

## 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 - La Grâce d'Hakamiah Grand Cru Extra Brut NV

Også denne Champagne er lavet på 100% Chardonnay og udelukkende på Grand Cru frugt. Basen er årgang 2014 og med 40% af deres reserve i vinen. Frugten kommer fra deres Grand Cru marker med 10% fra Cramant, 40% fra Mesnil sur Oger, 40% fra Oger og 10% fra Avize.

En flot, koncentreret og harmonisk Champagne der lige har et svagt strejf af modenhed, men fortsat med masser af potentiale.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En lys gylden farve med et skær af flydende guld.

#### Duften

Velduftende med masser af komponenter. Masser af frugt med stikkelsbær, grape, lime og grønne æbler. Dertil mandler, kold smør, hvid peber og et strejf af vanilje.

#### Smagen

En uhyre vellykket cuvée med en frisk let cremet frugt, der akkompagneres af en flot rank syre og en vidunderlig sprød mousse. Der er dybde og koncentration i champagnen, men den er alligevel letbenet og nem at drikke. Den er velkomponeret og balanceret – en flot vin.

#### Eftersmagen

En skøn eftersmag hvor syre er dominerende i begyndelsen. Ikke snerpende men blot nærværende og præcis. Derefter kommer den unge friske frugt, der bliver liggende i 30 sekunder eller mere.