

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 - Genesis Grand Cru Extra Brut NV

Denne Champagne er lavet på 100% Chardonnay, og er overvejende baseret på årgang 2013. Det er en uhyre intens og udtryksfuld Champagne, som man mærker allerede når man dufter til den. Druerne komme kun fra Grand Cru marker, og man fornemmer det gennem den store dybde denne Champagne besidder. Den er rig, koncentreret, balanceret og harmonisk og alt i alt en helt forrygende Champagne. Den kan sagtens nydes som aperitif eller som aftenhygge, men dens store rigdom gør den til en formidabel følgesvend til de lidt tungere fiskeretter.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

94p • Tyson Stelzer "The Champagne Guide 2020-2021"
Decanters World Wine Award - Silver medal med 90p - Maj 2017
Decanters World Wine Award - Silver medal med 91p - Maj 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk gylden farve med markante bobler.

Duften

En særdeles mineralsk næse krydret med masser af citrus/lime toner. Allerede her møder man de friske grønne æbler, der går igennem hele denne Champagne.

Smagen

Man mødes med en let og elegant mousse, der spiller meget behageligt i munden. Smagen er fyldig og rig, og man fornemmer den rene unge Chardonnay frugt, der bibringer en meget præcis og markant syre.

Vinen er uhyre rig og fortsat meget ung i dens udtryk.

Eftersmagen

Eftersmagen er lang og behagelig. Hen mod slutningen fornemmes igen de friske grønne æbler.