

2013 Cuvée Paradis - en årgång med stor potential



Alfred Gratien är verkligen Champagne så som jag älskar den. Sannolikt för att man hör till få hus som jäser och lagrar i ekfat men även att man medvetet blockerar den malolaktiska omvandlingen som skänker en distinkt särprägel till vinerna är jag svag för. Fatens inverkan på vinet och den tuffare syran gör nämligen vinerna särdeles matorienterade. Och jo, jag gillar ju ek när den är så pass subtil som här. När jag började dricka Cuvée Paradis stod inte årgången utsatt även om det var ett årgångsvin. Idag är det annorlunda vilket vi tackar för då Cuvée Paradis är ett vin tydligt präglat av sin växtsäsong. Som den 2013 som nu anlant till hyllorna. Ett år som på grund av hagel tidigt under säsongen fick en reducerad skörd, vilket gav en annars fin årgång koncentrerade druvor med väldigt utmärkt balans mellan komponenterna. Särskilt chardonnay har visat sig hålla hög klass 2013, druvan som också dominerar i Cuvée Paradis. Så fort allt snack kring 2012 lagt sig så är jag övertygad om att allt fler kommer hylla 2013 och se den potential som finns i vinerna.

Niklas om Alfred Gratiens 2013 Cuvée Paradis

När 2013 provas så får jag närmast associationer till den fantastiska nollåttan som också hade en distinkt syra och som bar frukten på ett fenomenalt vis. Samma känsla är det här och det som slår mig är hur ren Cuvée Paradis är i sitt uttryck, hur mycket chardonnaykaraktär den uppvisar. De pigga citrusfrukterna får sällskap av diskret nötighet och vita blommor men även ett örtblommigt drag. Skolkritan såklart, den

brukar kika fram i toppvinet, men även djupet som faten skänker ger spänning till nosen.

"...det som slår mig är hur ren Cuvée Paradis är..."

Smakmässigt så är det ett slankare uttryck jämfört med exempelvis den mer fylliga 2009:an som senast varit på marknaden, men det är också ett mer finessrikt vin som andas mer burgundiskt i sin framtoning och där moussen är läckert krämig. Diskret sötma i bakgrunden finns - och behövs - med tanke på att huset blockerar den malolaktiska omvandlingen vilket ger ett fräsigare vin med syrliga stenfrukter och citruszest i smakrepertoaren. Just syran känns mer distinkt i 2013.



Niklas intryck: **92 LGP**

2013 Cuvée Paradis har alla parametrar för en stor utvecklingskurva och har du redan börjat samla årgångar av vinet så är nya årgången ett måste i samlingen. Bäst njuter du av vinet i Bourgognekupor och vid en temperatur kring 10-12 C.

2013 kostar 649 kronor, har artikelnummer 78616 och vinet finns i cirka 20 systembolagsbutiker. Till övriga beställer **du utan extra kostnad >>**