

## Champagne Corbon (Avize - Côte des Blancs)

Grand Cru byen Avize huser mange top producenter - store som små og kendt som mindre kendte. Champagne Corbon hører til de små og mindre kendte - men det er Champagne fra absolut øverste hylde!

Champagnehuset Corbon er et meget lille hus, der nu kun laver ca. 10.000 flasker om året. Det drives i dag af Agnès Corbon, der egentlig er udannet som emballage ingeniør. Hendes første egen producerede årgang var 2009, og hun er hurtigt blevet anerkendt som en producent af Champagne i absolut topkvalitet. Hun ejer kun 3 hektar, men får lidt druer fra hendes bror, der også dyrker druer, men ikke laver Champagne selv. Hendes egne marker ligger som noget sjældent lige uden for hendes dør, og kan derfor på nærmeste hold følge med i markens og druernes udvikling.

Så med kun 10.000 flasker produceret om året, er det et scoop at jeg nu kan tilbyde disse som den eneste i Danmark - faktisk er hendes vine uhyre svære at opdrive uden for Frankrig.

Agnès Corbon har klare holdninger til Champagne og til det at producere Champagne. Der går ikke på kompromis, og hun har nogle produktionsmæssige principper, som er lidt anderledes end hendes far.

*Læs mere på [www.pinochar.dk/champagne/corbon](http://www.pinochar.dk/champagne/corbon).*

### Corbon - Absolument Brut NV

"Absolument" en fremragende Champagne. Dens base er fra årgang 2010 og er en blanding af alle tre druer med 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir og 25% Pinot Meunier.

Det er en rig og fyldig Champagne med ryggrad og karakter. Samtidig er den forførende og nem at drikke - hvad der for mig kendetegner stor Champagne. Balancen er uhyre flot og samspil mellem frugt og syre magisk. Virkelig lang eftersmag, der bare skriger på endnu en mundfuld.

### Druesammensætning

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

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Fine små bobler i glasset med en mere gul end gylden farve - virkelig karakterfuld.

#### Duften

Igen en citrus præget duft med toner fra citron og friske unge appelsiner. Bagved er der lidt sødlige toner a la vingummibamser, men også toner fra valnødder og kold smør.

#### Smagen

Man fornemmer det er en non dosage Champagne, men det gør den på ingen måde tør. Det giver vinen en præcision og skarphed, der er vidunderlig. Den er en intens og rig Champagne der har nogle særdeles behagelige bobler - ikke for meget - ikke for lidt! Balanceret og harmonisk, og virkelig en fornøjelse at drikke.

#### Eftersmagen

En flot lang eftersmag. Den starter med en let syre, og går over i grønne friske frugter, der bliver liggende ret længe.