

Fredagens champagnetips från Björnstjerne: Pierre Peters 'L'Esprit' 2008

Släkten Peters kom ursprungligen från Luxemburg innan Pierre slog sig ner i Le Mesnil. Den ständigt leende och oerhört skicklige François Peters & hans son Rodolphe förfogar över 17,5 hektar, varav 12 hektar ligger i de bästa delarna av Le Mesnil. I flera år ingick druvorna från de gamla stockarna i Les Chétillon i årgångsvinet, men numera görs en Cuvée Spéciale på druvor endast från detta unika läge. Entusiasmen över detta vin världen över är mycket stor innan någon ännu fått möjlighet att smaka en mogen flaska. Mesnils viner tar lång tid på sig att mogna, men champagne från Peters erbjuder redan från början en lättillgänglig fruktighet påminnande om mandarin samt en stor portion söta kola- och nötaromer. Med stigande ålder blir de majestätiska och djupa som brunnar, fyllda av kaffe- och valnötsarom samt en flyktig, vibrerande exotisk fruktighet. **PIERRE PETERS**

'L'ESPIRIT' 2008 | Le Mesnil-sûr-Oger | Champagne | Frankrike | Pierre Peters | importör: Vingruppen/The Wine Agency | Restaurangsortimentet pris 399 sek | 100CH | **TASTING NOTE** 'L'Esprit är en årgångscuvée gjord av vin från de fyra bästa byarna i Côtes du Blancs, Les Mesnil, Oger, Avize och Cramant. Produceras endast i mycket små volymer för att den verkligen ska representera stilen från dessa byar. Mineral och finess från Les Mesnil, frukt och rondör från Oger, kraft och komplexitet från Avize och slutligen kryddighet och krämighet från Cramant. Elegant, med mer äppelrom än i den vanliga standardchampagnen. Grapefrukt, äpple och mandarin. Krispig utan att vara direkt hård'. BJpoints 89(91)