



Champagne
TELLIER

Cramant, Blanc de Blancs, Grand Cru

Champagne Tellier

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.

Champagne Tellier ligger nær Epernay i hjertet af Champagne. Quentin Tellier grundlagde vinhuset med sin far i 2016, som havde dyrket jorden siden 1980. Der er dog lavet champagne af druerne herfra siden 1792, da jorden tilhørte herremændene af Le Domaine des Conardins, hvis historien går tilbage til 1222. Le Domaine des Conardins blev solgt under Den Franske Revolution og endte med at brænde ned til grunden. Tellier har stor respekt for arv og traditioner, men er ikke bange for at eksperimentere med nye teknikker og metoder. Vinmarkerne passer sig selv, så vidt muligt og siden 2016 har domænet været "HVE"-certificeret (HEV = High Environmental Value). I 2020 påbegyndte den årelange proces mod økologisk certificering, som forventes at være på plads i 2023. Produktionen foregår i moderne udstyr, druerne presses og gæres plot for plot og champagnerens 1. gæring sker i egetræsfade inden den, som minimum, 4 år lange lagring i flasken. I efteråret 2021 anmeldte William Kelley fra Wine Advocate for første gang champagnerne fra Tellier med begejstring og udtaler at det er et vinhus han ser frem til at besøge og følge fremover.

Druerne til Telliers Blanc de Blancs kommer fra en lieu-dit (Les Vignes de Mardu) i Cramant, der er Grand Cru klassificeret. Jordbunden her er af 100 % kalksten. På flasken er der både anført høstår og dato for degorgering.

Druesort: 100 % Chardonnay

Vinifikation: Gæres i træfade. Delvis malolaktisk gæring. Lagres først 8 måneder i træfade inden den fyldes på flasker og lagres ydeligere 40 måneder. Dosage liquer er vinificeret i træfade. Hviler yderligere 3 måneder efter degorgering. Dosage: 3 g./l. Degorgeret Maj 2022.

Smagsnoter: Velstruktureret med afhængighedsdannende duft af pære, jasmin, citrongræs og kiks, der fremhæver vinens friskhed og kompleksitet. Duften udvikler sig med fad-aromaer og noter af eksotisk frugt. Smagen er energisk og ekspressiv med dejlig tekstur og noter af grapefrugt, vanilje og pære, balanceret af en flot syre.

