

Tisdag 21 mars – Champagnehuset Taittinger

Champagne Taittinger är ett av de äldsta husen i Champagne, grundat 1734 som Fourneaux et Cie Maison de Champagne, senare Forest-Fourneaux. Nästan exakt två hundra år senare köpte Pierre Taittinger huset. På den tiden låg firman i Mailly men snart flyttade man in till Reims, Champagnes huvudstad. Pierre Taittingers kärlek till detta champagnehus började när han efter en skada under första världskriget blev förlagd till Château de Marquetterie under general Joffre. Champagne låg mitt i frontlinjen under kriget och drabbades hårt åt av striderna, då bland annat katedralen i Reims raserades. Efter kriget blev Pierre kvar i området och började handla med champagne och köpte Forest-Fourneaux 1931 och Marquetterie året efter. Idag drivs bolaget av Pierre-Emmanuel Taittinger och hans barn Clovis och Vitalie.



För Brut Réserve som är husets standard-champagne används alla tre druvsorter – 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir och 30% Pinot Meunier. Basvinerna, som är cirka 35 olika viner, genomgår generellt malolaktisk jäsning. Assemblagen (blandningen) görs i februari året efter skörd och ”le pris de mousse”, själva champagnejäsningsen på flaskan för att få bubblorna, samt källarlagering, tar mellan tre och fyra år.

Få firmor i Champagne gör så många olika cuvéeer som Taittinger. Förutom standard-cuvéen Brut Réserve så finns rosé, årgång, grand cru, halvtorr, halvsöt, vingårdsbetecknad och prestige-cuvéen Comtes de Champagne. Den höga kvaliteten har gjort Champagne Taittinger till ett av de mest omtyckta champagnemärkena i Sverige. Deras bubblor finns ofta i glasen när det finns något att fira, inte minst på Nobelbanketten där deras cuvéeer serverats de tre senaste åren.

Kvällens viner kommer att presenteras av en sommelier från Världens Vin, vilka är ambassadörer för Champagnehuset Taittinger i Sverige. Vi kommer att inleda i aulan med en lite annorlunda övning.

Vinerna:

- Taittinger Brut Réserve, 399 kr (nr 7422)
- Taittinger Brut Millésimé, 2008, 520 kr (nr 7871)
- Taittinger Les Folies de la Marquetterie, 539 kr (nr 81232)
- Taittinger Prélude Grands Crus Brut, 549 kr (nr 88082)
- Taittinger Nocturne Sec, 429 kr (nr 7597)

Tid och plats: Tisdag 21 mars kl 18.30 på Restaurang Lagerbladet, Snickaregatan 22.

Till en fiskrätt med tillbehör dricker vi Santa Julia Blanc de Blanc brut, Argentina, 96 kr (nr 7788).

Pris för provningen: 500 kr för medlemmar och 550 kr för gäster. Medtag gärna jämna pengar.

Datum: Medlemmar i sektionen Linköping Bacchus har förtur till och med måndag 6 mars.
Munskänksmedlemmar oavsett sektion har företräde framför gäster fram till och med torsdag 9 mars.
Sista anmälningssdag är fredag 17 mars.

Anmälan

Skicka anmälan till linkoping.bacchus@munskankarna.se. Skriv i mejlet vilken sektion du/ni tillhör (Linköping Bacchus, Linköping Filbyter eller annan). Om du anmäler gäster också, så skriv att de är gäster.

Du får bekräftelse via epost till din avsändaradress inom två arbetsdagar.

Om provningen är fullbokad så att du inte kan få plats direkt får du erbjudande om att stå på väntelista inför provningen.

Om du inte får bekräftelse på ditt mejl i tid måste du kontakta oss via telefon (se nedan) för att kontrollera om du är anmäld eller ej. Tänk på att du kan vara noterad som anmäld även om du inte får svar – det kan ju vara svaret till dig som kommit bort.

Avanmälan

Om du behöver avanmäla dig, så är det bra om du gör det så tidigt som möjligt, så vi kan kalla någon som står på väntelista, ifall provningen skulle vara fullbokad.

Skicka mejl om avanmälan till linkoping.bacchus@munskankarna.se. Om det är efter sista anmälningssdag (se ovan) så vill vi att du ringer Kent på telefon 070 – 616 42 42 också.

Om du inte kommer på provningen och inte har avanmält dig senast **klockan 18:00 tre dagar innan provningen** får du betala för provningen.

Insignier

Glöm inte att meddela om du är ny medlem i sektionen! Du kommer då få insignier i form av skopa och band vid provningen. Passa också på att fråga om det är något du undrar över.
Om du är tidigare medlem och önskar nytt band, 5-års, 10-års eller 25-års, ber vi dig meddela detta vid anmälan.

Kom i god tid. När du betalt provningsavgiften är du välkommen att boka plats i matsalen innan föredraget startar i aulan på utsatt tid. Du behöver inte ta med egna vinglas.

Hjärtligt välkomna. Glöm inte din tastevin (skopa).

Stefan Werna
ordförande
Munskänkarna sektion Bacchus

Epost: stefan_werna@hotmail.com Telefon: 0705 – 750073

Information om kommande provning:

Nästa provning kommer att äga rum tisdagen den 4 maj. Vi kommer då att prova ekologiska viner, den vintyp som ökar mest i Systembolagets försäljning, och få höra mer om vad ekologiskt framställda viner ställer för krav på vinbonden.