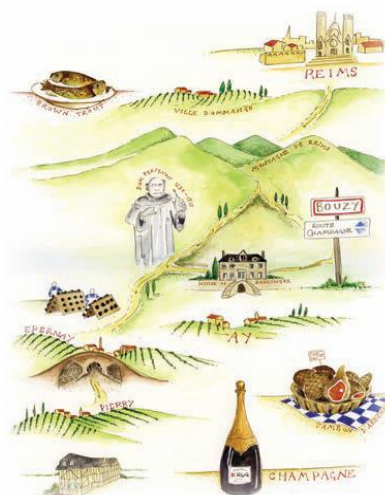


Maison Lenique

20 rue du Général de Gaulle, Pierry, 51530 Épernay



Oavsett upp- eller nedgång i världsekonomin har champagne aldrig varit mer populärt än nu. Ingen annan plats i världen kan erbjuda Champagnes speciella *terroir*, svalt och återhållsamt fuktigt klimat, kalkrik jordmån och inte minst riklig tillgång på mörka källare för den viktiga lagringsprocessen. Maison Lenique, en liten *boutiquevinmakare* av riktigt bra champagne i byn Pierry i Côte des Blancs. Maison Lenique grundades 1768, och trots att mer än två hundra år passerat ägs det fortfarande av familjen Lenique där syskonen Alexandre och Corinne idag för traditionen vidare. Husstilen kännetecknas av en ganska stram citrusfrisk syra med en fin och elegant fruktighet som balanserar syran och mineraliteten. Vår egen *Champagne Cuvée 3D* är vårt mest populära vin.

Årets vinerbjudande från Maison Lenique

(Pris avser låda om 12 flaskor/hämtning på gården)

Champagne Cuvée 3D NV – 2350 kronor

I vår alldeles egen cuvée använder Alexandre 70 % Chardonnay och resten består av Pinot Noir och Meunier från sydostliga lägen i svala och kalkrika jordar. Årets cuvée består till hälften av reserv-vin från tidigare årgångar som balanserar upp den mera livliga och citrusaktiga fruktigheten i årets champagne. Vinet får vila minst 24 månader på sin jästfällning. Smaken är frisk med toner av citrus och äpplen och mineralitet. Prova gärna till parmesankex med laxröra, sushi, eller som en aperitif.

Champagne Vintage 2012 – 2800 kronor

Årgångschampagne framställs alltid av en och samma årgång som namnet antyder. 2012 har redan beskrivits som exceptionell och årets cuvée består av 70% Chardonnay med resten uppdelat mellan Pinot Noir och Pinot Meunier. Stilen går i en elegant och komplex sådan med smak av äpplen med citronskal med läcker och krämig inramning i avslutet. Servera gärna till små *lobster-rolls* med krispig selleri, saltgurka och en hemslagen majonnäs. Vinet kan med stor fördel lagras uppemot tio år för ytterligare djup.

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs – 3560 kronor Druvorna till denna cuvée odlas i en av de bästa Grand Cru-byarna Le Mesnil-Sur-Oger. Denna cuvée är djupt gyllengul i färgen med honung och brioche i doften. Smaken är frisk med mogna äpplen, gula päron och persika. Eftersmaken är intensiv och elegant. Vinet kan gärna lagras i uppemot tio år, vilket kommer att öka komplexiteten ännu mer. Ett riktigt matvin tycker vi, och avnjuts förslagsvis till havskräftor med citron och dragonsmör.