



Cuvée Spéciale Les Chétillons

Pierre Péters

Le Mesnil-sur-Oger, Champagne, Frankrig

En af stjernerne i Côtes de Blancs er familieejede Pierre Péters.

Champagnehuset finder man i Le Mesnil-sûr-Oger. Her har familien gennem 6 generationer lavet Champagne Blanc de Blanc Grand Cru fra egne marker. I dag er Rodolphe Péters ansvarlig for Champagnehuset. Pierre Péters (Rodolphe) gør udelukkende brug af druer fra egne marker, lige knap 18 hektar, primært i Le Mesnil, herudover i Oger, Avize og Cramant.

Le Mesnil-sur-Oger eller kort og godt Le Mesnil fik først Grand Cru status i 1985, til trods for at byen ansås og anses som den bedste af dem alle i Champagne. I 1985 blev antallet af Grand Cru'er udvidet fra 12 landsbyer til nuværende 17 landsbyer i dag. De 17 landsbyer udgør ca. 9 % af markerne i Champagne.

Champagne fra Le Mesnil er udtalt elegante og raffinerede. Et faktum der blandt andet skyldes et kalkholdigt bælte i 160-220 meters højde, hvor Chardonnay stortrives. De mest berømte marker er Lés Chétillons, Musette, Jutées, Cocugneux, Champ d'Alouettes og fremfor alt Clos du Mesnil. Pierre Péters bedste Champagne hedder Les Chétillons og kommer naturligvis fra denne mark.

Cuvée Spéciale Les Chétillons

Pierre Péters topcuvée og én af de største Champagner fra Grand Cru Mesnil er Cuvée Spéciale Les Chétillons. Les Chétillons er navnet på marken, hvor Pierre Péters ejer 3 parceller købt af Rodolphes farfar i 1930. I 1937 grundlagde Rodolphes farfar den nuværende vingård omkring de 3 oprindelige parceller, hvorfra man tager alle kloner i dag (Selection Marsall). I dag laves Les Chétillons på 2,5 hektar vinstokke - årlig produktion sølle 8.000-12.000 flasker!

Ifølge Champagne-guruen Richard Julin er Cuvée Spéciale Les Chétillons det tætteste, man kommer på Grand Cru Chevalier-Montrachet i Champagne!

Champagnen er på én og samme tid elegant, yderst mineralsk, rig og kompleks med aromatiske toner af mandarin, jasmin, grape og nødder. (Dosage 4-5 gr./L).



Fakta:

Område / Land:

Mesnil-sur-Oger, Champagne

Druesorter:

100% Chardonnay

Lagring:

På ståltank

Anbefales til:

Velkomst, fisk og skaldyr

