

## Champagne Hervé Dubois (Avize - Côte des Blancs)

*Endnu et familiedrevet champagnehus lige i hjertet af Côte de Blancs, hvor der næsten alene dyrkes den hvide Chardonnay drue. Det er da også på denne drue at husets forrygende Blanc de Blancs laves. Udover markerne i Côte de Blancs har de besiddelser i Montagne de Reims samt Marnedalen udenfor Epernay. Stiftet helt tilbage i 1880 af Paul Dubois, og drives nu af hans oldesøn Herve Dubois sammen med Herves datter Nina, der som 4. generation trådte ind i virksomheden i 2012. Huset er et lille domaine, og har i dag kun 4 ansatte inkl. Nina og Herve. De ejer ca. 7 ha. marker, hvoraf de 4,5 ha. er klassificeret som Grand Cru - alle i Côtes des Blancs. Samlet set producerer de cirka 45.000 flasker, og alt forgår i videst muligt omfang som i gamle dage - med håndkraft.*

*Lidt utraditionelt sendte de deres 2008 Cuvée Speciale på markedet for årgang 2007, men det fortæller lidt om, at de alene lade vinen bestemme, hvad der skal ske med den. Den er også den måde, hvorpå de afgør, hvornår de skal flaske deres vine. Det hele med udgangspunkt i ældgamle traditioner.*

*Deres Champagner er ret klassiske, men har personlighed og karakter. De er velbalancerede og altid med en rig og behagelig syre, der særligt kommer til udtryk i disse rene Chardonnay Champagner. Det kan drikkes som aperitif eller nydes med mad.*

### **Hervé Dubois - Cuvée Speciale Blanc de Blancs Grand Cru 2011**

Årgang 2011 er en flot efterfølger af både årgang 2007 og 2008, og en uhyre velkomponeret og elegant Grand Cru Champagne.

100% Grand Cru og 100% Chardonnay. Deres Cuvée speciale stammer fra enkeltmark i Avize, der hedder "Mazagran", og vinstokkene stammer helt tilbage fra 1951!

Champagnen fremstilles uden malolaktisk gæring, og den filtreres en smule inden aftapning.

Deres Cuvée Speciale lagres minimum 8 år i deres kælder.

### **Druesammensætning**

100% Chardonnay

### **Evt. ratings og anmeldelser**

-

### **Smagsnote**

#### **Vinen i glasset**

En smuk guld gylden farve i glasset. Står krystalklart med små fine bobler.

#### **Duften**

En herlig duft der er præget af citrus elementer. Revet citronskal, lime og et strejf af ananas. Dertil også toner af koldt smør, valnødder, honningmelon og gule blomster.

#### **Smagen**

Det er en flot efterfølger til deres lækre årgange 2007 og 2008. Elegant og delikat. En flot ren frugt med dejlig koncentration, og en helt vidunderlig syreprofil. Moussen er elegant og dejlig balanceret, og giver Champagnen en dejlig tekstur og skøn mouthfeel.

#### **Eftersmagen**

Syren markerer sig pænt i begyndelsen med en snert af frisk Lemonsk bitterhed. Derefter følger en frisk og svagt sødlig frugt, der bliver liggende i munden i meget lang tid.