

Veckans Bubbeltips från Björnstjerne

Vid första mötet med vin från Prévost blev gissningen Tarlant i Oeuilly där man arbetar med druvor från Marnedalen, undviker malolaktisk jäsning och vinifierar uteslutande i små nya ekfat. Kanske kunde det vara Selse för vissa toner är identiska med vad den store mästaren presterar. Oerhört intressant att se att det går att vinifiera fram ett sådant vin enbart från pinot meunier. Det måste vara första gången det görs från nya ekfat, vilket visar att det inte är så konstigt att Krug och José Michel gör så stora och lagringsbara viner med en hög andel pinot meunier. Jag längtar efter en årgångschampagne från Prévost att följa in i framtiden. Största hemligheten till framgången verkar dock vara sticklingarna från Selse och Dauvissat i Chablis. **TASTING NOTE** Ännu ett underbart Selselikt vin från Prévost. Stor burgundisk och samtidigt Selseliknade parfym. Första sekunddoftningen ger direkt vid handen att den store mästaren Selse varit där. Doften påminner massor om Selse chardonnaydominerade rosé. Det är först i eftersmaken det finns en aningen kantig faktor och enkelhet som präglas av att champagnen endast är gjord av Pinot Meunier. Tänk vad vinifikation och jästkultur kan prägla ett vin. Tät och ung med suveränt personligt intryck sin ungdom till trots. **Nv LA CLOSERIE 'FAC-SIMILE'** Gueux | Champagne | Frankrike | La Closerie | Importör Vin & Natur | Restaurangsortimentet Pris 1 060 sek | 100 PINOT MEUNIER | 90(93) poäng