

MUNSKÄNKARNAS LJUNGSKILESEKTION

10-års jubileum

Årsmöte 13 februari 2019

CHAMPAGNEPROVNING med Clas Hardebäck



Kvällen inleddes med sektionens årsmöte. Till mötesordförande valdes Lars-Magnus Olovson. Sekreterare var Hans Wallenius.

Efter årsmötet blev det en paus där medlemmar och gäster bjöds på ett glas CAVA. Styrelsen hade ett hårt arbete med att fylla närmare 400 glas med bubbel.

Provningen inleddes med att Clas redogjorde för tillverkningsmetoden för att framställa Champagne. Vingårdarna för kvällens provningsviner låg omkring Epernay, en ort med ca 25.000 invånare, beläget i hjärtat av Champagne.

De fyra provningschampagnerna hade olika karaktärer, beroende på drusammansättningarna.

Glas nr: 1 Champagne Ostron Brut Grand Cru 299:-

Gjord på 100% Chardonnay. Druvorna växer i ett område som har flera hundra meter tjockt kritlager, som ger viner med hög syra, krispighet och mineralton. En lättodlad druva som medger ett stort uttag.

Glas nr2: Beaumont de Crayères Grand Réserve Brut 229:-

Denna Champagne innehåller en blandning av tre olika druvor. 15% Pinot Noir, 60% Pinot Meunier 30 % Chardonnay. Huvuddruvan P. Meunier är en druva med dåligt rykte även i Champagnedistriktet. Vinrankorna växer in i varandra och kräver mycket manuellt arbete med uppbindning. Men druvan ger en lätttrycken Champagne med lite djupare färg, rundare smak och med lite sötma. Utmärkt som mingel/bersåvin.

Glas nr:3 Lombard Blanc de Noir 1er Cru Extra Brut 299:-

En Champagne på 100 % Pinot Noir, druvan som är vinodlarens mardröm. Druvan är svårödlad, känslig för frost och har tunt skal som gör den mottaglig för sjukdomsangrepp. Den mognar också ojämnt, vilket medför extra arbete vid skörd då druvorna måste sorteras

för hand. Druvan ger ett vin med hög syra, har kraftig kropp med en strävhet. En utmärkt champagne till mat.

Glas nr: 4 Alfred Gratien Brut Classique

329:-

Även detta en Champagne på en druvblandning. 29 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier, 46 % Chardonnay. Denna champagne är jäst på fat. Ett vin med hög syra, ton av bokna (övermogna) äpplen och en fatton.

Fyra olika Champagne provades, alla med olika karaktärer.

Ett vin på enbart Chardonnay ger vin med hög syra, mineralton och en frisk krispighet.

Ren Pinot Noir Champagne ger ett vin med mycket av allt-kropp-kraft- strävhet.

I en blandning ger	Pinot Noir	fullighet och kraft
	Pinot Meunier	frukt och sötma
	Chardonnay	syra och friskhet

49 miljoner bubblor i en flaska Champagne!

Efter genomförd provning, serverades en välsmakande kycklingrätt med ris och en riklig salladsbuffé.

Kaffe, kaka och vinlotteri avslutade kvällen.

Matviner

Valpolicella Superior Allegrini

Valpolicella Antiche Terre

Kung Fu Girl Riesling

Viner i vinlotteriet

3210	Garzón Uruguay	119:-
2264	Hussonet	129:-
95764	Aterciopelado	169:-
99386	Clos de los Siete	189:-
95341	Susana Balbo	199:-

Antecknade gjorde

Jessie MacFie-Rosén