

# Låt oss presentera vår nya Champagne Jeanmaire.

Jeanmaire Champagne är en perfekt champagne till Alla Hjärtans Dag!



Nu har vi fått ett nytt och välkommet tillskott till vårt vinsortiment genom Jeanmaire Champagne. Denna populära Champagne finns i Systembolagets ordinarie sortiment både på hel- och halvflaska och har varit många konsumenters favorit sedan 1992.

## Självklart val till Alla Hjärtans Dag

Den 14 februari är det Alla Hjärtans Dag, en dag i kärlekens tecken som bör planeras med omsorg. Den populäraste gåvan är utan tvekan att köpa blommor eller att bjuda på middag, men få produkter har ett mer romantiskt skimmer än Champagne. Så bjud gärna din käresta på Jeanmaire Champagne Brut och titta varandra djupt in i ögonen. Eftersom kärlekens dag denna gång infaller på en vardag så är det extra bra att denna välgjorda champagne även finns på halvflaska.

## Stort gastronomiskt användningsområde

Självklart är Champagne perfekt vid sådana här tillfällen men glöm inte att använda den ädla drycken även till måltiden. Varför inte börja med en elegant förrätt baserad på skaldjur och avsluta med en lite lättare fiskrätt. Det får gärna finnas lite syrlighet i smaksättningen eller i tillbehör som möter vinets höga syra. Om man vill kan man även fortsätta med Champagnen till osten. Välj då gärna en vällagrad Comté och/eller en Brilliat Savarin.

## Att vårda kärleken

Och du, tänk på att det inte räcker att anstränga sig en dag av 365. Det är ju faktiskt det här livet verkligen handlar om. Att älskas och att älska, att ge sin tid till någon. Det är ju också så att ju mer vi slösar med vår kärlek desto mer får vi tillbaks.

# Jeanmaire Champagne

Champagnehuset Jeanmaire grundades 1933 av André Jeanmaire, en ung vinodlare i Avize som ligger i hjärtat av Côte des Blancs. Byn Avize har den högsta klassificeringen i Champagne; Grand Cru och odlar endast Chardonnay. Andrés välskötta vingårdar och kontrakt med odlare i andra delar av Champagne gav snabbt framgångar både i Frankrike och i andra länder. Familjen Trouillard som äger Château Malakoff köpte Jeanmaire Champagne 1981 och med tiden flyttade verksamheten till Epernay. Sedan 2004 tillhör Jeanmaire Champagne Laurent-Perrier gruppen.

## Champagne

Namnet Champagne är endast förbehållet vin från det geografiska distriktet Champagne i norra Frankrike, allt annat är mousserande vin. I Champagne tillverkas världens främsta mousserande viner. Men det finns naturligtvis även många högklassiga viner från andra områden och länder. Champagne är Frankrikes nordligaste vinområde. Det relativt kalla klimatet och den mycket krit- och kalkrika jorden får fram lätta viner med mycket hög syra. Sålunda en idealisk bas för mousserande vin. De bästa vindistrikten i området är Valle de Marne, Montagne de Reims och Côte de Blancs. De två första är främst kända för sina blå druvor, medan Côte de Blancs får fram de bästa gröna druvorna (Chardonnay).

## Tre tillåtna druvsorter

I Champagne är tre druvsorter tillåtna. De blå druvorna Pinot Noir och Pinot Meunier, samt den gröna Chardonnay. De olika druvsorterna vinifieras separat. Man blandar sedan vin från de olika druvorna samt olika områden till en cuvée. Med denna viktiga procedur skapar champagnehusen sin unika stil. Vidare tillverkas champagne enligt den traditionella metoden, tidigare kallad Champagne-metoden.

## Tillverkas enligt den traditionella metoden

Den traditionella metoden innebär att den andra jäsningen som skapar kolsyran sker i flaskan. Efter avslutad jäsning lagras vinet tillsammans med den döda jästen, som varierar från minst 15 månader vad det gäller standardchampagne och i flera år för årgångs- och prestigechampagne (minst 36 månader). Efter lagring ska den fällning som skapades vid den andra jäsningen avlägsnas. Först måste den lättflyktiga jästfällningen fås ner i flaskhalsen. Detta sker idag främst maskinellt i stora stålställningar; gyropalettes. Man avlägsnar sedan jästfällningen genom att flaskhalsarna nedfrysas, korken tas bort och isklumpen med fällningen flyger ut. I detta skede justeras sockerhalten innan vinet får kork, gramma, etikett och övrig utstyrsel. Den traditionella tillverkningsmetoden ger de överlägset bästa mousserande vinerna både i Champagne och i andra områden.

## Två champagnestäder värda ett besök

Reims och Epernay har båda ett antal champagnehus som går att besöka. När man går ner i de stora och oändliga kalkstensgrottorna och tunnarna där miljontals flaskor förvaras känner man onekligen en viss andakt. Många av dessa kritkällare grävdes ut av romerska slavar för 2000 år sedan. Kalkstensblocken användes till att bygga upp nuvarande Reims. Sammanlagt finns det cirka 30 mil källargångar i området och de beräknas kunna lagra många 100 miljoner flaskor. Försäljningen av Champagne brukar ligga någonstans mellan 300-330 miljoner flaskor per år.



## Jeanmaire Brut Champagne, 750 ml

Systembolagsnummer: 7430

235,00 kr

---

Jeanmaire Champagne har en fruktig och fräsch arom med tydliga inslag av gröna äpplen, citron, mineral samt kex. Smaken är torr och mycket frisk med fina toner av gröna äpplen, citron, mineral samt en trevlig brödig ton.



## Jeanmaire Brut Champagne, 375 ml

Systembolagsnummer: 7430

165,00 kr

---

Jeanmaire Champagne finns även på halvflaska för det mindre sällskapet.