

En intervju med Bernard, Champagne Louis Dubosquet

”Bernard, du var i Stockholm under en snabbvisit för att lansera din champagne, berätta om resan? Min brorson Thomas och jag blev inbjudna av David på Vinagenturen för att presentera vår champagne, **Louis Dubosquet Grand Cru Millésimé**. Vi hade en underbar resa från Paris till Stockholm, och vi fick äran att bli guide runt alla sevärdigheter som staden hade att erbjuda. En fantastisk upplevelse. **Om vi går till champagnen, hur länge har Louis Dubosquet producerats?** Vi har producerat den sedan 1800-talet, tills dess att vinlusen slog ut 90 procent av vingårdarna, varpå vi var tvungna att upphöra med produktionen. Det är nu den 14:e generationen som har återupptagit produktionen sedan 1996. **Stämmer det att du enbart producerar en typ av champagne, och enbart från toppårgångar?** Det stämmer, det är bara en sort vi gör och bara från de årgångar vi anser håller tillräcklig kvalitet. Exempelvis så höll årgångarna 2001 och 2003 inte tillräckligt hög nivå för att de skulle produceras. **Flaskan i sitt utformande är väldigt unik, vad låg bakom denna vision?** För mig är champagne både traditionell och modernt, vilket är anledningen till att vi behöll den traditionella flaskformen, men med en modern 24 karats guld pläterad etikett, vars färg tilltalar konnässören. Dessutom hålls korken inte fast av en grimma, utan av traditionella rep. Vidare så är varje flaskas nummer ingraverat i guld på flaskhalsen. **För närvarande erbjuder Vinagenturen årgångarna 2005, 2002 och 1999, viken druvammansättning har du använt?** Louis Dubosquet Champagne Grand Cru består av chardonnay och pinot noir. Det är min förhoppning att svenska folket kommer uppskatta de få buteljer som nu hittat till svenska marknaden. Louis Dubosquet Grand Cru Millésimé finns tillgänglig i en liten upplaga via importören **Vinagenturen** via privatimport för konsumenter och för restauranger. För prisuppgifter kontakta David Lagerdahl på Vinagenturen **kontakt@vinagenturen.com** ”