

Laurent-Perrier Brut Millésimé 2007 är en smekning för gommen.

Passa på att njuta av en mogen och ypperligt nyanserad årgångschampagne.



## En årgångschampagne som ger mycket för pengarna

Nu vill vi slå ett slag för årgångschampagne, som ofta ger mycket personlighet och komplexitet till en rimlig peng. Det gäller i allra högsta grad vår nuvarande årgång av Laurent-Perrier. 2007 anses som ett mellanår i Champagne men här har man verkligen lyckats fånga alla egenskaper man förväntar sig i en god årgångschampagne. Champagnehuset Laurent-Perrier gör mycket sällan årgångschampagne då man anser att väldigt få år har alla de egenskaper som krävs för att kvalificera sig som ett årgångsvin.

Cuvéen består av 50% Pinot Noir och 50% Chardonnay från de bästa lägena i Montage de Reims och Côte de Blancs. Efter den andra jäsningsen har flaskan lagrats mer än 8 år på jästfällningen och i Champagnen finns verkligen de så typiska inslagen av rostat bröd och mineral. Med tanke på åldern och nyansrikedomen är 529 kronor ett rimligt pris både i jämförelse med andra champagnehus och Laurent-Perriers egen märkeschampagne La Cuvée (utan årgång).

## Viner som utvecklas av lagring

Årgångschampagne är definitivt viner som utvecklas med lagring. Årgång 2007 är utmärkt god att dricka idag, men kan med fördel lagras ytterligare ett par år. Men köp gärna mer än en flaska så att du kan följa vinets utveckling. Optimal mognad är inte ett

definitivt begrepp utan en uppfattning som skiljer sig mellan olika individer. Vi rekommenderar också att jämföra smaken och karaktären i årgång 2007 med 2008 som lanseras till sommaren. En intressant provning där den senare anses vara en toppårgång med stark köprekommendation, som kan och bör lagras ytterligare några år för att visa upp alla sina behag.

## Årgångschampagne - en liten och exklusiv del av produktionen

Det är ingen tvekan om att Champagne är det mest kända och högst klassade området för mousserande viner. Det finns 320 champagnehus samt 140 kooperativ och odlare, som tillsammans brukar sälja en bit över 300 miljoner flaskor per år varav 50 % går på export. Om vi tittar på exportsiffrorna i värde för 2017 så stod märkeschampagner (utan årgång) för 67,2 %, prestige cuvéeer (som oftast har årgång) för 15,5 % och årgångschampagner för endast 1,7 %. Man tillverkar endast årgångschampagne de åren då väder och vind har varit extra gynnsamma.

## Anrikt champagnehus med känsla för innovationer

Laurent-Perrier grundades 1812, men den stora resan mot vad Laurent-Perrier är idag började när Marie-Louise Lanson de Nonancourt köpte huset 1939. Hon drev det lilla vinföretaget som producerade 80 000 flaskor mycket framgångsrikt på egen hand, men efter kriget 1945 tog sonen Bernard de Nonancourt över. Det var han som gjorde Laurent-Perrier till ett av världens mest ansedda champagnehus. Bernard hade nämligen ett stort intresse för vinproduktion samt en enorm nyfikenhet och experimentlusta för att förbättra och förfina produktionsmetoderna. Han var inte rädd för att prova nytt och göra saker annorlunda. Bernard införde lagring av champagne på ståltankar i stället för cement i början av 1970-talet, något som han snappade upp från en vinmakare från Bordeaux. Ståltankarna gör det enklare att kontrollera temperaturen vid jäsningen samt att de är mycket smidigare att rengöra. Sammantaget bidrar detta till att den slutgiltiga produkten får mer elegans och finess. Numera är ståltankar det man i regionen främst använder till första jäsningen och lagringen, innan en andra jäsning tar vid på flaska och bubblorna bildas.

## Många banbrytande produkter från Laurent-Perrier

Flera av de produkter som Bernard de Nonancourt skapade anses vara pionjärer i sina respektive kategorier. 1959 introducerades Grand Siècle, världens första Prestige Cuvée som inte var årgångsbetecknad utan en blandning av olika toppårgångar. 1968 skapade han Cuvée Rosé där man lät Pinot Noir-druvors skal urlaka i musten för att få en vacker roséfärg, i stället för att blanda lite rött vin i basvinet som alla andra gjorde. Han var även en föregångare när han 1981 lanserade Laurent-Perrier Ultra Brut, som är en Champagne helt utan dosage, det vill säga ingen sockertillsats efter den andra jäsningen på flaska när lagringen är avslutad.

## Åter starka kvinnor som leder Laurent-Perrier

Som många välkända champagnehus har även Laurent-Perrier en historia som genomsyras av framgångsrika och driftiga affärskvinnor. 1887 tog änkan Emile Perrier över efter sin make Eugene Laurent och hon utvecklade verksamheten under flera årtionden. Dock fick företaget problem efter att sonen tagit över rodret 1925 och det var ett nergånget företag som Marie-Louise Lanson de Nonancourt köpte 1939. När sonen Bernard de Nonancourt fick ansvaret efter modern 1945 var det ett välskött och finansiellt stabilt företag. När Bernard avled 2010, efter en lång och framgångsrik gärning, togs ledningen över av hans två döttrar Alexandra och Stephanie.



## Laurent-Perrier Brut Millésimé 2007

Systembolagsnummer: 77207

529,00 kr

---

En mycket välgjord Champagne med en intensiv och komplex doft av färsk frukt, persika, grapefrukt, mandel, mineral och rostat bröd. Stram syra och frisk smak. Eftersmaken är lång och bjuder på nyansrikedom.