stil, som oprindeligt gjorde denne champagne berømt. Det er ikke et ”second brand” fra Louis Roederer men en selvstændig linje, som i dag består af udgaverne Brut og Brut Rosé.

Produktet
Théophile Brut er lavet af 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay og 1/3 Pinot Meunier. Pinot Noir og Chardonnay kommer fra Louis Roderers yngre vinstokke (8-10 år) mens en del Pinot Meunier-druer bliver købt hos faste leverandører i Vallée de la Marne og vest for Montagne de Reims. Blandingen består af fire forskellige årgange og efter en delvis malolaktisk gæring, bliver vinen gæret på flaske i min. to år. Efter degorgering bliver vinen yderligere 6 måneder i kælderen. Vinen er tilsat ca. 30% Reserve-vine af ældre årgange, noget som bl.a. giver den en særpræget og personlig karakter.

Selvom det er friskheden og de delikate toner, som bliver fremhævet i Théophile, har den samtidig en god cremet og fed karakter, med nuancer af lindeblomst, tjørneblomst og fersken. Vinen har en klassisk karakter af friskbagt rugbrød, som gør den perfekt til gastronomi også.

Den ville være perfekt som aperitif, men dens gode struktur og fylde gør den også velegnet til fjerkræ, fisk, og skaldyr.

Vin-top-10
96/100 pts

VINOBLE