

Champagne Hervé Dubois (Avize - Côte des Blancs)

Endnu et familiedrevet champagnehus lige i hjertet af Côte de Blancs, hvor der næsten alene dyrkes den hvide Chardonnay drue. Det er da også på denne drue at husets forrygende Blanc de Blancs laves. Udover markerne i Côte de Blancs har de besiddelser i Montagne de Reims samt Marnedalen udenfor Epernay. Stiftet helt tilbage i 1880 af Paul Dubois, og drives nu af hans oldesøn Herve Dubois sammen med Herves datter Nina, der som 4. generation trådte ind i virksomheden i 2012. Huset er et lille domaine, og har i dag kun 4 ansatte inkl. Nina og Herve. De ejer ca. 7 ha. marker, hvoraf de 4,5 ha. er klassificeret som Grand Cru - alle i Cotes des Blancs. Samlet set producerer de cirka 45.000 flasker, og alt forgår i videst muligt omfang som i gamle dage - med håndkraft.

Lidt utraditionelt sendte de deres 2008 Cuvee Speciale på markedet for årgang 2007, men det fortæller lidt om, at de alene lade vinen bestemme, hvad der skal ske med den. Den er også den måde, hvorpå de afgør, hvornår de skal flaske deres vine. Det hele med udgangspunkt i ældgamle traditioner.

Deres Champagner er ret klassiske, men har personlighed og karakter. De er velbalancerede og altid med en rig og behagelig syre, der særligt kommer til udtryk i disse rene Chardonnay Champagner. Det kan drikkes som aperitif eller nydes med mad.

Hervé Dubois - Brut Tradition NV

Dette er Herve Dubois eneste blandede hvide Cuvee, der består af 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir og 30% Pinot Meunier. Dette er hvad man vil kalde husets basis Champagne, og når man har smagt den, så fornemmer man et meget højt kvalitetsniveau, der går igen i alle deres Champagner. Den er afrundet, velbalanceret og med en dejlig mild syre, der spiller op til næste glas. En Champagne man med god samvittighed godt kan drikke onsdag aften...

Druesammensætning

40% Chardonnay & 30% Pinot Noir & 30% Pinot Meunier

Evt. ratings og anmeldelser

Smagsnote

Vinen i glasset

Flot lys gul farve med ganske store bobler.

Duften

Den er ret ekspressiv og dufter fantastisk. Den efterlader mange indtryk, og sender nye toner for hvert duft. Der er toner fra grape, valnødder, hyben, grønne urter og ananas. Kompleks og forførende.

Smagen

Det er en super skarp Champagne med karakter og intensitet. Frugt og syre klæder hinanden perfekt, og efterlader et indtryk af en vin i super balance. Det er imponerende høj kvalitet i en basischampagne, og signalerer at her er tale om fremragende håndværk. Det er en Champagne alle vil kunne lide, og vil stå sig lige godt alene som med mad. Skaldyr og fisk vil være oplagte følgesvende ligesom den kunne være oplagt til en gang Sushi. Wow det er godt!

Eftersmagen

Eftersmagen er uimodståelig og imponerende lang. Den lægger ud men markant syre, der afløses af ung rank frugt for så at slutte med lidt mere sødlige toner - et mesterværk.

