

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!

NYHED!!! Lamiable - Meslaines Brut Blanc de Noirs Millésime 2012

100 Pinot Noir fra vinstokke plantet af hendes Far i 1953! Det er en enkeltmark Champagne fra marken "Les Meslaines", hvilket naturligvis har givet denne Champagne dets navn. Og nu i den forrygende årgang 2012.

En vidunderligt duft med masser af frugt og intensitet, der følges op af en uhyre rig og kompleks Champagne. Den er virkelig mangefacetteret med noter af røde frugter, mandler og hasselnødder - virkelig lækker. Blændende Champagne til lyst kød som eksempelvis kylling.

Om denne Champagne skriver Peter Liem bl.a. "Cuvée Meslaines is a pure Pinot Noir from chalky, south-facing vineyard of the same name that is consistently the available example of Tours-sur-Marne today." En absolut perle i sortimentet.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

At det er en Pinot Noir baseret vin afsløres allerede en smule i glasset. Den er lidt mørkere gylden, og virker lidt tættere i farven. Næsten som flydende guld. Og også i denne vin fine små bobler.

Duften

En dejlig let sødlig og kandiseret duft. Den bliver en anelse mere tropisk end deres Chardonnay baserede vine, og har strejf af abrikos, modne røde æbler, rosiner, appelsiner og honningmelon. Velduftende og forførende.

Smagen

Den er frisk med god fylde og masser af ren ung og frisk frugt. Igen en dejlig mousse og en diskret men present syre. Flot koncentration og kompleksitet. Den er dyb, og man fornemmer de gamle vinstokke med dens mange facetter. Harmonisk og nem at nyde.

Eftersmagen

Virkelig en dejlig eftersmag. Let bitter og dejlig syre som første afskedssalut, der afløses af ren, frisk og ung frugt, der bliver liggende virkelig længe.