

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 Reflets Brut NV

Denne cuvee er lavet med 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir og 10% Chardonnay. Den er lavet på Champagne fra årgangene 2013, 2014 og 2015. Det er uhyre høj kvalitet for pengene! En uhyre flot og præcis Champagne. Næsen er fyldt med frugt indtryk med unge lyse frugter. Det er en meget kompleks duft, der udvikler sig i takt med vinen bliver lidt varmere i glasset. Meget behagelig bobler i munden med en skøn syrlighed og præcis smag. Den er rund og afbalanceret med en dejlig sødlig eftersmag, der bare giver lyst til et glas mere.

Druesammensætning

60% Pinot Meunier & 30% Pinot Noir & 10% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Har vundet guld i 2018 ved den årlige Franske konkurrence blandt uafhængige growers i Champagne.

Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk dyb gul farve præget af højt indhold af røde druer. Ret fyldig bobler.

Duften

Super lækker duft kommer en i møde med masser af frugt. Vi er i den mere tropiske ende af skalaen med primært ananas og abrikos. men også toner af popcorn, smør og valnødder kigger frem.

Smagen

Det er en lækker cremet og fyldig Champagne – uhyre nem at drikke. En flot intensitet og dybde i en flot balance. Dens cremethed og mousse danner et perfekt par og understøtter flot vinens rigdom. Man fornemmer de 90% røde druer, men syren er tilstede, og giver vinen personlighed og karakter. Kan sagtens serveres til fiskeretter, men er i sandhed en rigtig aperitif Champagne – velkommen!

Eftersmagen

En herlig lang og meget rig eftersmag. I starten kigger syren frem, men afløses hurtigt af let sødlig frugt med masser af intensitet. Man får bare lyst til endnu en mundfuld.

