

## Cuvée Louise från Pommery imponerar i 2004-årgången



Nollfyran är i våra glas och Pommery har som vanligt hämtat druvmaterialen från tre grand cru-byar, nämligen Avize, Aÿ och Cramant. Viss övervikt på chardonnay som brukligt är i blenden, 65/35 i förhållandet mot pinot noir. Fyra år har nollfyran legat på sin jästfällning, innan degorgering och dosage.

### **2004 Champagne Pommery Cuvée Louise** (artikel 95292, 999 kr)

Inleder maritimt och här bjuds det på såväl sälla som hav och tång samtidigt som nötheten är markerad, tänk färsk nougat. Rostade nyanser finns även med i doftspektrat, likaså gul frukt, mogen citrus främst och en vitblommighet. Ytterst lovande och tätt samtidigt som nästa steg inte riktigt tagits än , mot mer mogna nyanser.

Smaken bekräftar att nollfyran ännu inte släppt greppet om ungdomligheten även om det smyger sig på mer mandel, mogen gul frukt och modellerar samt skolkrita i den täta, stringenta smaken. Dessutom viss sälla initialt. De rostade faten börjar sakta integreras men är i behov av mer tid för att sätta sig men den smeksamma moussen, riklig, krämig och intensiv, är svår att motstå så det gäller att utrusta sig med lite mer tålamod. Finalen ger en hint av dosagen (som dock är nere på fem gram) vilken skänker extra lagringsduglighet och så kommer syran smygandes och bär fram ett långt fräscht och klingande rent avslut. Stilsäkert vin som lär appellera extra till den som uppskattar champagne med fatnyanser. Väldigt

olik nolltvåan som är mer syradriven.

Redaktionens intryck: **93/100 LGP**