

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.

NYHED!! Hervé Dubois - Millesime Blanc de Blancs Grand Cru 2013

Ren Grand Cru materiale og 100% Chardonnay. En flot efterfølger af den populære 12'er. Årgang 2013 er blevet en flot årgang, hvor rigtig mange growers har lavet en årgangs Champagne. Kvaliteten og stilen er ikke ulig 2012.

Hervé Dubois har lavet endnu en vidunderlig Champagne i denne årgang. Og den har lige næsten et helt gear mere end den dejlig 12'er - specielt vurderet på dens koncentrationsniveau.

Man fornemmer koncentrationen fra det flotte druemateriale. Harmonisk og velbalanceret og uhyre nem at nyde!

Dosage: 4,5 gram/liter.

Champagnen er vinificeret uden Malolaktisk gæring og med diskret filtrering inden tapning.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot og elegant mousse. Meget lys korngylden farve.

Duften

En dejlig frisk duft der overvejende er citrus præget med bl.a. grape og lime. Dertil unge grønne æbler, ananas, strejf af grønne urter og hasselnødder. En fin mineralitet med indtryk af flint og kridt. Velduftende og ekspressiv.

Smagen

En dejlig mousse med fine små bobler, der giver champagnen en dejlig tekstur og lækker fornemmelse i munden. Masser af frisk ung og ren frugt med flot koncentration. Dertil en blændende syreprofil, der bringer vinen i en flot balance. En let cremethed der gør vinen nem at drikke. Den besidder både dybe og kompleksitet, og på samme tid er den indsmigrende og tilgængelig

Eftersmagen

Den indledes med en let bitterhed fra citruskomponenterne. Ret hurtigt kommer den rene frugt - balanceret med en let syre, der bliver liggende i pænt lang tid. Det skærper blot appetitten til endnu en mundfuld.