

## 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 Cotes 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 Cuvee 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 - Brut Reserve Blanc de Blancs Grand Cru - MAGNUM NV

En uhyre flot NV (Non Vintage) Cuvee, der udelukkende er lavet på Chardonnay druer fra Grand Cru byerne Avize, Cramant og Oger. Alle beliggende på det smukke stykke i Côte des Blancs. En flot mineralitet og syre der giver denne Champagne en rank karakter, og som vil være velegnet både "stand alone" og sammen med mad. Elegance og harmoni vil være ord man kan sætte på denne flotte Champagne, der vil være særdeles velegnet til eksempelvis en skaldyrsforret eller andet godt fra havet.

Dosage: 6,5 gram/liter.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

92p af Wine Spectator

5 ud af 6 stjerner i Gastro september 2108 (se artikel nedenfor)



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Står smukt i glasset med smukke små bobler.

#### Duften

Duften er livlig og dejlig. Meget domineret af citrus toner særligt med frisk Citron som dominerende element. Også toner af frisk smør og hasselnødder.

#### Smagen

Vidunderlig smag og Champagne. Frisk og nem at drikke. Flot balance og dyb koncentration fra Grand Cru materialet. Harmonisk og uhyre godt sammensat, der gør det til en Champagne med stor kvalitet for pengene.

#### Eftersmagen

Dejlig syre i eftersmagen, der gør vinen meget velegnet til skaldyr og fisk. Den er meget lang i eftersmagen, og efterlader dejlige toner i munden, der giver lyst til næste mundfuld.