Boërl & Kroff *****

Boërl & Kroff producerade sina första cuvéer 1995. Hjärtat i produktionen är tre pinot noir-vingårdar i södra delen av Champagne, vilka länge tillhört familjen Drappier. Den totala arealen för de tre vingårdarna är 0,97 hektar och produktionen cirka 4 500 liter. 1995 övertalade Stéphane Sésé och Patrick Sabaté, grundarna av Boërl & Kroff, Michel Drappier att skörda och vinifiera tre vingårdar separat och exklusivt för Boërl & Kroff. Exklusivt, fokus på pinot noir och bara årgångsviner är tre saker man kan säga om Boërl & Kroff. Makalöst höga priser kan man tillägga, utan att ta i. Husets toppviner säljs bara i magnumflaskor eller större flaskor ändå. Husets andravin görs på druvor som inte passar in i husets stil och detta vin - ”B de Boërl & Kroff” - säljs på vanliga 750 ml-flaskor. Vissa år som man inte är nöjd med avstår man helt från att lansera. 1999 och 2001 är två exempel på årgångar som man hoppade över. Jag inleder min ranking med maximala fem stjärnor. (AFBR 95.6 points)
Leverantör: Apricot

2003 B de Boërl & Kroff
Champagne / Frankrike / Boërl & Kroff / nr 77418 / 750 ml / 2999 kr 93 poäng
En rund, rik och bussig champagne med solmogen frukt, bra balans, bra syra och inslag av aprikoser, hjortron, grapefrukt, persikor, blommor, vit choklad, citronfromage, blommor och mineraler. En krämig och generös champagne med mer renhet än någon annan 2003:a jag provat. Degorgerad feb 2013. Drick 15-23.

2006 Boërl & Kroff
Rik, aromatisk bouquet med gula stenfrukter, rostat bröd och mineraler. Smaken är djup, rik och fyllig med fräsch frukt, härlig balans, fin syra och inslag av vinteräpplen, grapefrukt, röda äpplen, pomelo, aprikoser, ostronskal, våt sten, krita, fat och mineraler. En ung, fräsch champagne med torr, elegant frukt, läcker syra och lång, elegant eftersmak. Drick 15-36.
95 poäng



2002 Boërl & Kroff
Rik, aromatisk bouquet med solmogen frukt, gula stenfrukter, gula plommon och mineraler. Smaken är djup, rik och fyllig med solmogen frukt, fin balans, bra syra och inslag av persikor, aprikoser, honung, vinteräpplen, passionsfrukt, blommor, rosépeppar, mineraler och fat. En djup, rik och fyllig champagne med tät, solmogen frukt, viss yppighet och lång, aromatisk eftersmak. Drick 15-22.
97 poäng

1998 Boërl & Kroff
Rik, aromatisk bouquet med gula stenfrukter, blommor, grädde och mineraler. Smaken är djup, rik och fyllig med torr, komplex frukt, härlig balans, läcker syra och inslag av vinteräpplen, grapefrukt, pomelo, jordgubbar, hjortron, aprikoser, ljus choklad, ceder, mineraler och fat. En djup, rik och fyllig champagne med stor koncentration, läcker struktur, fin mognad och torr elegant eftersmak. På topp idag och tio år framöver. (2015)
95 poäng

2003 B de Boërl & Kroff
En rund, rik och bussig champagne med solmogen frukt, bra balans, bra syra och inslag av grapefrukt, persikor, nektariner, vit choklad, citronfromage, blommor och mineraler. En krämig och generös champagne med mer renhet än någon annan 2003:a jag provat. Degorgerad feb 2013. Drick 15-23.
93 poäng

2002 B de Boërl & Kroff
Torr, frisk champagne med fräsch frukt, bra balans, bra syra och inslag av grapefrukt, vinteräpplen, honungspomelo, nektariner, ostronskal, blommor och mineraler. Degorgerad 2011. Drick 15-27.
93 poäng

NV Boërl & Kroff
Champagne / Frankrike / Boërl & Kroff / privatimport / 1500 ml / 37 239 kr 98 poäng
Rik, aromatisk bouquet med fräsch frukt, blommor, mineraler och nya fat. Smaken är djup, rik och fyllig med modern och aromatisk, lätt nötig frukt, underbar balans, bra syra och inslag av vita päron, grapefrukt, vita, persikor, litchi, paranötter, sälta, mineraler och nya fat. En djup, rik och fyllig champagne med komplex frukt, bra syra och lång, elegant eftersmak. Drick 15-20.

1995 Boërl & Kroff
nr 77220 / 1500 ml / 47 652 kr
ej provad

NV Boërl & Kroff Rosé
nr 77243 / 1500 ml / 46 908 kr
ej provad