

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 druene, 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 - Genesis Grand Cru Extra Brut NV

Så er der helt nye forsyninger af denne forrygende Grand Cru Champagne. Naturligvis fortsat 100% Chardonnay. Nu er Champagnen baseret på årgang 2015, og den vil derfor fremstå friskere og endnu skarpere end den tidligere version baseret på årgang 2013. Frugten udelukkende fra deres Grand Cru marker med 16% fra Cramant, 40% fra Mesnil sur Oger, 19% fra Oger og 25% fra Avize.

En rig, koncentreret, balanceret og harmonisk og alt i alt helt forrygende Champagne.

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

Står med en gylden lys farve i glasset med et svagt næsten grønligt skær.

Duften

Duften er ret rig med masser af citrus toner og mineralitet. Dertil popcorn, lidt salt, smør, stikkelsbær, hasselnødder og ananas. Den er frisk og indbydende.

Smagen

Rigdommen fortsætter i smagen. Man fornemmer Grand Cru kvaliteten med dybde, intensitet og koncentration. En ganske fyldig mousse. Frugten er ung og frisk, og den akkompagneres af en ganske markant, frisk og vidunderlig syre. En fyldig og rig Champagne med karakter og kant. Med umiddelbarhed og samtidig med masser af potentiale.

Nyd den til sushi, skaldyr, fiskeretter eller lyst kød.

Eftersmagen

Den "rige tråd" fortsætter gennem smag og eftersmag. Den indledes med citrus præg med en let bitterhed, der ikke overrasker grundet den unge friske frugt. Dernæst blot ung frisk frugt (grønne æbler m.m.) der ligger pænt længe.