

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 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'Alphaël 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 2017, og den vil derfor fremstå friske og endnu skarpere end den tidligere version baseret på årgang 2013. Frugten udelukkende fra deres Grand Cru marker med 25% fra Cramant, 34% fra Mesnil sur Oger, 23% fra Oger og 18% fra Avize.

Smagen er sprød, intens og syredreven uden at det på nogen måde bliver for syrligt. Nøgleordet er rigdom og den giver en stor smagsoplevelse - en fantastisk forførende Champagne!

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

91+p af Jyllands-Posten - December 2020
92p • Tyson Stelzer "The Champagne Guide 2020-2021"
Decanters World Wine Award - Bronze medal med 89p - Maj 2017
Decanters World Wine Award - Bronze medal med 89p - Maj 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Champagnen står med en grapesaft farve i glasset med fine bobler.

Duften

En dejlig frisk duft med masser af mineralitet og frugt. Vi er den mere citrus prægede genre, og man fornemmer toner fra både lemon og grape. Man dufter også mandler, gule vingummibamser, køligt smør og lidt grønne urter. Komplex og velduftende.

Smagen

Vinen er dejlig harmonisk med en dejlig tekstur og skøn kærtegnende mousse. Frugten er ren, koncentreret og let sødlig. Syren er hele tiden nærværende, men stikker aldrig af – den er tilstede på den rigtige måde.

Champagnen vil gå fremragende til skaldyr, sushi og en lang række fiskeretter. Velegnet også til lyst kød.

Eftersmagen

Eftersmagen er indledningsvist dejligt frisk og bitter. Derefter kommer den friske unge frugt – igen let sødlig. Den bliver hængende i pænt lang tid.