

Champagne Corbon (Avize - Côte des Blancs)

Grand Cru byen Avize huser mange top producenter - store som små og kendt som mindre kendte. Champagne Corbon hører til de små og mindre kendte - men det er Champagne fra absolut øverste hylde!

Champagnehuset Corbon er et meget lille hus, der nu kun laver ca. 10.000 flasker om året. Det drives i dag af Agnès Corbon, der egentlig er uddannet som emballage ingeniør. Hendes første egen producerede årgang var 2009, og hun er hurtigt blevet anerkendt som en producent af Champagne i absolut topkvalitet. Hun ejer kun 3 hektar, men får lidt druer fra hendes bror, der også dyrker druer, men ikke laver Champagne selv. Hendes egne marker ligger som noget sjældent lige uden for hendes dør, og kan derfor på nærmeste hold følge med i markens og druernes udvikling.

Så med kun 10.000 flasker produceret om året, er det et scoop at jeg nu kan tilbyde disse som den eneste i Danmark - faktisk er hendes vine uhyre svære at opdrive uden for Frankrig.

Agnès Corbon har klare holdninger til Champagne og til det at producere Champagne. Der går ikke på kompromis, og hun har nogle produktionsmæssige principper, som er lidt anderledes end hendes far.

NYHED!!! Corbon - Grand Cru BdB Millesime Avize 2007

Årgang 2007 i Champagne er en flot årgang, og kvalitetsmæssigt lidt over 2006 og tæt på 2008. Her en flot efterfølger af Agnes's lækre 06'er. Her igen 100% Chardonnay Grand Cru frugt fra Avize. Blev tappet tilbage i 2008, så den har altså tilbragt 10 år i kælderens før den blev sendt på markedet!

Den er rig, kompleks, velkomponeret og uhyre velsmagende. Den har bestemt været værd at vente på.

Dosage: 5 gram/liter.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

91+p af Jyllands-Posten - December 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot lys korngylden farve i glasset med fin mousse.

Duften

En ret kompleks duft, hvor der er begyndende modne noter. Der kommer indtryk fra røde æbler, smør, mandler og stikkelsbær.

Smagen

Man mødes med både dejlig tekstur og skøn mousse. Frugten er frisk omend ikke helt ung. Men vinen er skarp med en forrygende lækker syreprofil og en flot koncentration. Syren er blændende og er med til at skabe en champagne i uhyre flot balance.

Eftersmagen

Eftersmagen er ren verdensklasse. Og uhyre lang. Først markerer syren sin tilstedeværelse, så kommer en herlig let bitter bid fra frugten, og så så fader det ud og bliver til en dejlig let sødlig frugt - velsmagende og forførende.