

faktaark

tange-gérard solliage 2013

Solliage er lavet af Chardonnay fra tre parceller. Druerne er fra 2013, et sent år, hvilket i dag er en sjældenhed i Champagne.

Flaskenummer 0001 – 1000:

degorgeret juni 2017, dosering 6 g/l

Flaskenummer 1001 – 1500:

degorgeret juni 2018, dosering 6 g/l

Flaskenummer 1501 – 2000:

degorgeret juni 2019, dosering 4 g/l

Flaskenummer 2001 – 2500:

degorgeret oktober 2019, dosering 4 g/l

Flaskenummer 2501 – 3000:

degorgeret oktober 2021, dosering 2 g/l



CHAMPAGNE
TANGE-GÉRARD
À SOULIÈRES

Året i vinen

Foråret kom sent til Champagne i 2013. I april var vinstokkene tre uger senere udviklet end normalt på denne tid af året. Tre måneder senere blomstrede vinen under virkelig kolde forhold. Et pludseligt omslag senere i juli bragte varmere vejr i de næste to måneder, og lidt regn i september gjorde det muligt for druerne at optage vand og vokse sig større. Men sene knopper og sene blomster betød nødvendigvis sen vinhøst først i oktober.

I vineriet

Druerne: 100% bæredygtige Chardonnay druer fra tre parceller: "Les Vieilles Grand-mères" i Loisy-en-Brie, "Les Belles Feuilles" og "Les Crochettes" i Soulières. Dyrket i henhold til reglerne for bæredygtig vindrift i Champagne (Viticulture Durable).

Vinifikation: 8.000 kilo druer presset hele med stilke og skind, som det er tradition i Champagne, i en Coquard horisontal presse. Mosten var rig og med sukker til et potentiale på 10,85 % vol. på grund af de meget modne druer. Vinifikationen foregik i en 80 hl ståltank uden malolaktisk gæring. Der er lavet i alt 3.000 flasker.

Lagring: Det første parti Solliage har lagret fire år med bundfald i flasken ved en kældertemperatur på omkring 12 grader Celsius. Flaskerne er doseret med 6 g/l. De næste partier vil lagre længere tid for at lade mere komplekse aromer udvikle sig. Disse flaskers dosering vil blive justeret i forhold til deres aktuelle udvikling på tidspunktet for deres degorgering.



I glasset

Smag: Champagnens mousse er levende med mange fine bobler. Den er stadig meget frisk på næsen og minder på den måde om sit usædvanlige år. Solliage er stadig meget tør med smag af grøn frugt og citron, fulgt af mere udviklede smage som pære og nødder. En vis sødme af for eksempel honning og kogt frugt er endnu en reference til de meget modne druer. Eftersmagen er lang og frisk, og et behageligt mineralsk strøg giver en flot finale.

Mad og vin: En blanc de blancs champagne som Solliage har en fin og elegant smag. Vælg gerne råvarer, der er diskrete i smagen som gode ting fra havet som blandt andet skaldyr eller hvid trøffel. Den er også et godt glas på egen hånd for dem, der elsker Chardonnay champagne.

Servering: Solliage er bedst afkølet mellem 10 og 12 grader Celsius i et glas af en vis højde for at nyde synet af bobler, der stiger smukt til vejrs. Glasset bør samtidig ikke være alt for snævert for at give bedre mulighed for at nyde så meget som muligt af champagnens rige duft og smag.

I fremtiden

Opbevaring: Denne champagne har allerede tilbragt adskillige år i flasken. I de kommende år vil Solliages ranke syre gradvist blive mindre markant og samtidig give plads for andre smagfulde oplevelser. Champagnen kan gemmes adskillige år under korrekte forhold i for eksempel en kælder eller et vinkøleskab. Vi forventer, at Solliage vil udvikle sig langsomt.

Du er velkommen til at kontakte os for at høre om champagnens aktuelle udvikling.

Kontakt os

champagne-tange-gerard@orange.fr



CHAMPAGNE
TANGE-GÉRARD
À SOULIÈRES

