

Björnstjerne: Sista sekunden bubbeltips inför nyårsafton

“Så pass mycket att **'Fleur de Champagne'** eller 'champagnen i den blommiga flaskan' har nått ikonstatus runt om i världen. Elegantare cuvéechampagne finns inte! De första gångerna jag provade Belle Epoque tyckte jag att flaskan var vackrare än innehållet. Numer vet jag bättre! **Födelsen av en ikon** Michel Budin, som drev firman fram till slutet av åttiotalet, var en stor beundrare av Art Nouveau och öppnade ett Belle Epoque-museum 1990, tjugotalet år efter att de lanserade prestigechampagnen med samma namn. **Flaskan** De vackra anemonerna i Art Nouveau-stil målades ursprungligen av **Emile Gallé 1902**, men kom inte att pryda några flaskor förrän 1964 då de lanserades till Duke Ellingtons 70-årsdag 1969. Utan tvekan är Belle Epoque det vin som sticker ut i Perrier-Jouët-serien. Även om denna prestige-cuvée skapades av Michel Budin, marknadschefen Pierre Ernst och chef des caves André Bavaret under senare delen av 1900-talet så är dess ursprung är faktiskt mycket äldre än detta datum antyder. Deras inspirationskälla var upptäckten av en vackert dekorerad flaska, med anor från 1902, som man fann länge försummad och samlade damm i ett skåp i ett av de bakre rummen i Masion Belle Epoque. Flaskan bar emaljerade konstverk av glaskonstnären Emile Gallé, en arsenal av glas och fint färgade anemoner. Det verkar som Gallé hade skapat flaskan på begäran av Henri Gallice, som en symbol för det härliga 1890- talet. Men varför den låg oupptäckt i nära sex decennier är fortfarande oklart. Idag Gallé är känd för den höga kvaliteten på sina glasarbeten och betraktas med rätta som en av förgrundsfigurerna i Art Nouveau-rörelsen i Frankrike. Upptäckten fick Ernst och Bavaret att skapa en champagne värdig ett sådant fantastiskt konstverk. Den första årgången av Belle Epoque, i stilen brut, var 1964, som släpptes 1969, och såldes uteslutande i ett litet antal utvalda butiker. Den fick senare sällskap av La Belle Epoque Rosé med årgången 1976, och senare av La Belle Epoque Blanc de Blancs 1993. Den **'vanliga' Belle Epoquen** är en blandning av 50% chardonnay, 45% pinot noir och 5% pinot meunier. Styrkan i denna prestige-cuvée är finess och elegans snarare än kraft eller frukt. Av den anledningen har oerfarna champagnedrickare kritiserat Belle Epoque för att den inte ruskar om och tar plats som många av de andra mer kända prestigechampagnerna (som Dom Pérignon, Comtes de Champagne exempelvis). Dessa kritiker har framfört sin kritik att de tycker att man lagt ner för mycket energi på flaskan snarare än innehållet. Men för mig pratar vi om ett vin som har en oklanderlig balans, något mycket mer värdefullt än kraftfull frukt. Med lämplig flaskålder avslöjar dessa viner sin verkliga klass, det höga kvalitetsursprunget av frukten från några av de bästa vingårdslägena i regionen. TASTINGNOTE: *En väldigt charmig ung champagne. Finns en massa smäktande solig drickglädje direkt med vaniljartad silkig mjukhet och okomplicerad njutning. Vaniljdrömmarna styr för tillfället även om tiden kommer att ge djup och seriositet. Smakens kärna är fylld av röda frukter som bäddas in i blommig och krämig Chardonnay från Cramant. En skygg kryddighet som är upprinnelsen till kakdoften som på sikt blir kafferosteriet kan skönjas i det tomma glaset.* **PERRIER-JOUËT 'BELLE EPOQUE' 2004** 46 PINOT NOIR, 4 PINOT MEUNIER 50 CHARDONNAY / 90(93) poäng Beställningssortimentet **artikelnummer 87914** Pris 1 060 sek”