



Continuum

Champagne Roger Coulon

Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Vinhuset Champagne Roger Coulon er beliggende i Vrigny, i hjertet af Champagne. Det er en familieejet vingård, der strækker sig over en betydelig jordbesiddelse på omkring 11 hektar. Vinhuset blev grundlagt tilbage i 1806 af George Coulon, der lagde fundamentet for deres stolte traditioner og ekspertise. Siden da har vinhuset været videregivet gennem generationerne og er i dag i hænderne på Isabelle og Eric Coulon, der assisteres af deres to børn Louise og Edgar. Vinhuset har en miljøvenlig tilgang og politik: "Siden da har vi altid fjernet ukrudt, hakket jorden og naturligt beriget vores massale vinstokke." I dag er vinmarkerne certificeret økologiske. Om vinteren græsser flokke af får i vinmarkerne og derudover arbejder vingården med agroforestry-principper for at gøre vinstokkene selvforsynende, hvor jorden og floraen støtter hinanden for at skabe en sund og livlig vinstok.

"Continuum" er latin for sammenhængende. Champagnen er lavet af druer fra moderate østvendte skrånninger; "Les Champs Chevalier", der omgiver 1er cru Vrigny. Vinmarken her står med gamle vinstokke, der er plantet "en foule" - en gammel metode benyttet i Champagne, hvor man undviger fra at plante sirlige rækker, men derimod planter vinstokkene ved at "begrave" grene på eksisterende stokke, hvorefter en lettere uorganiseret men naturlig beplantning opstår.

Druesort: 65% Chardonnay, 35% Pinot Meunier

Vinifikation: Vinifikation og indledende lagring sker i egetræsfade, inden vinen aftappes og lagres 13 år i flasken inden degorgering.

Smagsnoter: Rig, fyldig, vedvarende Champagne med elegant bitterhed og en saltet undertone, der komplimenteres sublimt af noter af kandiserede druer og figer.

