

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 kælderens, 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 Beethoven's 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!?

Michel Loiret - Brut Cuvée Patrimony NV

Navngivet som en hyldest til Michel Loirets far er denne også en blanding af Pinot Meunier (70%) og Chardonnay (30%). Med skønne citrus aromaer, der primært stammer fra Pinot Meunier, er den frisk og rig i duften. Igen en stram ryggrad fra Chardonnay andelen, der bringer den flotte frugt i harmoni og balance. Den er en blanding af Champagne fra årgangene 2013 og 2014, og er derfor også ung og frisk i dens udtryk. Igen en Champagne der er yderst velegnet til fiskeretter. En Champagne med karakter og personlighed - præcis som vi vil have det!

Druesammensætning

70% Pinot Meunier & 30% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Smagsnote

Vinen i glasset

Uhyre smuk i glasset med små perlende bobler.

Duften

Duften er intens med tropiske toner akkompagneret af honning og mandariner. Den er frisk og intens, og dufter virkelig dejligt.

Smagen

En behagelig, rig og harmonisk smag. En flot balance mellem den røde og den hvide drue, hvor syren spiller en meget vigtig rolle - flot harmoni. Syren er markant, men på ingen måde dominerende. Den er nærmest helt perfekt!

Bobler er meget behagelige i munden, og efterlader indtrykket af en særdeles elegant Champagne.

Man fornemmer slet ikke det store indhold af Pinot Meunier, da den vinen er uhyre rank og præcis i sin struktur.

Eftersmagen

En vidunderlig eftersmag med toner af honningmeloner, modne appelsiner og søde rosiner.

Den slutter lige med et lille syrebid - på den gode måde - med et signal om, at måske godt lige vil gemmes et par år.

