



## Réserve Oubliée avec Parure 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 Chétillon, 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.

### Réserve Oubliée avec Parure

Réserve Oubliée er en unik Non-Vintage Champagne lavet på most fra intet mindre end 56 forskellige parceller fra mere end 16 forskellige årgange tilbage til årgang 1988! Réserve Oubliée er lavet på en højere andel reserve-vin end Pierre Péters øvrige Non-Vintage Champagner. Endvidere er den vinificeret på træfade med et ekstra års lagring på tank.

Den høje druekvalitet og det unikke blend resulterer i en Champagne med uovertruffen kompleksitet. Selvom navnet (Oubliée = glemt) indikerer, at der er tale om et glemt parti champagne, er det ikke så enkelt som så. Tværtimod har man hos Pierre Péters bevidst gemt små partier af ældre vin for at skabe en unik cuvée bestående af ganske få flasker!

Efter en lang modningsperiode på flaske, degorgeres Champagnen (ca. 3 måneder inden levering). Ved degorgering toppes hver flaske med druemost, der er lagret på små 80 liters egetræsfade, tidligere anvendt til lagring af cognac

Réserve Oubliée forener på fornem vis ungdommelig friskhed med fabelagtig modenhed.

Champagnen har en nuanceret duft og smag af hvide blomster, mandel, mandarin, ristet brød og mineraler forenet i en lang, dyb og kompleks eftersmag!



### Fakta:

**Område / Land:**  
Mesnil-sur-Oger, Champagne

**Druesorter:**  
Chardonnay

**Lagring:**  
På ståltank

**Anbefales til:**  
Velkomst, fisk, skaldyr.

