

Champagne Philippe Glavier (Cramant - Côte des Blancs)

To ansatte - 4 ½ ha - 25.000 flasker Champagne! Et lille champagnehus, der kun er ca. 25 år gammelt, men som trækker tråde generationer tilbage i Champagnes historie. De laver Champagne så englene synger...de er i hvert fald afbilledet med deres flotte logo, der pryder alle deres flasker.

Et meget ungt Champagne hus. Etableret i 1995 af Veronique og Philippe Glavier, der begge kommer fra meget gamle champagne familier. Det betyder, at de i en relativ ung alder allerede har 23 årgange under huden. De laver kun Champagne baseret på Chardonnay druen, og kun fra Grand Cru markerne i Côte de Blancs. De producere ca. 25.000 flasker, og alle vine fra egne marker, eller fra marker som de lejer fra de dele af familien, der ejer jord i Côte de Blancs, men som ikke selv ønsker at lave vinen. De laver i dag vine fra ca. 4 ½ ha. fordelt på intet mindre end 49 forskellige plots (mindre mark stykker). Alle som tidligere beskrevet er Grand Cru fra byerne Cramant, Avize, Oger og Le Mesnil-sur-Oger. Deres Rose champagne indeholder dog 10% Pinot Noir, som de laver sammen med en god ven.

Det er knivskarpe Champagner, der selvom syren er markant, alle er yderst behagelige at drikke. De fremstår uhyre balancerede og harmoniske med dybe og kompleksitet. Virkelig champagne af meget høj kvalitet.

Philippe Glavier - La Grâce d'Alphaël Grand Cru Extra Brut NV

Denne cuvee er ligeledes baseret 100% på Chardonnay. Her er årgang 2015 den dominerende årgang. Selvom den er Extra Brut så føles den på ingen måde tør eller stram. Den er uhyre velkomponeret, og har en helt fantastisk lang eftersmag, der vidner om Champagne af uhyre høj kvalitet. Den er smuk i glasset, og åbner sig med citrus og mineralitet i en rig duft. Smagen er sprød, intens og syredreven uden at det på nogen måde bliver for syrligt. Nøgleordet er rigdom og den giver en stor smagsoplevelse - en fantastisk forførende Champagne!

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

92p • Tyson Stelzer "The Champagne Guide 2020-2021"
Decaners World Wine Award - Bronze medal med 89p - Maj 2017
Decaners World Wine Award - Bronze medal med 89p - Maj 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Indbydende krystallklar farve med fine livlige bobler.

Duften

En vidunderlig og klassisk ung Chardonnay næse med appelsinskræl, kridt, The, mineralitet, hvid peber og nødder – virkelig en ekspressiv næse.

Smagen

Smagen er ung, frisk, rig og flot balanceret. En frisk og præcis behagelig syre med skønne elegante bobler. Det optræder meget ung, og vil have glæde af et par års lagring, men som den optræder nu, så er den uhyre velegnet til fisk og skaldyr.

Eftersmagen

Eftersmagen er dejlig, rig og lang og igen med en ganske markant syre. Den slutter sødt med en tone af vingummibamser.