

Champagne Caillez-Lemaire (Champagne - Damery)

Beliggende i Damery lige udenfor Epernay ligger Caillez-Lemarie i Marne området, der er kendt for primært deres røde druer. Det er i dag ægteparret Virginie og Laurent, der er ansvarlig for huset, og Laurent er i dag manden bag deres fremragende champagner. Alt de foretager sig er velgennemtænkt, grundigt og professionelt, og det slår igennem i deres perlerække af champagner.

Et forholdsvis ungt hus, der er en af de såkaldt uafhængige vinbønder, der ikke sælger frugt, men alene laver vin fra egne marker. De laver vin fra ca. 7 ha. marker i og omkring Damerey. De 7 ha. er fordelt på intet mindre end 57 parceller. De laver 30.000-35.000 flasker om året, og det mest arbejde foregår på helt traditionel vis. De dyrker alle 3 druesorter Chardonnay, Pinot Meunier og Pinot Noir, hvor dog næsten ½ delen af arealerne er tilplantet med Pinot Meunier.

De lagrer deres vine i et mix af ståltank og træfade, og kan godt lide at eksperimentere lidt med måden, hvorpå de lagrer deres Champagner. De laver cuveer der kun ligger på træfade, mens andre cuveer er et miks af begge dele.

Deres vine fremstår velkomponerede med karakter og personlighed, og i et kvalitet der er på niveau med Champagner, der er både tre og fire gange dyrere! Et virkelig spændende Champagne hus.

Læs endnu mere om dette champagnehus ved at klikke på dette link: <http://pinochar.dk/champagne/caillez-lemarie.html>.

Caillez-Lemaire - Cuvée Eclats Brut NV

Lavet på 50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier og 25% Pinot Noir. Den er baseret på lidt ældre årgange end Cuvée Reflets idet den består af Champagne fra årgangene 2010, 2011 og 2012. Vi går lige et lille step op i intensitet i denne cuvee, der igen er fantastisk vellavet Champagne til prisen. Masser af tropisk frugt i næsen, der dufter helt vidunderligt. Smagen er kompakt og flot struktureret med krop og fylde. Den er elegant og meget behagelig i munden, og efterlader igen en utrolig lang eftersmag. En WOW Champagne!

Druesammensætning

50% Chardonnay & 25% Pinot Meunier % 25% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står meget smukt i glasset med en flot gylden farve med fine små bobler.

Duften

Man mødes med en vidunderlig duft af nødder, smør, vanille og unge friske appelsiner. Virkelig en flot kompleksitet i duften, der udvikler sig løbende efterhånden som den vinder lidt temperatur.

Smagen

En herlig mild, blid og behagelig Champagne. En er velbalanceret og harmonisk, og har et flot sammenspil mellem syre og frugt.

Den er meget behagelig i munden, hvor den elegante mousse går på listefødder henover tungen. Og på trods af dens milde væsen, så er der masser af smag, dybe og koncentration

Den vil virkelig gøre sig godt som kølig aperitif, og kan også løfte oplevelsen i en dejlig skaldyrsret.

Eftersmagen

Vidunderlig eftersmag der holder virkelig længe. Særligt syren er uhyre lækker i eftersmagen uden på nogen måde at virke snerpende – meget elegant afslutning.