



Pass 2 "Mousserande i världsklass"

2016 Franciacorta
Anna-Maria Clementi
Riserva Rosé, Ca' del
Bosco

Land: Italien

Region: Lombardiet

Druvblend: 100% pinot noir

Vinmakning: Vinifiering i små ekfat med malolaktisk jäsnig. 8 månader på sin jästfällning. Dosage: 1 gram per liter

2008 Cuvée Alain
Thiénot Brut, Champagne
Thiénot

Land: Frankrike

Region: Champagne

Druvblend: 60% chardonnay,
40% pinot noir

Vinmakning: Vinifiering i ståltankar med fullständig malolaktisk jäsnig. 10 år på som jästfällning. 6 gram per liter.

2012 Cuvée Alain Thiénot
Brut, Champagne Thiénot

Land: Frankrike

Region: Champagne

Druvblend: 60% chardonnay,
40% pinot noir

Vinmakning: Vinifiering i ståltankar med fullständig malolaktisk jäsnig. 12 år på som jästfällning. 6 gram per liter.

2014 Avize Champ Cain,
Champagne Jacquesson

Land: Frankrike

Region: Champagne

Druvblend: 100% chardonnay
Vinmakning: Vinifiering på fat med malolaktisk jäsnig. 10 år på sin jästfällning. 1 gram per liter.



TRYFFELSVINETS VINFESTIVAL

2016 Franciacorta Anna-Maria Clementi Riserva Rosé, Ca' del Bosco

Land: Italien

Region: Lombardiet

Druvblend: 100% pinot noir

Vinmakning: Vinifiering i små ekfat med malolaktisk jäsning. 8 månader på sin jästfällning. Dosage: 1 gram per liter

Ca' del Bosco är en mousserande vinproducent i Franciacorta DOCG i Lombardiet. Huset är ett av Italiens absolut främsta hus för mousserande vin och man gör en rad olika cuvées tillverkade enligt metodo classico, det vill säga samma metod som används för att tillverka champagne. Ca' del Bosco kan med rätta ta åt sig mycket av äran för att världen idag har fått upp ögonen för de mousserande kvalitetsvinerna från Franciacorta. Ca' del Bosco grundades när Annamaria Clementi flyttade till Erbusco där hon köpte ett litet hus i slutningen med namnet Ca' del Bosco. Till huset hörde 2 hektar mark och hon planterade denna med vinstockar. Det första vinet producerades 1972. Annamarias son Maurizio Zanella utvecklade gården med målet att bevisa att området kunde producera riktiga kvalitetsviner. Efter att ha rest till Champagne bestämde sig Maurizio för att göra mousserande vin enligt traditionella metoden. Kvaliteten på druvorna sätter man främstoch man lägger mycket arbete på ny innovation. Ca' del Bosco producerar idag både röda, vita och mousserande viner.

Franciacorta Anna-Maria Clementi Riserva Rosé från Ca' del Bosco är husets mest ambitiösa rosé och produceras endast de år då kvaliteten bedöms nå absolut toppnivå. Vinet är gjort på 100 % pinot noir från noggrant utvalda, egna vingårdslägen i Franciacorta, där kalkrika moränjordar och svalt inflytande från Iseosjön ger lång växtsäsong och bibehållen syra. Druvorna handskördas och genomgår Ca' del Boscos rigorösa selektion och deras karaktäristiska druvtvättsystem före pressning. Basvinet jäser på små ekfat (ofta en hög andel nya), utan malolaktisk jäsning för att bevara spänst och precision. Därefter följer en mycket lång lagring på jästfällningen – minst åtta år före degorgering – vilket placerar vinet i toppskiktet även kvalitetsmässigt inom Franciacorta DOCG.





TRYFFELSVINET'S VINFESTIVAL

2008 Cuvée Alain Thiénot Brut, Champagne Thiénot

Land: Frankrike

Region: Champagne

Druvblend: 60% chardonnay, 40% pinot noir

Vinmakning: Vinifiering i ståltankar med fullständig malolaktisk jäsning. 10 år på som jästfällning. 6 gram per liter.

När Alains Thiénot startade sitt champagnehus så hade de flesta av hans konkurrenter redan varit verksamma i upp mot 300 år, och det är lätt att tro att hans ambition var ett galet projekt dömt att misslyckas. Alain visste dock vad han gjorde – inte nog med att han vuxit upp med en pappa som varit ansvarig på ett champagnehus; Alain hade i nästan 20 års tid jobbat som vinmäklare. Under dessa år hade han skaffat sig ovärderlig kunskap om regionens olika vingårdar och år 1985 grundades slutligen champagnehuset som kom att bära Alains namn och 1988 lanserades den första champagnen. Alain hade då tagit tillvara på sina djupgående kontakter för att hitta de bästa odlarna och övertygat dem att sälja sina druvor till det nyetablerade champagnehuset och han kunde snabbt säkerställa en imponerande stor tillgång på högklassig must. I samband med grundandet flyttade han med hela familjen till egendomen och började snabbt att renovera den över 2 km långa vinkällaren som ligger 12 meter under marken i Reims. Sedan 1992 har de ett ultramodernt vineri i Taissy. Alains motto är: "En enda passion: Vin. En stark ambition: Kvalitet". Alain sköter idag vingårdarna tillsammans med sina barn, Stanislas och Garance.

2008 Är ett av de mest omtalade åren i Champagne på denna sida av 2000-talet och har av många beskrivits som möjligen det perfekta champagne-året. Anledningen till detta var en långt och moderat tempererad växtsäsong som tillät exceptionell druvmognad med hög komplexitet samtidigt som dom hade bibehållen fräschör. Ett riktigt recept för framgång! Cuvée Alain Thiénot är en av Thiénots prestigechampagner; döpt efter patriarken i familjen Thiénot – grundaren Alain Thienot (i serien ingår även Cuvée Stanislas – döpt efter sonen, och en efter hans dotter – Cuvée Garance). Vinet består av 60% chardonnay (huvudsakligen från Avize, Cramant, Oger) och 40% pinot noir (från Ay och Cumières et Pierry). Innan andra jäsningen jäses vinet på ståltankar med fullständig malolaktisk fermentation. Vinet spenderar därefter 10 år på jästfällning och har en väl avvägd dosage på 6 gram per liter som bär upp vinet och lyfter upp munkänsla. Enbart 3,500 buteljer gjordes.



2012 Cuvée Alain Thiénot Brut, Champagne Thiénot

Land: Frankrike

Region: Champagne

Druvblend: 60% chardonnay, 40% pinot noir

Vinmakning: Vinifiering i ståltankar med fullständig malolaktisk jäsning. 10 år på som jästfällning. 6 gram per liter.

När Alains Thiénot startade sitt champagnehus så hade de flesta av hans konkurrenter redan varit verksamma i upp mot 300 år, och det är lätt att tro att hans ambition var ett galet projekt dömt att misslyckas. Alain visste dock vad han gjorde – inte nog med att han vuxit upp med en pappa som varit ansvarig på ett champagnehus; Alain hade i nästan 20 års tid jobbat som vinmäklare. Under dessa år hade han skaffat sig ovärderlig kunskap om regionens olika vingårdar och år 1985 grundades slutligen champagnehuset som kom att bära Alains namn och 1988 lanserades den första champagnen. Alain hade då tagit tillvara på sina djupgående kontakter för att hitta de bästa odlarna och övertygat dem att sälja sina druvor till det nyetablerade champagnehuset och han kunde snabbt säkerställa en imponerande stor tillgång på högklassig must. I samband med grundandet flyttade han med hela familjen till egendomen och började snabbt att renovera den över 2 km långa vinkällaren som ligger 12 meter under marken i Reims. Sedan 1992 har de ett ultramodernt vineri i Taissy. Alains motto är: "En enda passion: Vin. En stark ambition: Kvalitet". Alain sköter idag vingårdarna tillsammans med sina barn, Stanislas och Garance



2012 Cuvée Alain Thiénot Brut är husets prestigevin och produceras endast under år som anses ha både mognad och struktur för lång lagring – och 2012 är just en sådan klassisk toppårgång i Champagne. Året präglades av en utmanande vår med frost och hagel, följt av en varm och torr sensommar som gav låg avkastning men hög koncentration och fin fenolisk mognad. Cuvée Alain Thiénot är en av Thiénots prestigechampagner; döpt efter patriarken i familjen Thiénot – grundaren Alain Thienot (i serien ingår även Cuvée Stanislas – döpt efter sonen, och en efter hans dotter – Cuvée Garance). Vinet består av 60% chardonnay (huvudsakligen från Avize, Cramant, Oger) och 40% pinot noir (från Ay och Cumières et Pierry). Innan andra jäsningsenheten jäsas vinet på ståltankar med fullständig malolaktisk fermentation. Vinet spenderar därefter 10 år på jästfällning och har en väl avvägd dosage på 6 gram per liter som bär upp vinet och lyfter upp munkänsla. Enbart 3,500 buteljer gjordes.





TRYFFELSVINET'S VINFESTIVAL

2014 Avize Champ Caïn, Chamapgne Jacquesson

Land: Frankrike

Region: Champagne

Druvblend: 100% chardonnay

Vinmakning: Vinifiering på fat med malolaktisk jäsning. 10 år på sin jästfällning. 1 gram per liter.

I över två sekel har Champagne Jacquesson förädlat konsten att skapa champagne med passion, höga krav och kreativitet. Huset grundades 1798 i Châlons-sur-Marne av Claude och Memmie Jacquesson och är ett av regionens äldsta champagnehus. Under 1800-talet upplevde huset en snabb och remarkabel utveckling. Bakom denna guldålder stod Adolphe Jacquesson – en inspirerad direktör och visionär uppfinnare. År 1844 revolutionerade han champagnevärlden genom att patentera grimman, den lilla ståltråd som än i dag används för att hålla korken på plats. Vid denna tid bidrog han även, tillsammans med den berömda Jules Guyot, till att förnya teknikerna för champagneframställning. Under Adolphe Jacquessons ledning innehade Johann Joseph Krug rollen som källarmästare, innan han senare grundade sitt eget, idag världsberömda, champagnehus. I slutet av 2022 anslöt sig Jacquesson till Artémis Domaines. Under ledning av Frédéric Engerer fortsätter teamet att vårda varje detalj och att förvalta visionen hos dem som gått före: en fri och djärv anda, djupt förankrad i Champagne.

Champagne Jacquesson skapar sina mästerliga mousserande viner från 36 hektar vingårdar klassificerade som Grand Cru och Premier Cru – dessa 36 hektar utgörs av 28 hektar egna vingårdar och 8 hektar från tre långtidskontrakterade odlare som arbetat sida vid sida med Jacquesson under många år samt några mindre småodlare

Jacquesson har ingen standardvintagechampagne – det slutade man med år 2002. Istället har man fyra lieux-dits som man – när kvaliteten är den rätta – släpper i den så kallade single vineyard-serien. Dessa är "Dizzy Terres Rouges", "Avize Champ Caïn", "Aÿ Vauzelle Terme" och "Dizzy Corne Bautray". Lever inte kvaliteten upp till rätt nivå för att skapa en vintagechampagne går vinerna istället in i 700-serien (NV-viner).

