

Champagne Michel Loiret (Festigny - Vallée de la Marne)

Huset drives i dag af noget, der faktisk ligner 11. generation af growers i Champagne. Martine & Michel Loiret er sammen med deres datter og svigersøn stammen i dette familieforetagende, der i dag dyrker ca. 7 ha. marker primært i og omkring Festigny i Marne området. Disse besiddelser består i dag af ca. 20 plots, hvoraf det mindste kun er på størrelse på med en dansk parcelhusgrund på 0,1 ha. (1.000 m²). De laver 40.000-50.000 flasker Champagne om året, og lagrer kun i gammeldags tanke, og benytter slet ikke nogen form for fadlagring. Området er mest Pinot Meunier område, og deres marker er da også tilplantet med ca. 75% Pinot Meunier. Dertil kommer ca. 23% Chardonnay og kun omkring 2% Pinot Noir.

De laver egentlig Champagne på god gammeldags vis. Men på et punkt adskiller de sig ganske markant. De "opfoster" deres vin til musik! I modningssæsonen spiller de simpelthen musik for deres vinranker, og flaskerne, der typisk ligger 2-10 år i kælderen, får også musik i alle døgnets 24 timer. Og det er naturligvis særligt selekteret musik, der efter sigende har beviselig positiv indflydelse på slutresultatet, der skulle blive markant bedre. Eksempelvis er det Beethovens Pastoral Symphony, der spilles under gæringen i flasken, der står på i næsten to måneder. En uhyre dedikeret, passioneret og måske lidt excentriske familie der laver forrygende Champagne. Deres vine er knivskarpe med en forførende syre og flot frugt. Musikkens skyld - hvem ved - døm selv - de smager ganske fantastisk!

Læs endnu mere om dette champagnehus ved at klikke på dette link: <http://pinochar.dk/champagne/michelloirot.html>.

Michel Loiret - Palmyre Brut Nature NV

Denne cuvee er opkaldt efter Michel Loirets Farmor, og består af 70% Pinot Meunier og 30% Chardonnay. En uhyre flot match, der komplementerer hinanden på fornemste vis. Fylde og stor rund frugt fra Pinot Meunier og rankhed og syre fra Chardonnay bringer denne Champagne tæt på perfekt balance, og er som skabt til Laks, Skaldyr eller Sushi. Selvom denne Champagne er det man kalder Nature - altså uden tilsætning af sukker (Dosage), så fornemmer man slet ikke denne tørhed, hvilket primært skyldes den høje andel af Pinot meunier. En fantastisk Champagne som man bare skal prøve!

Druesammensætning

70% Pinot Meunier & 30% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Smagsnote

Vinen i glasset

Et tæt gylden farve med fine små bobler.

Duften

En duft der er ret præget af citruster og mineralitet. Det er et bred vifte af duftindtryk med toner af karamel, citron, popcorn og blommer.

Smagen

Smagen er fyldig og dejlig cremet uden at på nogen måde at blive fed. Den er rank og præcis i formidabel balance og er uhyre velsmagende. I smagen fornemmes appelsin/mandarin toner.

Det er en særdeles karakterfuld Champagne, der er vidunderlig alene, men som vil være formidabelt selskab til skaldyr, fisk og lyst kød.

Eftersmagen

Den er en lang og dejlig eftersmag, der starter med en let syre, der efterfølgende går over i en fyldig frugt, der langsomt ebber ud - mums!

