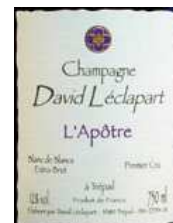


## Champagne David Léclapart

51380 Trépail (Premier Cru)

Produktion: 10 000 flaskor per år



**David Léclapart är en spännande** champagneproducent som vi kommer att följa med intresse i framtiden. Han är redan kultförklarad trots att han tog över familjens egendom så sent som 1996. Han producerade sitt första biodynamiska vin 1999. Idag producerar David fyra olika champagner, tre Blanc de Blancs och två Blanc de Noir (vit och rosé). Alla lika fantastiska viner.

David har en tydlig vision som vinmakare. Han odlar druvorna biodynamiskt, använder aldrig dosage samt endast ett minimum med svavel. Han filtrerar inte sina champagner och han låter den malolaktiska jäsningen ske helt naturligt. Hans ekfat kommer uteslutande från Domaine Leflaive i Bourgogne. Han låter sin champagne vila i ekfat och tankarna i knappt ett år innan buteljering.

Samtliga Davids champagner är årgång trots att det inte står tydligt på etiketten. Men på baksidesetiketten kan man läsa årgången. Officiellt måste vinerna ligga minst tre år innan degorgeringen för årgångsdeklarering men David har ej tillräckligt med plats i sin källare och kan helt enkelt inte låta dem ligga längre än 15 månader.

Producerade årgångar:

	<b>I'Amateur</b>	<b>I'Artiste</b>	<b>I'Apôtre</b>	<b>Astre</b>	<b>I'Alchimiste Rosé</b>	<b>Rouge</b>
1999	X	X	X			X
2000	X	X	X			
2001			X		X	
2002	X		X		X	X
2003	X		X		X	X
2004	X	X	X		X	
2005	X	X	X		X	
2006	X	X	X		X	X
2007	X	X	X		X	
2008	X	X	X		X	X
2009	X	X	X		X	X
2010	X	X	X	X		
2011	X	X	X	X		
2012	X	X	X	X	X	X

### **Årgång**    **Champagne**    **Druvor**    **Storlek**    **Pris inkl moms**

**2006/07 I'Amateur 1<sup>er</sup> Cru**    100% CH    0,75    445 kr  
Denna champagne kommer från 6 olika vingårdar runt hela Trépail. Lagras i emaljerade tankar innan buteljering. Stockarnas ålder är i genomsnitt 30 år. 3 000 flaskor per årgång.

**2005/06 I'Artiste 1<sup>er</sup> Cru**    100% CH    0,75    895 kr  
Kommer från antingen 2 eller 3 olika vingårdar från Trépail. Hälften lagras på ekfat och den andra hälften på emaljerade tankar. Stockarnas ålder är i genomsnitt 40 år. 3 000 flaskor per årgång.

**2005 I'Apôtre 1<sup>er</sup> Cru**    100% CH    0,75    1 150 kr  
Detta är hans allra käraste champagne. Stockarna planterade Davids farfar 1946 i vingården med namnet "Le Pier of St Martin". Här är det bara ekfat som gäller. 3 000 flaskor per årgång.

**I'Alchimiste Rosé 1<sup>er</sup> Cru**    100% PN    0,75    Slut  
Rosén är tillverkad med den gamla klassiska skalkkontaktsmetoden. David låter detta ske under ett till två dygn därav champagnens intensiva färg. 1 000 flaskor per årgång.

Alla priser inklusive moms och leverans i Stockholm.

Jan 2013

## Champagne Legras & Haas

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

Produktion: 80 000 flaskor per år



**Denna fantastiska producent** hittar vi i en av de bästa Grand Cru byarna för Chardonnay, Chouilly. 200 år eller sju generationer av vinodlare och tre generationer vinmakare har skapat varumärket Legras & Haas.

François Legras driver denna relativt nya champagnefirma (1991) tillsammans med sin tyskfödda fru Birgitte 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 samt 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. De är mycket noggranna med vinifikationsprocessen vilket erbjuder optimal mognad, rikedom, komplexitet, harmoni, tunna bubblor och subtila smaker. I doften känner vi igen Chardonnaydruvan, den delikata blandningen av mandel, brioche, citrus, honung, rostat bröd och vita frukter, ger vinet dess egenhet och finesse.

<b>Årgång</b>	<b>Champagne</b>	<b>Druvor</b>	<b>Storlek</b>	<b>Pris inkl moms</b>
NV	<b>Blanc de Blancs Grand Cru</b>	100% CH	0,75	295 kr
NV	<b>B.d.B. Extra Brut Grand Cru</b>	100% CH	0,75	335 kr
NV	<b>Rosé</b>	25% PN, 25% PM, 50% CH	0,75	295 kr
NV	<b>Rosé</b>	25% PN, 25% PM, 50% CH	1,50	595 kr
NV	<b>Tradition</b>	20% PN, 20% PM, 60% CH	0,75	285 kr
2007	<b>Blanc de Blancs Grand Cru</b>	100% CH	0,75	345 kr
2005	<b>Blanc de Blancs Grand Cru</b>	100% CH	1,50	675 kr
NV	<b>Cuvée Prestige Grand Cru</b>	40% PN, 60% CH	0,75	450 kr

Alla priser inklusive moms och transport i Stockholm.

Jan 2013

## Champagne Marguet Père & Fils

1 Place Barancourt, 51150 Ambonnay (Grand Cru)



Produktion: 70 000 flaskor per år

**Benoit Marguet** går från klarhet till klarhet. Sedan han tog över ansvaret för denna familjeegendom som grundades 1905 av bröderna Bonnerave har både ekfat och ardennerhästar flyttat in. Han förfogar över 10 hektar i Ambonnay och Bouzy och 40 % av dessa odlingar är Chardonnay. I dag går man mot en helt biodynamisk egendom, som exempel plöjer Benoit all mark med häst. Målsättningen är att alla viner skall ekfatslagras och Benoit är nära sitt mål med ca 90 % av vinerna på ekfat. Anmärkningsvärt är också att han använder en tredjedel av sina druvor till att producera Rosé. Alla flaskor har degorgeringsdatum på baksidesetiketten. Champagnernas röda tråd är bra äpplig frukt och honung i kombination med en fyllig och ytterst mjuk smak med bra fruktsötma.

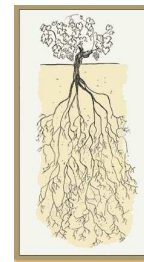
Årgång	Champagne	Druvor	Storlek	Pris inkl moms
NV	<b>Cuvée Blanc de Noir 1<sup>er</sup> Cru</b>	70% PN, 30% PM	0,75	295 kr
	En fyllig och smakrik champagne som passar extra bra till mat. Struktur och kraft i kombination med eleganta toner av citrus samt en elegant örtig ton och mineraler.			
NV	<b>Cuvée Réserve Grand Cru</b>	50% PN, 50% CH	0,75	325 kr
	Doften är bra äpplig frukt och en underton av honung. Fyllig och ytterst mjuk smak med bra fruktsötma, låg dosage.			
NV	<b>Cuvée Rosé Grand Cru</b>	70% CH, 30% PN	0,75	345 kr
	Underbara toner av röd frukt i kombination med en bra syra gör detta vin till en perfekt Rosé för alla tillfällen.			
2006	<b>Millésime Grand Cru</b>	100% CH	0,75	395 kr
	Med endast Chardonnay from Ambonnay blir denna årgångschampagne blir det en ulv i fårakläder – lagra och drick om ett 10-tal år. Underbar!			
2007	<b>Cuvée Rosé Grand Cru</b>	60% PN, 40% PM	0,75	395 kr
	Rosé är en av ledstjärnorna hos denna producent och årgången 2007 bogar för att viner kommer hålla i många år.			

Jan 2013

## 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 ytterligare. 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 Grand Cru</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 Grand Cru</b>	100% CH	0,75	895 kr
Denna Extra Brut är en cuvée av Avize, Cramant och Oger. Tillika en blandning av tre olika årgångar.				
NV	<b>Rosé Grand Cru</b>	10% PN, 90% CH	0,75	995 kr
Här blandas klassiska Rosé toner med Selosse karaktäristiska Bourgogneliknande stil.				
2002	<b>Millésime Grand Cru</b>	100% CH	0,75	2 250 kr (Slut)
En koncentrerad årgång från Selosse med hög alkoholhalt. Kommer att leva långt in på 20-talet.				
NV	<b>Substance Grand Cru</b>	100% CH	0,75	1 595 kr
Prestigechampagnen som är baserad på Solerametoden. Här är alla Selosse årgångar representerade med start 1986.				

Alla priser inklusive moms och leverans i Stockholm.

Jan 2013

## Champagne Vilmart & Co

4, rue de la République, 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 1<sup>er</sup> Cru</b>	70% PN, 30% CH	0,75	325 kr
NV	<b>Grand Réserve 1<sup>er</sup> Cru</b>	70% PN, 30% CH	1,50	695 kr
NV	<b>Grand Réserve 1<sup>er</sup> Cru</b>	70% PN, 30% CH	0,375	169 kr
20-25 åriga stockar. Lagrade på stora ekfat. Ligger c:a två år innan degorgering, magnum ytterliggare sex till åtta månader.				
NV	<b>Grand Cellier 1<sup>er</sup> Cru</b>	30% PN, 70% CH	0,75	395 kr
NV	<b>Grand Cellier 1<sup>er</sup> Cru</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.				
2007	<b>Grand Cellier d'Or 1<sup>er</sup> Cru</b>	20% PN, 80% CH	0,75	450 kr
	<b>Grand Cellier d'Or 1<sup>er</sup> Cru</b>	20% PN, 80% CH	1,50	1 200 kr (slut)
40 åriga stockar. Lagrade på små ekfat som är fyra till sex år gamla.				
1998	<b>Cuvée Creation 1<sup>er</sup> Cru</b>	20% PN, 80% CH	1,50	1 595 kr
40 åriga stockar. Lagrade på små ekfat som är fyra till sex år gamla.				
NV	<b>Cuvée Rubis Rosé 1<sup>er</sup> Cru</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 Rosé 1<sup>er</sup> Cru</b>	60% PN, 40% CH	0,75	665 kr
40-åriga stockar. Lagrade på små ekfat som är fyra till sex år gamla. Tillverkad genom en till två dagars skalkontakt.				
2005	<b>Coeur de Cuvée 1<sup>er</sup> Cru</b>	20% PN, 80% CH	0,75	695 kr
2000	<b>Coeur de Cuvée 1<sup>er</sup> Cru</b>	20% PN, 80% CH	1,50	1 600 kr (Slut)
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.

Jan 2013