

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 englens 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 producerer 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.

NYHED!!! Philippe Glavier - Emotion BdB Grand Cru Extra Brut 2012

Fra den forrygende årgang 2012. 100% Chardonnay og igen 100% Grand Cru. Frugten kommer også her fra deres marker i alle 4 Grand Cru byer med følgende fordeling: 10% Cramant, 40% Mesnil sur Oger, 40% Oger et 10% Avize.

En uhyre flot og ren Champagne, hvor den flotte Ggrand Cru for alvor træder frem.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot lysgylden farve med fine bobler.

Duften

En frisk duft med frugt og mineralitet. Også her har vi citrus dominans med lidt lime og citron. Dertil hasselnød, strejf af hør, smør, diskret banan, unge grønne vindruer og let sødlig karamel.

Smagen

Den er ung og frisk. Elegant mousse. Frugten er ren med det forventede høje koncentrationsniveau for årgange. Syren er markant og at overdominere, og den har en frisk bitterhed, der signalerer at den gerne vil nydes sammen med mad.

Eftersmagen

Eftersmagen indledes med den friske bitterhed fra den unge frugt. Så kommer den præcise syre, og efterfølges af ung, ren let sødlig frugt, der bliver liggende pænt længe.