



## Champagne Legras & Haas

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

Produktion: 80 000 flaskor per år



François Legras driver tillsammans med sin tyskfödda fru Birgitte denna lilla pärla i en av de bästa Grand Cru byarna för Chardonnay, 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 och 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.

<u>Årgång</u>	<u>Champagne</u>	<u>Druvor</u>	<u>Storlek</u>	<u>Pris inkl moms</u>
NV	<b>Blanc de Blancs</b>	100% CH	0,75	285 kr
NV	<b>Blanc de Blancs Ultra Brut</b>	100% CH	0,75	300 kr
NV	<b>Rosé</b>	25% PN, 25% PM, 50% CH	0,75	300 kr
NV	<b>Tradition</b>	20% PN, 20% PM, 60% CH	0,75	275 kr
2002	<b>Blanc de Blancs</b>	100% CH	0,75	325 kr
2004	<b>Blanc de Blancs</b>	100% CH	1,50	675 kr
NV	<b>Cuvée Prestige</b>	40% PN, 60% CH	0,75	385 kr

Alla priser inklusive moms och transport i Stockholm.

Sep 2009

## 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 och 2007.

<u>Årgång</u>	<u>Champagne</u>	<u>Druvor</u>	<u>Storlek</u>	<u>Pris inkl moms</u>
2006	La Closserie Extra Brut	100% PM	0,75	495 kr

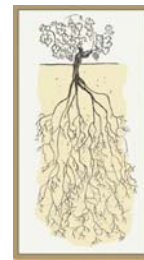
Alla priser inklusive moms och leverans i Stockholm.

Sep 2009

## 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 bäste 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 Aÿ. 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 ytterliggare. 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	<b>Brut Initial</b>	100% CH	0,75	695 kr
Detta är basen i Selosse portfölj. Äpplig och stram med en viss ton av ek.				
NV	<b>Version Originale</b>	100% CH	0,75	795 kr
Denna Extra Brut är en cuvée av Avize, Cramant och Oger. Tillika en blandning av tre olika årgångar.				
1999	<b>Millésime</b>	100% CH	0,75	1 595 kr
En koncentrerad årgång från Selosse med hög alkoholhalt. Kommer att leva långt in på 20-talet.				
NV	<b>Substance</b>	100% CH	0,75	1 595 kr
Prestigechampagnen som är baserad på Solerametoden. Här är alla Selosse årgångar representerade med start 1987.				
NV	<b>Rosé</b>	10% PN, 90% CH	0,75	895 kr
Här blandas klassiska Rosé toner med Selosse karaktäristiska Bourgogneliknande stil.				
NV	<b>Contraste</b>	100% PN	0,75	995 kr
Baserad på Pinot Noir från Anselmes vingård i Aÿ. Vingården ligger granne med Bollingers Côte aux Enfants.				

Alla priser inklusive moms och leverans i Stockholm.

Sep 2009

## Champagne Vilmart & Co

4, rue de la République, B.P. 4, 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.

Årgång	Champagne	Druvor	Storlek	Pris inkl moms
NV	<b>Grand Réserve</b>	70% PN, 30% CH	0,75	325 kr
NV	<b>Grand Réserve</b>	70% PN, 30% CH	1,50	700 kr
NV	<b>Grand Réserve</b>	70% PN, 30% CH	0,375	200 kr
20-25 åriga stockar. Lagrade på stora ekfat. Ligger c:a två år innan degorgering, magnum ytterligare sex till åtta månader.				
NV	<b>Grand Cellier</b>	30% PN, 70% CH	0,75	395 kr
NV	<b>Grand Cellier</b>	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.				
2002	<b>Grand Cellier d'Or</b>	20% PN, 80% CH	0,75	450 kr
2000	<b>Grand Cellier d'Or</b>	20% PN, 80% CH	1,50	1 200 kr
40 åriga stockar. Lagrade på små ekfat som är fyra till sex år gamla.				
1999	<b>Cuvée Creation</b>	20% PN, 80% CH	0,75	650 kr
40 åriga stockar. Lagrade på små ekfat som är fyra till sex år gamla.				
NV	<b>Cuvée Rubis Rosé</b>	90%PN, 10% CH	0,75	425 kr
Tillverkad med att rödvin har adderats till det vita stilla vinet. Lagrade på stora ekfat.				
2004	<b>Grand Cellier Rubis Rosé</b>	60% PN, 40% CH	0,75	Lansering okt 09
40 åriga stockar. Lagrade på små ekfat som är fyra till sex år gamla. Tillverkad genom en till två dagars skalkontakt.				
2000	<b>Coeur de Cuvée</b>	20% PN, 80% CH	0,75	700 kr
1998	<b>Coeur de Cuvée</b>	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.

Sep 2009