Ranska, AC Champagne | 2018

JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE VINTAGE CHAMPAGNE EXTRA-BRUT

CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER
À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

”Chardonnay-vetoinen”

Tarina

Vuosi 2018 oli erinomainen vuosikertavuosi. Ennätyksellinen määrä aurinkoa ja lämpöä. Runsas sato, korkea sokeri ja matala hapokkuus. Siihen nähden voimme odottaa mukavia yllätyksiä, niin tietysti myös Joseph Perrierin kellarimestari Nathalie Laplaigen käsialalla. Tämä viini on voimakkaasti Chardonnay-vetoinen (81 %), jotka tulevat kylistä Bassuet, Chouilly, Avize, Cumières ja Mesnil-sur-Oger. Vartaloa antaa Pinot Noir loppuosuudella (19 %) ja ne tulevat kylistä Ambonnay ja Sacy. Sukutaulu on siis kunnossa. Viiniä kypsytettiin 84 kuukautta sakan päällä ja sokerilisäys on hyvin matala 2 g/l.

Tuottaja

Joseph Perrier on tunnettu samppanjatalo, joka vietti äskettäin 200-vuotisjuhliaan, sillä talon perusti vuonna 1825 Joseph Perrier. Vuonna 1888 sen osti Pithois’n perhe haluamatta kuitenkaan muuttaa alkuperäistä nimeä. Seuraavana vuonna Joseph Perrieristä tuli samppanjatoimittaja kuningatar Viktorialle ja hänen pojalleen Edvard VII:lle. Joseph Perrier pysyi perheyrityksenä yli 150 vuotta, ja se on myös pysynyt paikallaan Châlons-en-Champagnessa. Puhekielessä talo tunnistetaan usein nimellä Joseph erotuksena muista Perrier-nimisistä tuottajista. Joseph Perrierillä on 24 hehtaaria viinitarhoja kylissä Cumierès, Damery, Hautvillers ja Verneuil. Viinien varastona on yli kolme kilometriä roomalaisaikaisia kellareita 25 metrin syvyydessä maan alla. Syksyllä 1998 Alain Thiénot osti Joseph Perrierin, joka oli tätä ennen kuulunut Laurent-Perrier-ryhmään. Kuuden sukupolven ajan talo on pysynyt uskollisena perusarvoilleen: juuret kaupungissa, laadukas samppanja, aitous ja ikivanhan tietotaidon hallinta viinitarhoilla.



VÄRI Kullankeltainen väri.

TUOKSU Tuoksu antaa kypsää sitrusta, valkoisia kukkia, tuoreita manteleita, hunajaa ja yrttejä.

MAKU Maku on ryhdikäs, sitruksinen, tyylikkään kukkea, eloisan vivahteikas, pitkä ja tasapainoinen.

KÄYTTÖVINKIT Kellarimestari ehdottaa tämän seuraksi yrttistä Bressen kanaa parmesaanirisoton kera tai kermaista vasikanleikettä valkopippurilla maustettuna. Varmasti hyvää suuntaa antava, mutta toki tästä on moneen muuhunkin.

VIINITYYPPI	Samppanjat	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Pinot Noir 19% Chardonnay 81%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
		PULLON KOKO	0,75 l
VALMISTUTTAJA	Joseph Perrier	**TUOTENUMERO**	282005
ALKOHOLIPITOISUUS	12%		
SOKERIPITOISUUS	4,2 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Joseph Perrier

	Täyttää Norexin vaatimukset	Hyvä	Erittäin hyvä	Erinomainen
Ekologinen				
Sosiaalinen	Täyttää Norexin vastuullisuusvaatimukset, mutta odotamme lisätietoa...			
Hallinnollinen				

Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari