

## Champagne Hubert Paulet (Rilly La Montagne - Montagne de Reims)

Champagne Hubert Paulet er endnu et lille domaine med 1 ansat udover Olivier, der er 4. generation og som i dag er ansvarlig for husets Champagner. De ejer lidt over 8 hektarer, og disse er udelukkende beliggende i samme by Rilly La Montagne (1. cru). Det er ret sjældent at et Champagne hus udelukkende ejer marker fra samme by - og så hele 8 hektarer. Men Oliver laver ikke vin fra alle 8 hektarer. Faktisk laver han kun cirka 25.000 flasker om året, da han ikke råder over de nødvendige faciliteter til at lave eller opbevare flere flasker.

Markerne er beplantet med 50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir og 20% Chardonnay. Jordbunden i Rilly La Montagne er meget kalkholdig, og det giver mineralske og knivskarpe Champagner.

Olivier laver vin efter gamle klassiske dyder, og sætter en ære i, at frembringe terroir og ikke maskere vinene for meget. Hans vine er formidable, rene, præcise, koncentrerede, balancerede og meget nemme at drikke - uden at de derved taber deres personlighed.

### Hubert Paulet - Extra-Brut Tradition Premier Cru NV

Helt samme druesammensætning for Brut versionen - 50% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir og 25% Chardonnay.

Den er lavet præcis som Brut versionen, dog er denne så Extra-Brut, hvilket betyder lidt mindre sukkertilsætning. Den gør denne udgave lidt rankere, og syredrevet uden det dog på nogen måde betyder at den har mistet balancen - tværtimod. Uhyre flot og med flot lang eftersmag - igen et oplagt valg til skaldyr og fede fiskeretter.

### Druesammensætning

50% Pinot Meunier & 25% Pinot Noir & 25% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Et flot tæt gylden farve med fine små bobler.

#### Duften

Virkelig en vidunderlig duft, der rejser sig fra glasset. Den ganske diskret, men man fornemmer tydeligt friskhed og mineralitet. Der er citrus toner, en snert af ananas og modne appelsiner. Under det hele er der en tone af humle. Virkelig dejlig og spændende næse.

#### Smagen

Det er en uhyre præcis og ekspressive Champagne med en knivskarp og forholdsvis dominerende syre. Den er rig, tæt og koncentreret med en flot rankhed og præcision.

#### Eftersmagen

En meget behagelig eftersmag, der er blid og mild. Syren siger lige markant farvel i begyndelsen, men hurtigt fortøner den sig, og overlader pladsen til en dejlig frugt, der bliver liggende ganske længe.