

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 - Millesime Blanc de Blancs Grand Cru 2012

Ren Grand Cru materiale og 100% Chardonnay. Årgang 2012 var en meget usædvanlig årgang rent vejrmæssigt. Det lignede en katastrofe indtil en august måned, der var helt og aldeles perfekt. Årgangen er kvalitetsmæssigt ikke så langt fra 2008!

Hervé Dubois har også ramt sweet spot med denne årgang 2012 udgave af deres klassiske årgangs Champagne. Man fornemmer koncentrationen fra det flotte drue materiale, men det gør den ikke svær at drikke. Syre og frugt spiller formidabelt sammen, og bringer ro og harmoni over denne flotte ranke 12'er!

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot og rimelig mørk gylden farve med ganske rig mousse.

Duften

Vi er mere i citrus genren denne gang med snert af frisk revet citron skal og lige et lille strejf af Grape. Men der gemmer sig også lidt tropiske toner fra en frisk skåret ananas.

Smagen

Det er en elegant og koncentreret Champagne på en og samme tid. Den har en lækker fin cremethed, der gør skræmmende nem at drikke. Syren er særdeles afbalanceret, og får vinen til at fremtræde særdeles harmonisk. Moussen i munden er særdeles delikat, og er med til at få Champagnen til at fremstå rank og slank.

Eftersmagen

En skøn let syrlig eftersmag af friske grønne æbler. Den bliver liggende ganske længe med en skøn let sødlig/let syrlig fornemmelse, der vækker appetitten til endnu en mundfuld....