



Taittinger Les Folies de la Marquetterie

Château de la Marquetterie sijaitsee Champagnen sydämessä, Pierryn kylän länsipuolella, lähellä Epernayta. Linnalla on erittäin värikäs ja mielenkiintoinen historia. Ennen Ranskan vallankumousta, linna oli kirjailija Jacques Cazotten asuinpaikka ja siten kylätapahtumien ja filosofien sekä muun älymystön kohtaamispaikka. Sitä ennen, samoihin aikoihin kuin Dom Perignon valmisti viinejään Hautvillersin luostarissa veli Jean Oudart, toinen benediktiiniläismunkki, löysi joitain samppanjakäymisen salaisuuksia Marquetterien linnassa. Täältä on alkanut myös Taittingerin samppanjatalon tarina. Juurikin nämä tarhat Pierre Taittinger osti ensimmäisenä vuonna 1932.

Les Folies de la Marquetterie on yhden tarhan samppanja, sekoitus Chardonnayta ja Pinot Noiria. Lanseerattu vuonna 2006. Viini valmistetaan siis pelkästään viinilinnaa ympäröiviltä tarhoilta, 30-40 vuotiasta köynnöksistä kerätyistä rypäleistä. Tarhalle on istutettu 3,5 ha kumpaakin rypälettä sekaisin, ristiin rastiin. Sadonkorjuun aikaan tarha näyttää ylhäältäpäin shakkilaudalta. Noin kolmannes viinistä käy ja kypsyy isoissa 40hl:n tammiastioissa., loppu terästankeissa. Viini saa kypsyä pulloissa pitkään, viisi vuotta. Tätä single vineyard samppanjaa tuotetaan 35 000 pulloa vuodessa.

Herkullinen samppanja, joka toimii aperitiivina ja sellaisenaan nautittuna, mutta on myös ehdottomasti gastronominen samppanja – toimii vaikka läpi aterian! Kokeile esimerkiksi kermaisen maa-artistokakeiton kanssa, mädin ja blinien seurana, juustoille, herkemmille mereneläville.

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: Champagne

Tuottaja: Taittinger

Rypäle/rypäleet: Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%

Sokeri: 12 g/l

Happo: 4,8 g/l

Alkoholi: 12,5

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 912957

Hinta: 76,98 €

Väri: Hienosti kupliva, oljensävyinen syvä vaaleankeltainen. Ihana

kermainen mousse.

Tuoksu: Runsas, kypsän hedelmäinen, persikkaa, aprikoosihilloa, paahdettua briossia, vaniljaa.

Maku: Täyteläinen, suuntäyttävä, kuiva, hedelmäinen. Mehevää persikkaista aromia, hieno aavistus pähkinäistä tammentuntua. Upea harmonia, pitkä vivahteikas jälkimaku.

Ruokasuositukset: Juusto, Rapu, Kala

