

faktaark

# tange-gérard *solliphère 2017*

Solliphère 2017 er en enkeltmarks-champagne fra samme år. Den er lavet af 100% Chardonnay druer fra den lavtliggende del af matriklen « Les Vieilles Grand-mères » i Loisy-en-Brie. Vinstokkene er plantet i 1980'erne.

**Flaskenummer 0001-1000:**

degorgeret februar 2022, dosering 6 g/l



CHAMPAGNE  
**TANGE-GÉRARD**  
À SOULIÈRES

## Året i vinen

2017 var et uensartet år, hvor balancepunktet blev stadig vanskeligere i takt med at druehøsten nærmede sig. Vi undgik forårsfrost først i april. Meget hurtig vækst fulgte og vi var tilfredse, da køligere temperaturer lagde en dæmper på den hurtige vækst i juli måned. August kom med store mængder regn i selskab med milde temperaturer, og det fik gråskimmel til at udvikle sig eksplosivt. Da vinhøsten begyndte gik det i nogle tilfælde mere ud på at redde druerne end at afvente den perfekte grad af modning. Imidlertid klarede vores Chardonnay-druer sig langt bedre end Pinot'erne, hvilket gjorde det muligt for os at plukke frugt, der nærmede sig vores forventninger for denne parcel.

## I vineriet

**Druerne:** 100% bæredygtige Chardonnay druer fra den lave del af parcellen « Les Vieilles Grand-mères » i Loisy-en-Brie. 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. Vinifikationen foregik i en 80 hl ståltank uden malolaktisk gæring. Der er lavet i alt 3.000 flasker.

**Lagring:** Det første parti Solliphère 2017 har lagret fire år med bundfald i flasken ved en kældertemperatur på omkring 12 grader Celsius. Det første parti blev degorgeret i februar 2022 med en dosering på 6 g/l i overensstemmelse med flaskens aktuelle udvikling. Resten af flaskerne vil lagre længere tid for at lade mere komplekse aromaer og smage udvikle sig. De vil blive degorgeret gradvist og doseret i overensstemmelse med flaskens udvikling.



## I glasset

**Smag:** Solliphère 2017 udtrykker et kompliceret år. Den har mange fine bobler og en ret klassisk næse af blomster, citronskræl, ananas og pære. En vis tørhed i ganen giver plads for sødme og mere ananas og pære, der slutter i en lang eftersmag og et sidste sødt hint på tungen.

**Mad og vin:** En frisk og ret tør champagne som Solliphère 2017 åbner din appetit på bedste vis før middagen. Prøv at matche den med carpaccio af fisk eller med stykker af hårde oste som Tomme de Savoie eller en moden Comté på mindst 12 måneder.

**Servering:** Solliphère udtrykker mere, når den ikke er alt for kølig som for eksempel 12 grader Celsius eller mere. Find et glas, der ikke er 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. Vi regner med, at Solliphère 2017 vil udvikle sin smag yderligere i de kommende år. Den kan gemmes adskillige år i et vinkøleskab eller en kælder med passende og nogenlunde konstant temperatur.

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

## Kontakt os

[champagne-tange-gerard@orange.fr](mailto:champagne-tange-gerard@orange.fr)



CHAMPAGNE  
**TANGE-GÉRARD**  
À SOULIÈRES