

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 gås ikke på kompromis, og hun har nogle produktionsmæssige principper, som er lidt anderledes end hendes far.

Læs mere på www.pinochar.dk/champagne/corbon.

Corbon - Anthracite Brut NV

En helt og aldeles vidunderlig Champagne, der også er lavet på alle tre druer med samme miks som i "Absolument" - 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir og 25% Pinot Meunier. Også med 2010 som base og tappet i 2011, så den har fået nogle år i kælderen.

Her møder vi igen en Champagne med karakter og personlighed. Fyld, kompleks og flot balanceret. Syren er vidunderlig og spiller en diskret rolle hele tiden uden at den bliver for dominerende. Harmonisk, forførende og forfriskende!

Druesammensætning

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

Evt. ratings og anmeldelser

92p i Gastro • December 2019.



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot lys gul gylden farve med masser af elegante bobler.

Duften

Man mødes af en herlig frisk duft med svage toner af karamel og honning. Den dufter også af appelsin, kold smør og sågar lidt asparges - virkelig en spændende og kompleks duft.

Smagen

Det er en rig, velbalanceret og velkomponeret Champagne. Den er cremet og lækker at drikke. Men den besidder også en elegant syre, der gør cremetheden ekstra indbydende, og som bringer Champagnen i superb balance. Man fornemmer det er et blende med Chardonnay syre og Pinot cremethed - mums den smager godt!

Eftersmagen

Eftersmagen er helt vidunderlig. Sød, syrlig og frisk på en og samme tid, der bare giver lyst til endnu en mundfuld, og endnu en mundfuld, og endnu.....