

Arnaud Moreau, Cuvée “Phoenix” Blanc de Noirs

Producent: Arnaud Moreau

Geografi: Bouzy, Frankrig, Champagne

Årgang: 2019

Normalpris: 475,-

Medlemspris: 410,-

Måned: December 2023

Nu er det tredje gang vi kører Champagne i Pinot Box'en og det er altid med en vis "nervøsitet" jeg tager det med ☺ Jeg ved jo godt, at det ikke er for at få Champagne man tilmelder sig Pinot Box'en, men det er alt andet lige en af de vigtigste regioner for Pinot Noir. Og ja med nytårsaften lige om hjørnet – jeg håber I er med på den! Her fra Arnaud der nu repræsenterer den tredje generation i familien, der har lavet vin under eget navn. Gården ligger i Grand Cru landsbyen Bouzy der nyder anerkendelse som en af de bedste byer i Champagne til Pinot Noir →

I Champagne er det nemlig ikke markerne som i Bourgogne eller slottene som i Bordeaux der har "cru" status, men altså hele landsbyer. Ud af mere end 100 små byer i Champagne er der 17 der har Grand Cru status. Herunder Bouzy og når man udelukkende bruger druemateriale fra en af de byer må der stå Grand Cru på etiketten.

Hørt udtrykket "Grower champagne"? Den betegnelse vil Arnaud Moreau ryge ind under og det dækker i bund og grund over en producent der selv ejer sine marker, laver champagne under eget navn og generelt står for alle processer undervejs →



En lille del af Bouzy markerne i efterårsfarver.

Grower champagne fortsat

Det lyder måske ikke så revolutionerende, men Champagne er i høj grad domineret af store huse som Moët-Chandon, Louis Roederer, Deutz, osv. De ejer typisk ikke marker, men køber druer af bønder der "bare" dyrker druer og ikke selv vinificerer.

I løbet af især 00'erne og videre frem er flere og flere bønder begyndt selv at producere. Faktisk en meget typisk udvikling. Tog man til Bourgogne i 70'erne eller Barolo i 80'erne var der ikke nær så mange enkeltstående producenter som i dag.

Hvordan smager det?

Flot næse med kalkgrav, hvid peber, røde æbler og et næsten kødfuldt/animalisk pinot-udtryk. Smagen åbner med god syre, knastørt finish og tilpas tyngde og frugt undervejs. Igen med friske æbler, udpræget kalket mineralitet og så hybenrose, hvid peber, fenikelsalami, limeskal og grape-bitterhed. Generelt generøs og åben med både cremet mundfølelse og knivskarp syre. Kan godt trække hvid fisk eller skaldyr, men også oplagt til kl 18.00 østers ☺