

Rodolphe Peters om Pierre Peters champagner

”För den bredare massan är firman kanske mest känd för sin försiktigt prissatta årgångslösa instegstappning, NV Cuvée de Réserve (nr 7350 / 319 kr), men när ””samma”” vin tappas i magnum är det helt plötsligt en årgångschampagne i flaskan även om etiketten inte säger något om det. Således är den **NV Cuvée de Réserve** (nr 7350 / 695 kr) en champagne som kommer från det utmärka året 2010. Det här är som vanligt en blanc de blancs och alltid från vingårdar klassificerade som grand cru. Det kan fortfarande finnas kvar av den här champagnen att beställa. Vinet är gott, friskt och citrusfruktigt i en ung men ändå något komplex stil, något märkt av kalk och krita, men också med en fint nyanserad ton av brioche. Och helt torr, såklart. ”Vi är en liten odlarfamilj, vi gör uteslutande vin från våra egna vingårdar och även om det är svårt att få ihop tillräckligt med druvor i vissa årgångar vill jag fortsätta att vara odlare och veta exakt varifrån varenda druva kommer från”, säger Rodolphe och lägger till att han aldrig kommer att köpa druvor. Alla viner är jästa i ståltankar, något som Rodolphe förklarar är en del av att göra vinerna så transparenta som möjligt och genom det låta ursprunget styra vinets smak ännu mer. ”Om man inte har full kontroll på druvorna och kanske inte når den högsta kvaliteten för varje vingård, då kan man behöva använda sig av ekfat eller någon annan teknik för att förändra smaken i vinet”, säger han som en förklaring. Vinet l’Esprit, som Rodolphe serverade i tre klassiska årgångar, är alltid en selektion av druvor från de bästa lägena i fyra byar i Côte de Blancs, med en tonvikt på Le Mesnil som ger basen och tyngden i cuvéen. Vinet från byn Oger ger blommighet och ljus fruktighet i elegant stil, feminin om man så vill, medan det från Avize ger en rikare frukt, lite djupare och mer intensiv citrusfrukt med nyanser av mandarin och med mindre uttalad mineralitet. Slutligen använder Rodolphe basvin från Cramant, som ger något fylligare aromer och en nästan krämig textur och även en liten kryddighet som kan ge små hintar av saffran. Först ut var **2009 l’Esprit** (restaurangsortiment / 459 kr), ung och intensiv med just en liten kryddig nyans i den faktiskt ganska djupa men också citrusfruktiga doften, men smaken är stram och tydligt citrusaromatisk, fint mineralisk och med en läckert uttalad kritmineral. ”Det är ett charmigt vin, det är fylligare än de viner jag brukar göra, precis som vinerna från årgångarna 1989 och 1999, men jag hade faktiskt trott att våra nollnia skulle bli ännu större, men som det blev tror jag att det här vinet kommer att bli riktigt läckert med lagring”, berättar Rodolphe när vi pratar om de olika årgångarna. Nästa vin, **2008 l’Esprit** (nr 77027 / 435 kr), är mer precist och mineraliskt stramt, mer i den stringenta stil jag förväntar mig från Pierre Peters. Citrusfrukten går mer åt citron än mandarin, den är lite lättare i kroppen och något friskare i syran. Det här är fantastiskt, absolut stram och väldigt uppfriskande. Det fanns såklart lite mer mognad, milda toner av mandel, färska hasselnötter, rostad brioche och kanderade citrusskal i **2002 l’Esprit**. Smaken är fantastiskt, här finns både fräschör, stramhet och en nästan krämig textur med utsökt balans och lång, komplex smak. ”Les Chétilons sägs ibland vara en enskild vingård i Le Mesnil, men egentligen är det en cuvée av flera vingårdslotter, för mig är det just blandningen från flera olika lotter i ett mycket större vingårdsläge som är det bästa, vi har 2.50 hektar med 48 till 60 år gamla stockar av Chardonnay i tre lotter som utgör basen i den här cuvéen,

men det ligger också lite annat i det här vinet”, förklarar Rodolphe och säger att hans far började göra den här cuvéen 1971 och att han också var övertygad om att blandningen var bättre än det enskilda vingårdsvinet. Den första årgång som Rodolphe hade full egen kontroll över framställningen var den svala 2007 och den **2007 Cuvée Spéciale Les Chétillons** (restaurangsortimentet / 665 kr) vi fick i glaset andas sval och syrlig frukt med tydliga toner av citronskal och mineral och trots den unga årgången har vinet en bra längd och en begynnande komplexitet. Det är riktigt gott, i min gom det bättre av de två viner vi nu hade fått. I årgångstypisk anda är **2006 Cuvée Spéciale Les Chétillons** ett torrare och stramare vin, men trots den lättare kroppen fick jag en känsla av större intensitet och struktur, men det är ett yngre vin som inte i nuläget visar sig lika bra som nollsjuan. Kanske kommer det att blomma ut och vinna över nollsjuan om ett par år... Vinet **NV Rosé for Albane** (nr 77826 / 389 kr) är en blandning av cirka 60 procent är Chardonnay från vingården Le Musette i Le Mesnil och ett stilla rosévin gjort genom metoden saignée samt lite stilla rött vin av Pinot Meunier som köps från en gammal odlare med ägor ibland annat Hautvillers. Det har en vackert blekrosa färg, en ganska försiktig doft med inslag av citrus och en svag hint av blodgrapefrukt och smultron och med en diskret brödig nyans. Smaken är något mjukare med en len textur men en frisk syra som skänker vinet en god fräschör. ”Jag vill gärna visa att champagne är en av de mest lämpade vinerna att lagras i flaska”, säger Rodolphe och skänker upp tre viner. Han menar att kolsyretrycket är en bidragande orsak till hållbarheten, men också att vinernas fräschör (han undviker att tala om syra, han håller vinets friskhet avseende pH-värde, fruktighet och syra som mycket viktigare) och den lilla sockerhalten i champagne också konserverar vinet. Den mest unika champagnen av de tre är **NV Réserve Oubliée** (restaurangsortimentet / 545 kr), en cuvée som i den här tappningen har en bas av cirka 50 procent från 2008 med resten en blandning av reservviner från 1988 och framåt, som efter blandning har tillbringat 18 månader i ståltank innan den andra jäsningen i buteljen har skett. Den unika basen i cuvéen är skapad av reservvinerna från varje årgång som har bandats ihop till en särskilt kvalitetsgivande grund i det här supergoda vinet, som är lite fylligare men faktiskt lika stramt som de yngre vinerna. Det har en lång och komplex eftersmak och det intressanta med den här champagnen är att den förenar ungdomlig spänst med en läcker mognadskaraktär. ”Det här är egentligen inte ett typiskt vin från oss, men det är ett intressant och gott vin som bygger sin karaktär på komplexitet och mild oxidation snarare än stramhet och fräschör”, förklarar Rodolphe. Rodolphe hade också med sig två äldre årgångar, en djup och läckert mandelrostat komplex **1990 Oenothèque** med en karaktär som nästan tangerar den som Dom Pérignon kan ha, men med en lite större citrusfräschör, dessutom en betydligt mer mogen **1985 Oenothèque**, där både brioche, nougat, bokna äpplen och med en liten karamellnyans i slutet av den långa smaken. Den här är god nu, men det är inget att spara. Det här vinet kan sägas vara en föregångare till l’Esprit, men det görs bara av druvor från byarna Le Mesnil och Oger. Importör är Wineagency, www.vingruppen.se/wineagency”