

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 Champgnehus.

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, koncentreret og komplekse. Fantastiske Champagner!

NYHED!!! Lamiable - Heliades Brut Millésime 2012

Årgang 2012 er et uhyre flot år. Ikke et nemt år, men der er produceret fantastiske Champagner i 2012, og denne Champagne med 80% Chardonnay og 20% Pinot Noir er i den absolutte superliga.

Man mødes af en vidunderlig duft af fersken og melon. Uhyre fyldig i smagen med masser af smagsindtryk, hvor tankerne ledes hen på syrlige tropiske frugter - frisk og dejlig. Et oplagt valg til de lidt mere fede fiskeretter, hvor flødesaucen er en del af middagen.

Druerne kommer fra 2 marker. La Vigne Goeisse beplantet i 1963 og Les Meslaines beplantet i 1955. De 80% Chardonnay er vinificeret og lagret i egetræsfade (225 liter). Derefter 7 år i flasken i deres kældre.

Druesammensætning

80% Chardonnay & 20% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Elegante små bobler og en flot farve af flydende guld.

Duften

En skøn duft med propiske toner. Der er meloner, ferskner og møde røde æbler. Dertil lidt vanilje, karamel, hasselnødder, smør og tørret appelsin skal.

Smagen

Det er en uhyre flot og balanceret Champagne. Ganske fyldig med flot koncentration. Masser af ren og let cremet frugt, der holdes perfekt på plads af en uimodståelig syre. Og dertil en flot mousse. Harmonisk og uhyre velsmagende.

En Champagne der vil være velegnet til en række forskellige fiskeretter og ostebordet.

Eftersmagen

Først får man lige et kort bid fra den friske syre. Så kommer den tropiske frugt med let sødme, der bliver hængende i dejlig lang tid. Og som den forsvinder stiger lysten til endnu en mundfuld....