

Côteaux Riceys Champagne 2020

Bruno Paillard

Coteaux Champenois på det fineste Pinot Noir fra Riceys.

Bruno Paillard har med denne forrygende Coteaux Champenois skabt en unik stillevin udelukkende på Pinot Noir-druen. Men selvom det kunne lyde sådan, så er der ikke tale om en rødvin, men derimod en hvidvin og helt uden bobler.

Druerne kommer fra landsbyen Les Riceys, beliggende i den sydligste del af Champagne nær Aube. Et område med en unik jordbund bestående af kimmeridgekalk og mergel, der giver mindelser om terroiret i Chablis og Sancerre. Området er berømt for Pinot Noir – faktisk er Les Riceys den eneste landsby i Champagne, hvorfra der må laves både almindelig Champagne, rosévin samt altså Coteaux Champenois.

Til denne vin anvendes perfekt modnede Pinot Noir-druer, som efter høstet presses skånsomt uden kontakt med drueskindet. PÅ denne måde fremstilles en hvidvin af røde Pinot Noir druer. Det er en delikat og langsom proces, men resultatet er sublimt. Intet mindre.

Farven er flot gylden med et svagt strejf af pink — et visuelt hint om vinens oprindelse. I duften finder man noter af rosenblade, knuste sten, citronskal, diskrete røde skovbær og mandler. Smagen er fyldig med stram syre med en fin balance mellem citrus og et svagt ekko af rød frugt, der vidner om Pinot-sjælen i vinen.

Dette er det skønneste Champagne uden bobler — elegant, teksturrig og utroligt madvenlig.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin

Druer Chardonnay