

Veckans champagnetips från Björnstierne Antonsson denna vecka är 2008 Grongnet Spécial Club.

"OM SPÉCIAL CLUB År 1971 slog sig ett 10-tal (idag 28 stycken) små ambitiösa kvalitetsinriktade odlare samman i en förening, "Club des Viticulteurs de Champagne" (Champagnes Vinodlarsförening) för att se hur man skulle kunna utmana de större husen. Målsättningen var att med enad front visa att medlemmarnas prestigecuvéer var minst lika bra som de stora husens diton. Eftersom de små odlarnas volymer givetvis är pytte jämfört med drakarna i regionen så beslutades att flaskorna och tillika etiketterna skulle vara lätt igenkännbara oavsett producent. Kvalitetskraven sattes högt: minst tre års lagring i flaska, bara de bästa årgångarna, champagnerna skulle vara årgångsbetecknade och bara innehålla druvor från de egna odlingarna och utgöra det bästa som varje odlare kunde prestera. För att utmärka sig ytterligare skulle vinet buteljeras i en gammaldags flaska. För att kunna garantera en hög qualité tillsattes en jury av oenologer som skulle prova vinet två gånger, först när cuvéen har blandats (vins claire), men inte tappats på flaska för den andra jäsningen, och sedan efter minst tre års lagring på flaska. Bara de cuvéer som godkänts i båda testerna får säljas som Spécial Club. **Björnstierne om årgången 2008** Vädergudarna var på sitt allra bästa humör det här året och vinstockarna höll sig ovanligt friska från angrepp och gav en mycket bra skörd. En alldeles underbar årgång som har allt! Bästa årgången sedan 1996 och till skillnad från den syrliga 1990-talsårgången är vinerna underbara direkt med sin klockrena fruktintensitet och makalösa balans. Allt jag testat från fat är magiskt och jag har svårt att tänka mig annat än att detta är årgången man ska köpa allt man ser av. Än så länge leder Diebolt-Vallois Fleur de Passion racet före Vouette & Sorbée och Michel Turgy, men många bjässar kommer säkert att gå om dem. **2008 GRONGNET 'SPÉCIAL CLUB'** Etoges | Champagne | Frankrike | 57 pinot noir 43 chardonnay | importör: Champagenhuset | SBnr 99593 SBpris 396 sek Tasting note Våldigt rund och oljig med hög koncentration och ett typiskt aromspektrum för medlemmar i klubben. Ännu en värdig medlem av odlarnas prestigeklubb trots att byn inte tillhör de främsta. En sensationellt bra odlarchampagne med rostade och nötiga toner i överflöd. Påminner lite både om Comtes de Champagne och Dom Pérignon i en lite bredare och mer rustik stil. Knäckig, mjuk och lång. Det här är en sensationell Champagne för pengarna! BJ-points 92(94)"