

faktaark

tange-gérard *sollissime 2015*

Sollissime er Tange-Gérards første *vieilles vignes* champagne fra 2015. Den er lavet af 100% Chardonnay druer fra parcellerne "Les Crochettes" og "Les Belles Feuilles" i Soulières. Begge er plantet i 1960'erne.

Flaskenummer 0001 – 1000:

degorgeret juni 2019, dosering 5 g/l

Flaskenummer 1001 – 1500:

degorgeret maj 2020, dosering 5 g/l

Flaskenummer 1501 – 2000:

degorgeret september 2020, dosering 5 g/l



CHAMPAGNE
TANGE-GÉRARD
À SOULIÈRES

Året i vinen

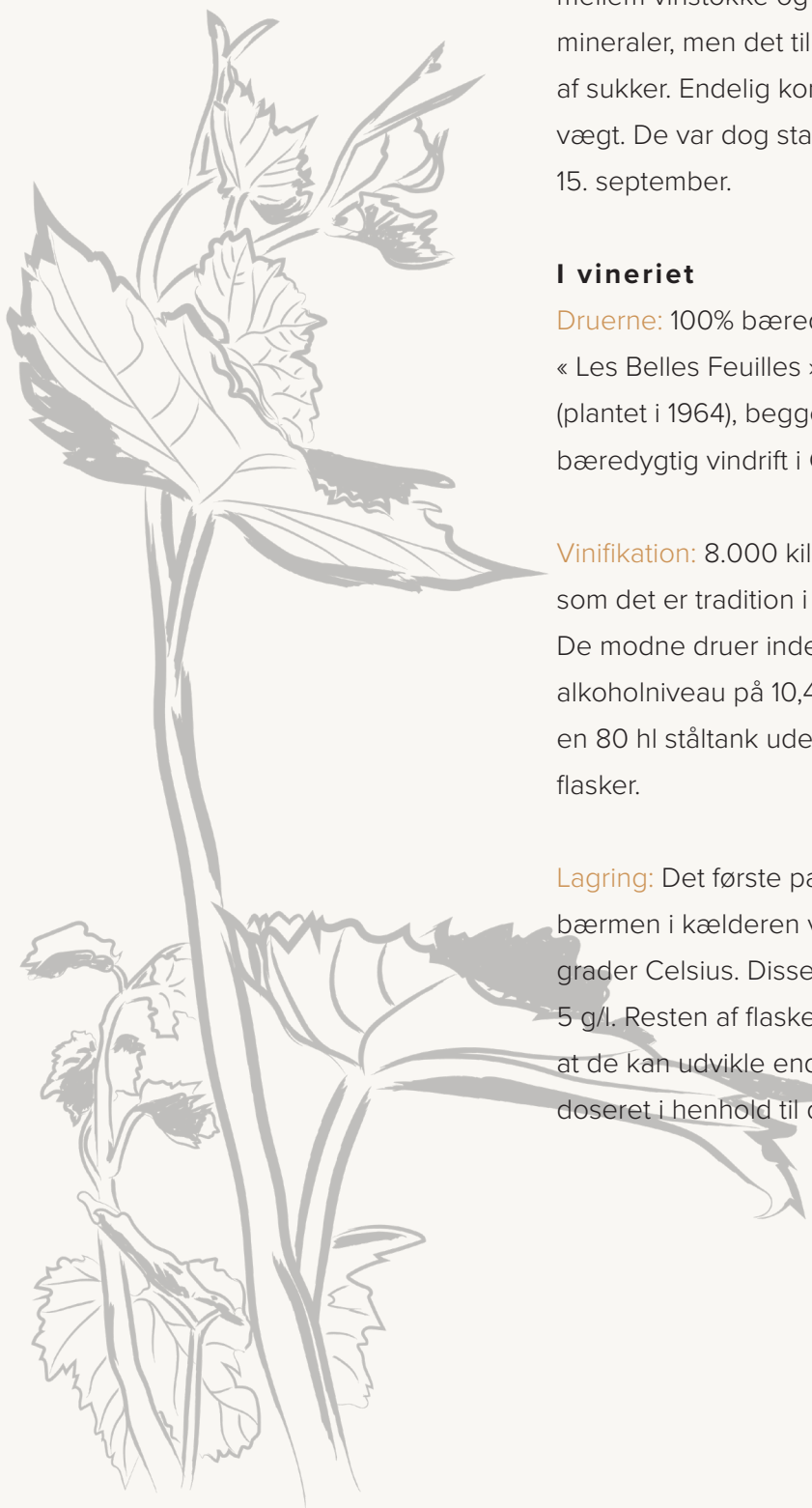
2015 begyndte som så mange andre år i Champagne med de første blade fremme i midten af april. Blomsterne kom to måneder senere, og det foregik under nærmest perfekte, vejræssige forhold. Siden blev det bare varmere og varmere i juli, og der var ikke skyggen af regn. Dette betød hård konkurrence i vinmarkerne mellem vinstokke og andre planter om adgang til vand og mineraler, men det tillod også druerne at opbygge et højt indhold af sukker. Endelig kom der regn i august, og klaserne tog på i vægt. De var dog stadig usædvanligt små, da de blev høstet den 15. september.

I vineriet

Druerne: 100% bæredygtige Chardonnay druer fra to parceller « Les Belles Feuilles » (plantet i 1968) og « Les Crochettes » (plantet i 1964), begge 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. De modne druer indeholdt sukker nok til at nå et forventet alkoholniveau på 10,43% vol. under vinifikationen, som foregik i en 80 hl ståltank uden malolaktisk gæring. Der er lavet i alt 3.300 flasker.

Lagring: Det første parti er lagret i knapt fire år, herunder tre år på bærmen i kælderen ved en konstant temperatur på omkring 12 grader Celsius. Disse 1.000 flasker er doseret som extra-brut med 5 g/l. Resten af flaskerne vil lagre i længere tid på bærmen, for at de kan udvikle endnu mere smag. De følgende partier vil blive doseret i henhold til deres udvikling, når de skal degorgeres.



I glasset

Smag: En kraftfuld mousse og myriader af fine og vedvarende bobler er det første, synlige indtryk. Næsen er meget frisk og charmerende med blomster og citrus fulgt af gule frugter. Den friske start fortsætter i munden, hvor en mere fyldig og let krydret undertone tager plads og siden åbner for dels noter af tørret og kogt frugt dels en klassisk brioche-kombination af gær, smør og æg. Afslutningen er lang og mineralsk med et sidste touch af gær.

Mad og vin: Sollissime er både en *vieilles vignes* og en blanc de blancs champagne, hvilket kombinerer kompleksitet fra druer fra gamle vinstokke med Chardonnay'ens elegance, der altid er velvalgt som en god begyndelse. Et sæt østers bagefter sætter sanserne på stilke. Andre bløde eksistenser bag hårde skaller er også skønne kombinationer. En oplagt fortsættelse er retter, der tilbyder lignende elementer som for eksempel koreansk- eller vietnamesisk-inspirerede madretter. Vær dog opmærksom på, at ingredienserne bør akkompagnere og ikke overdøve champagnens fine smag. En velmodnet Comté er også et dejligt match.

Servering: Sollissime er bedst afkølet mellem 10 og 12 grader Celsius i et glas, der ikke er alt for snævert og som har en vis højde, der tillader at nyde synet af bobler på vej til toppen, hvor de brister og lægger sig i en cirkel af skum i konstant forandring.

I fremtiden

Opbevaring: Denne champagne har allerede tilbragt adskillige år i flasken. I de kommende år vil Sollissimes syre aftage og andre og nye smagsoplevelser blive mere fremtrædende. Den kan gemmes adskillige år under korrekte forhold som for eksempel en kælder eller et vinkøleskab. Vi forventer, at Sollissime vil udvikle sig yderligere i de kommende år.

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

