

## 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!

### Lamiable - Antarés Brut Premier Cru NV

Husets "entry level" Champagne er af meget høj kvalitet. Lavet på 80% Pinot Noir og 20% Chardonnay.

Den er en yderst behagelig Champagne, der er nem at drikke, men som stadig har karakter og flot struktur. En vidunderlig duft af frugt med pære og mirabeller som dominerende sammen med en skøn mineralitet. Smag er dyb, rig og harmonisk og er på et højt kvalitetsniveau. Velegnet som aperitif eller til skaldyr.

### Druesammensætning

80% Pinot Noir & 20% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

91p af Wine Spectator



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Fine små bobler og en flot meget lys gylden farve - med en let rødlig tone fra Pinot Noir.

#### Duften

En herlig frisk duft med både lidt citrus toner og tropiske toner. Der er elementer fra abrikos, kød fra grape frugt, smør, hasselnød, honningmelon og korn. Dejlig indbydende og kompleks.

#### Smagen

Igen en uhyre velkomponeret og elegant Champagne fra Lamiable. Den har en medium fylde og er ret nem at drikke. En god fyldig mousse - ikke for meget. Den fyldige Pinot Noir dominerer, men syren er utvivlsomt fra Chardonnay - flot balanceret.

#### Eftersmagen

Vidunderlig eftersmag der er både let syrlig og let sød på en og samme tid. Efterlader ganske bare lyst til endnu en mundfuld.