

Champagne Alfred Gratien

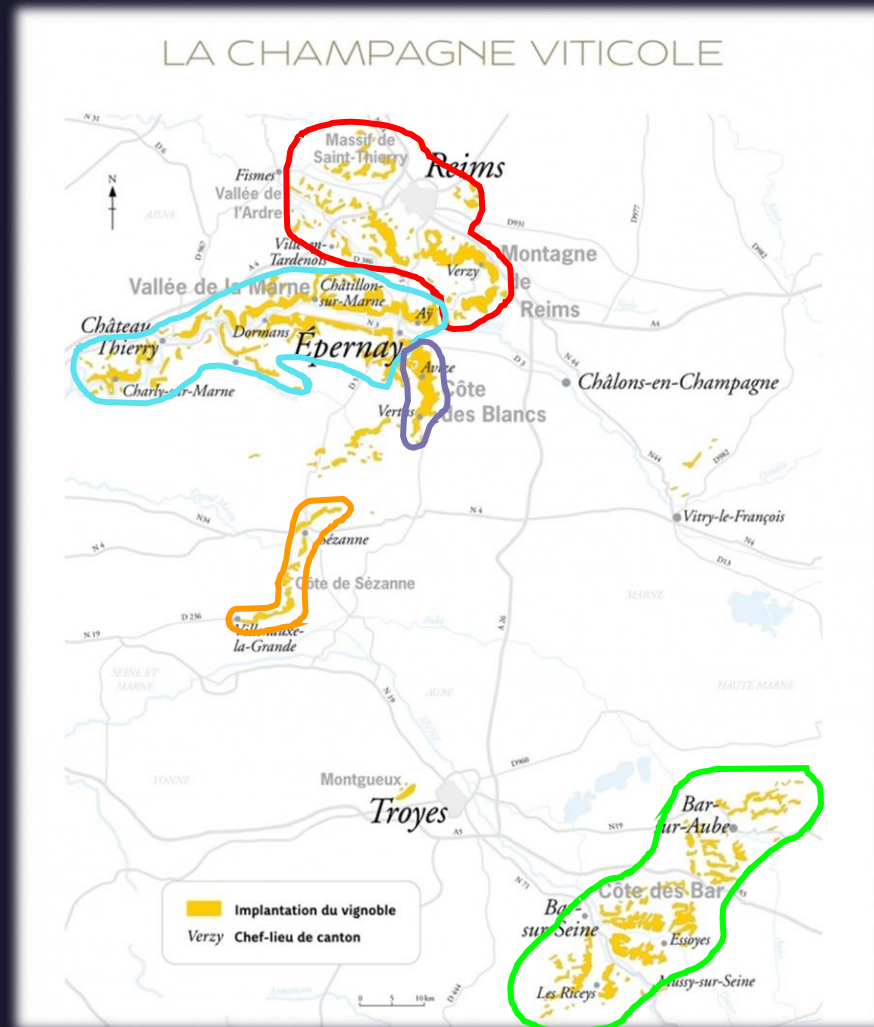
“The art of a wine takes root in the soil”
- Alfred Gratien



Champagne-området



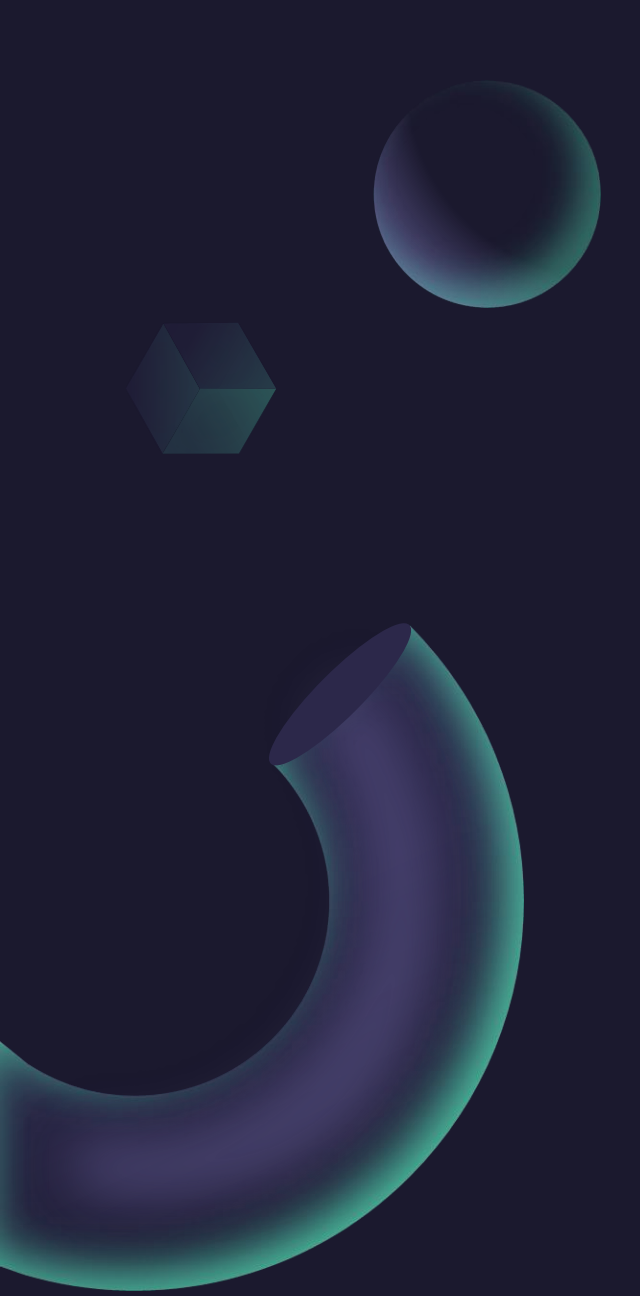
Champagne-området



- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- Côte des Blancs
- Côte de Sézanne
- Côte des Bar (Aube)

Historien bak huset Alfred Gratien

- Alfred Gratien etablerer seg i 1864 i en alder av 23 år som produsent av musserende viner i Saumur etter oppkjøp av et nedlagt Tufa steinbrudd med 5 km tunneler og 20 ha vinmarker som følger med
- Allerede samme år blir virksomheten utvidet til å inkludere Champagne hvor han etablerer en *maison* i Epernay
- 10 år seinere blir han kjent med Jean-Albert Meyer som kommer fra en vinprodusent-familie i Alsace og som delte Alfreds pasjon for musserende viner
- Over de neste 10 årene samarbeider de tett og utvikler sine virksomheter både i størrelse og kvalitet
- Alfred dør i 1885 i en alder av 44 år og enken hans driver det videre med hjelp fra Jean-Albert Meyer som kjellermester
- Etter hvert blir Jean-Albert fullverdig partner og firmaene slås sammen og blir Gratien & Meyer
- Alfred Gratiens eneste sønn dør i slaget ved Verdun under første verdenskrig og firmaet tas etter hvert over av Meyer-familien
- På begynnelsen av 2000-tallet bestemmer familien seg for å selge virksomheten til Henkell & Co som fortsatt er eiere



Noen tall

Egne vinmarker: 1,56 ha

Årlig produksjon: ca. 300 000 flasker

Omsetning (2021): 3,9 mill Euro

Antall ansatte: 7

Kjellermester: Nicolas Jaeger

Produksjon

- Håndverksmessig produksjon
- Alle baseviner gjæres i *barriques* (228 liters eikefat) som kjøpes brukt fra Chablis etter fire års bruk der
- Basevinen går ikke gjennom malolaktisk gjæring for å bevare friskhet
- Vinene lagres lenge på bunnfallet etter gjæringen:
 - Classic Brut (husets standardcuvée): 4 år
 - Cuvée Paradis: 6 – 7 år
 - Vintage-viner: Minimum 10 år
 - Memory Collection: +/- 20 år
- I kjelleren oppbevares 1,3 millioner flasker
- *Dosage* ligger i området 6 - 10 gram pr. liter, unntatt i Brut Nature som er helt uten *dosage*





Kjellermester Nicolas Jaeger

“I feel confident because I’m simply repeating the techniques shown to me by my father”

- Nicolas Jaeger

Kveldens viner

- Brut Nature NV
- Brut Classique magnum
- Blanc de Blancs Brut 2015
- Brut Millesimé 2012
- Cuveé Paradis Brut Rosé 2007
- Brut Millesimé 1998 / Brut Millesimé 1997

Brut Nature NV

- Pris VP: kr 545,70
- Drueblanding: 57 % Chardonnay, 23 % Pinot Meunier, 20 % Pinot Noir



Brut Classique

- Husets standardcuvée – pris VP: kr 460,70
- Drueblending: 46 % Chardonnay, 30 % Pinot Meunier, 24 % Pinot Noir



APERITIFF



FRISKHET



SKALLDYR



FYLDE



FISK



SØDME

ALKOHOLPROSENT **12.5%**

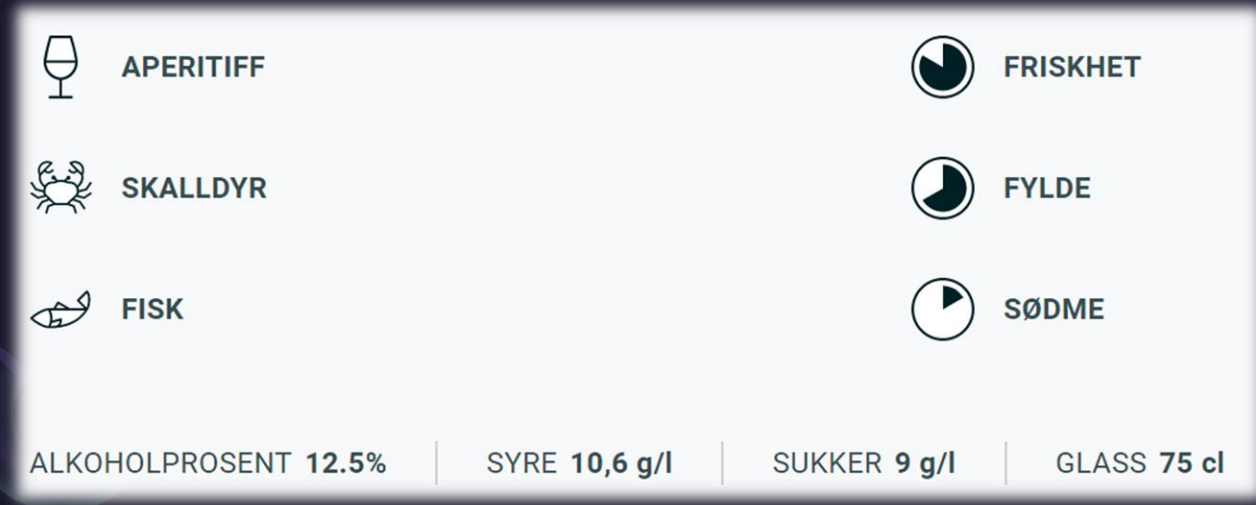
SYRE **5,9 g/l**

SUKKER **10 g/l**

GLASS **75 cl**

Blanc de Blancs Brut 2015

- Pris VP: kr 655,70
- Drueblanding: 100 % Chardonnay



Årgang 2015

- 95 av 100; The Wine Enthusiast
- 3 av 5 stjerner; The finest Bubble
 - Våt vinter og mild vår
 - Svært lite nedbør fra mai og utover ga en ekstremt tørr sommer frem til midten av august da det kom store mengder nedbør over et par ukers tid
 - Mot slutten av august var det fine solrike, men kjølige dager de to første ukene av september
 - Tidlig start på innhøstingsperioden (29. august) , men de som ventet en stund ble belønnet for det
 - Årgangen har visse fellestrekk med 2003 pga. den korte vegetative syklusen med tilhørende underutvikling av aromatiske kvaliteter, men vinene er strukturmessig bedre balansert enn i 2003



Brut Millesimé 2012

- Pris VP: kr 665,70 (varenummer 1607901)
 - I pollisten står det årgang 2007, men det er et skifte av årgang fra 2007 til 2012 nå)
- Drueblanding: 70 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier
- Alkoholprosent 12,5 % Syre 6,1 g/l Sukker 8,5 g/l



Årgang 2012

- 98 av 100 poeng; The Wine Enthusiast
- 5 av 5 stjerner; The finest Bubble
 - Nesten på nivå med 2008 som så langt i dette århundret er regnet som den beste
 - Dette til tross for en særdeles trøblete vekstsesong
 - Mye frost gjennom vinteren
 - Varmt vær fra mars måned ga tidlig blomstring og gjorde plantene sårbare for frost
 - Haglbyger også et reelt problem i denne perioden
 - Problemer med meldugg
 - Bedre forhold ut over i sesongen med en hetebølge i august ga høy sukkerproduksjon, men pga. kalde netter ble ikke druene ubalanserte da syren ble bevart
 - Langt lavere avkastning enn vanlig
 - Årgangen kjennetegnes av viner med stor konsentrasjon og flott syre
 - De røde druene, og spesielt Pinot Noir kom best ut

Cuveé Paradis Brut Rosé 2007

- Pris VP: kr 960,70
- Drueblending: Chardonnay 63 % , Pinot Noir 37 %



APERITIFF



FRISKHET



SKALLDYR



FYLDE



FISK



SØDME

ALKOHOLPROSENT 12%

SYRE 9,7 g/l

SUKKER 9,2 g/l

GLASS 75 cl

Årgang 2007

- 91 av 100 poeng; The Wine Enthusiast
- 3 av 5 stjerner; The finest Bubble
 - En usedvanlig varm vår med tidlig blomstring som skapte stor optimisme, men sommeren skulle vise seg å bli svært dårlig
 - Fint vær i andre halvdel av august forhindret at det ble en katastrofal årgang
 - Innhøstingen startet så tidlig som 24. august og årgangen ga en uvanlig høy produksjon
 - Årgangen ga slanke og klassiske viner med høy syre, men mangler konsentrasjonen til de beste årgangene
- Chardonnay produserte de beste vinene i denne årgangen

Collection Memory



Collection Memory

An homage to the finest years of Champagne.

THE BIRTH OF A COLLECTION IMAGINED AS A JOURNEY INTO MEMORIES.

The Collection Memory is a guardian of time and a testament to Alfred Gratien's best vintages, lovingly preserved for at least 20 years in the Alfred Gratien wine library, at the heart of its cellars.

Bearing witness to exceptional harvests and traditional expertise in oak-barrel vinification, this collection is a true testament to the signature style of Alfred Gratien champagnes. A singular style exuding generosity and finesse, the fruit of a tradition passed on by the Jaeger family, cellar masters from father to son, for four generations since 1905.

Presented in a case specially crafted for Collection Memory wines, these exceptional vintages will offer the most refined palates all the pleasure and emotion of great wines.

1996, 1997, 1998. The first 3 vintages of a rare collection.

Summary

The description of Nicolas Jaeger, cellar master Alfred Gratien for each vintage.

1996 : 'Power, finesse and fruit aromas combine together in the greatest vintage of the last century.'

1997 : *'The dominant Chardonnay gives this vintage elegance and finesse, as well as particular ageing potential.'*

1998 : 'A year in which abundance and plenty miraculously joined forces. Its very best wines will inevitably be the vintage ones.'

Service and suggestion

Serve at 10° in a wine glass.

This cuvée is unavailable for sale online.

For any order, please contact us by email at contact@alfredgratien.com or by phone at +33 (0) 6 33 96 80 32.



Brut Millesimé 1998 (Memory Collection)

- Pris VP (spesialbestilling): ca. kr 2 000
- Drueblanding: Chardonnay 60 %, Pinot Noir 20 %, Pinot Meunier 20 %,
- Alkoholprosent 12,5 % Syre 6,6 g/l Sukker 6 g/l
- Degorsjert i 2015



Årgang 1998

- 90 av 100 poeng; The Wine Enthusiast
- 3,5 av 5 stjerner; The finest Bubble
 - Store skiftninger mellom varmt og kaldt vær
 - Frostproblemer i april, særlig i Côte des Blancs
 - Innhøsting startet 12. september med regn de første dagene etterfulgt av fint vær som bidro til å «redde» årgangen
 - Stor avling med høy modningsgrad, men med godt syrenivå
 - De beste vinene er friske og elegante, men det er betydelig kvalitetsvariasjon mellom produsentene

Brut Millesimé 1997 (Memory Collection)

- Pris VP (spesialbestilling): ca. kr 2 000
- Drueblanding: Chardonnay 66 %, Pinot Noir 24 %, Pinot Meunier 10 %
- Alkoholprosent 12,5 % Syre ? g/l Sukker 6 g/l
- Degorsjert i 2015



Årgang 1997

- 87 av 100 poeng; The Wine Enthusiast
- 2 av 5 stjerner; The finest Bubble
 - Kald vinter og problemer med kaldt, fuktig vær og frostproblemer under blomstringen
 - Varme i andre del av vekstsesongen ga en rask boost i modningen og ga årgangen et visst preg av en varm årgang, men syrenivået holdt seg på et akseptabelt nivå
 - Innhøstingen startet 12. september og ga lave avlinger
 - Kun de beste produsentene lagde viner av god kvalitet i denne årgangen og de anses å være helt modne nå, og i enkelte tilfeller trolig på hell





Takk for
oppmerksomheten