

Veckans bubbeltips från Björnstjerne: 2006 Roger Pouillon cuvée 2Xoz

2006 Roger Pouillon cuvée 2Xoz Mareuil-sûr-Aÿ | Champagne | Frankrike | importör Buteljholmen | restaurangsortimentet/privatimport pris: ca 525 sek | 100 PN | LG 89(91) **TASTING NOTE** Ett monstervin på ekfat som sneglat inte så lite på Billecart's Clos Saint Hilaire och här lyckats kopiera strålande. I denna årgång en imponerande blanc de noirs. Tidigare versioner gjordes på lika delar Pinot noir och Chardonnay. Rikedom och kraft. Grillade toner varvas med havstoner på ett intressant sätt minst sagt. Ett jättevin till den blodiga kalvfilén! **OM KONCEPTET '2Xoz'** Konceptet för '2Xoz' var att producera en hög kvalitativ champagne utan tillsats av sackaros (socker). För att åstadkomma detta konststycke behövde de använda druvor med en högre grad av mognad, ca 30% mer än för en klassisk champagne. Elodie och Fabrice Pouillon gjorde detta genom att selektera deras bästa parceller av gamla vinstockar och arbetade här helt för hand, med mycket grov beskärning för att uppnå låg avkastning. Champagnen präglas av 100% Pinot Noir från 47 år gamla vinstockar. Vinet vinifieras på ekfat med naturlig jäst. Drygt 200 lådor producerades. Namnet är en ordlek: 2Xoz uttalas på franska som 'deux x oz' som låter som 'deux hexoses', med hänvisning till det faktum att endast naturliga sockerarter från två medlemmar av familjen Hexoses användes i produktionen av denna fina och sällsynta Champagne. **OM R. POUILLON** Odlare med hög andel Chardonnay från hembyn Mareuil. Firman grundades 1947 och Rogers sonson Fabrice håller i dag i driften. Vinerna är kraftfulla om än något rustika. Fleur de Mareuil går dock från klarhet till klarhet. Påminner redan om den hiskligt dyra Billecart-Salmon Clos Saint Hilaire som är gjord på samma sätt.