



CHAMPAGNE
A. D. COUTELAS
FRANCE



A.D. Coutelas ble grunnlagt i 1809 av Louis-Victor Coutelas i landsbyen Villers-sous-Châtillon, som ligger i Vallée de la Marne. Etter å ha solgt druer til regionens store firmaer, begynte familien å produsere sin egen champagne i mellomkrigstiden. I dag er det Damien Coutelas - 8. generasjon - som er leder og vinmaker hos A.D. Coutelas! Vinhuset har sitt sete i landsbyen Dizy, og deres åtte hektar store eiendom produserer årlig 90 000 flasker. Den eldste vinmarken på fire hektar i Villers-sous-Châtillon har vært i familiens eie siden 1809. I løpet av de siste ti årene har alle vinmarkene blitt gjødslet med norsk tang, som tilfører en saltmineralitet som tydelig kjennes i de chardonnay-baserte champagnene.

Med dyp leirjord, mergel og kalk er den perfekt til å dyrke druen Pinot Meunier. Vinmarkene er de siste åtte årene blitt gjødslet med norsk tang - noe som tilfører en slags saltmineralitet som merkes godt i de chardonnay-baserte champagnene. Produsenten eier i dag også nesten tre hektar i Vitryat, nær Châlons-en-Champagne. Vinstokkene er minst 60 år gamle og befinner seg både i Vallée de la Marne for Pinot Meunier, Montagne de Reims for Pinot Noir og Côtes de Blancs (Cramant) for Chardonnay. Filosofien til Damien er å lage annerledes champagner enn sine naboer. I tillegg til å bruke druer fra gamle vinstokker, noe som gir lavere avkastning og høyere konsentrasjon av stoff i druene, er Coutelas kjent for å lagre vinene veldig lenge på bunnfallet, i de fleste tilfeller opptil 8 år.

Since year

1809

<https://www.champagne-adcoutelas.com>