



Reserve Blanc de Blanc

Pierre Péters

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.

En af stjernerne i Côtes de Blancs er familieejede Pierre Péters i Le Mesnil-sûr-Oger. Familien har gennem 6 generationer lavet Champagne fra egne marker primært i Le Mesnil, herudover i Oger, Avize og Cramant. Den første vin lavet fra vinhuset, blev lavet af Camille Peters i 1919. Han var søn af Louis Joseph, der var en af de første i regionen begyndte at sælge sin vin under eget navn. I 1930 købte han sine første 2,5 ha; Le Chétilion. I 1944 overtog Pierre Peters efter sin far Camille, der dør pludseligt og i 1946 udgives den første vin under Pierres navn. I 1967 overtager Francois, Pierres næstældste søn, fra sin far, grundet hans dårlige helbred. Han driver champagnehuset i 40 år frem til 2008, hvor Rodolphe Peters overtager. Under Rodolphe er der særligt sket forandringer, der kun har sikret endnu bedre omdømme og endnu højere kvalitet.

Pierre Péters Cuvée de Réserve er et sammenstik af seneste årgang samt op til 15 ældre årgange reserve vin. Druerne kommer overvejende fra marker i Grand Cru Le Mesnil samt Oger, Chouilly samt Cramant.

Druesort: 100% Chardonnay

Vinifikation: Laves efter Methode traditionelle med 2. gæring i flasken og dosage på 7 g./liter.

Smagsnoter: En elegant, rank og fokuseret Champagne med noter à la citrus, æbler og mineraler.

