

Hatté Brut Rosé

Redan 1952, efter en lång karriär som högste odlingsansvarige hos champagnehuset Roederer, så bestämde sig Louis Hatté, vinodlare i byn Verzenay, för att producera och saluföra champagne i eget namn. Fram tills dess hade druvskörden från denna lilla familjevingård sålts direkt till de stora champagnehusen.

Från 1954 börjar sonen Bernard Hatté lära sig vinodlaryrkets hemligheter av sin far. Champagne-märket Hatté gör en snabb resa mot ryktbarhet.

1986 tar Bernards son Christophe Hatté, tillsammans med sin mor Christiane och sin fru Carolle, över ansvaret efter Bernards alltför tidiga bortgång. Christophe skapar märket "Champagne Bernard Hatté & Fils" (Champagne Bernard Hatté & Son).

Vinerna framställs än idag i familjens hus i Verzenay. Vinets första jäsning - till det som kallas stilla vin (*vin clair*) sker idag på rostfria tankar.

I källargångar som grävts ut i den karakteristiska kritjorden lagras champagneflaskorna under den andra jäsningen, denna gång på flaska. De tillbringar minst två år under jord, på sin jästfällning, då jästen och sockret som tillsatts det stilla vinet bidrar till att bilda ungefär 5 liter koldioxid (CO₂), löst i vinet under 6 atmosfärers tryck.

När flaskan väl öppnas ger koldioxiden upphov till uppemot 20 miljoner bubblor! Man öppnar bäst flaskan genom att ta av grimman, hålla om kork och hals med ena handen och sakta vrida med ett grepp om flaskans botten med den andra.

Hatté Brut Rosé kommer huvudsakligen från byn Verzenay, belägen på berget vid Reims (*montagne de Reims*) och klassificerad Grand

Cru. I Verzenay odlas de ingående druvorna pinot noir (50%) och chardonnay (20%), medan pinot meunier (30%) odlas på ägor längs floden Ardre.

Man brukar säga att pinot noir ger kropp och livslängd åt champagnen, chardonnay bidrar med friskhet och pinot meunier tillför en fruktighet. Brut Rosé består alltså av en blandning (*assemblage*) av dessa tre druvor. Ca 10% stilla rött vin gjort på pinot noir används för att få till roséfärgen.

Vinet är dessutom en blandning från två-tre årgångar av stilla vin gjort på dessa druvor, samt en mindre del (15%) så kallat *vin de réserve*, ett äldre vin, som ger blandningen kontinuitet och bibehåller husets stil från år till år. Brut Rosé är en så kallad Non Vintage (NV) och har därför ingen årgångsbeteckning.

Brut Rosé dricks lika gärna som *apéritif* före maten, som till olika maträtter med fisk, kyckling eller skaldjur. Den bör drickas inom 1-2 år.

Så, vad kan man känna för dofter?

- ▶ Ungdomligt, fruktig doft med smultron, jordgubbe och citrus
- ▶ Mineraltoner av krita

Vilka smaker kan man leta efter?

- ▶ Frisk, ungdomlig och mineralaktig syra
- ▶ Citrus, smultron/jordgubbar
- ▶ Ljusa, röda bär (smultron, röda vinbär)



Richard Juhlin, den svenske världsauktoriteten på champagne, ger Champagne Bernard Hatté fyra stjärnor av fem möjliga i sin *Champagneguide* från 2008 och konstaterar i den att "Bernard Hatté är absolut en av Champagnes bästa odlare".

Systembolagets artikelnr: [77683](#).

Pris: 281 kr