

Champagne Lamiable (Tours Sur Marne - Montagne de Reims)

I Grand Cru byen Tours Sur Marne i regionen Montagne de Reims finder vi Lamiable, hvor 3. generation i dag laver fantastisk Champagne.

Dette er et lille familie domaine, der i dag drives af 3. generation. Det er barnebarnet Ophelie, der nu laver Champagnen, og selvom hun ikke fylder meget i landskabet, så har hun en klar holdning til det at lave Champagne selvom hun "kun" har haft ansvaret de seneste 10 årgange fra dette fantastiske Champagnehus.

Hendes marker er beplantet med 60% Pinot Noir og 40% Chardonnay, og den årlige produktion ligger på omkring 60.000 flasker.

Hun laver hendes Champagne ret klassisk, og lagrer en smule af hendes vin på fade fra primært Bourgogne. Dette indgår i et par af hendes årgangs cuveer uden at vinene bærer præg heraf. Hun formår virkelig at balancere sine vine, og får det bedste ud af hver eneste flaske. De fleste af markerne er fortsat beplantet med vinstokkene fra hendes Farfars tid, og er dermed 50-60 år gamle. Det betyder, at vinene er dybe, koncentrerede og komplekse. Fantastiske Champagner!

Læs mere på www.pinochar.dk/champagne/lamiable.

Lamiable - Pheerie Brut Blanc de Blancs Millésime 2011

2011 var et svært år for producenterne i Champagne pga. meget store vejrmæssige udsving. Men mange endte med at lave forrygende Champagner, og denne er ingen undtagelse.

100% Chardonnay fra Grand Cru naturligvis og hun har kun lavet godt 1.000 flasker! Vinstokkene druerne til denne Champagne kommer fra er over 50 år gamle, og det fornemmes i denne utrolig dybe og bredspektrede Champagne. Koncentreret og elegant på en og samme tid er et tegn på kvalitet.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-

Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk meget lys let gylden farve med masser af små fine bobler.

Duften

En helt vidunderlig duft med masser af indtryk. Frisk skrællet appelsin, valnødder, diskret honning, frisk agurk, grønne æbler og meget meget mere. En uhyre rig og givende bouquet.

Smagen

Wow hvor den smager godt. Først møder man lidt sødlig frugt, der hurtigt går over i en afdæmpet flot syre som så igen overlader scenen til frugten – virkelig en skøn rejse i munden.

Moussen er dejlig afdæmpet og tæmmet, og efterlader bare et indtryk af en uhyggelig velkomponeret Champagne.

Eftersmagen

Starter med den dejlige dæmpede syre for så igen at blive afløst af en let sødlig frugt, der bliver hængende i virkelig lang tid. Altså som i helt utrolig lang eftersmag!

