

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 - Rosé Brut Grand Cru NV

Ren Grand Cru materiale og med 90% Chardonnay fra Grand Cru marker i Côte des Blancs og 10% Pinot Noir fra Grand Cru marker i Verzenay.

Flot lyserød farve - næsten pink. Skøn frisk duft med masser af røde bær - mange elementer. Den er koncentreret, frisk og intens med en vidunderlig syreprofil. Virkelig velmagende og et oplagt valg til skaldyr og Sushi.

Dosage: 7 gram/liter.

Druesammensætning

90% Chardonnay og 10% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser



Smagsnote

Vinen i glasset

En ægte lyserød næsten pink Champagne – smuk i glasset med fine bobler.

Duften

En dejlig frisk duft med masser af røde bær. Friske unge hindbær og let sødlige jordbær. Bagved også nogle diskrete noter fra citrus og en fin mineralitet.

Smagen

Det er en uhyre velmagende Rosé med en dejlig frisk karakter. Den besidder en fot dybde og ret så pæn koncentration. Den er i flot balance og har en vidunderlig rank syreprofil.

En sikkert valg til skaldyr og Sushi.

Eftersmagen

En rigtig lækker eftersmag, der starter med uhyre frisk syre for derefter at blive afløst af frisk ung frugt. En dejlig diskret syre bliver liggende rigtig længe – virkelig delikat.