

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 - Pheerie Brut Blanc de Blancs Millésime 2012

En forrygende afløser af den flotte 11'er - her i den flotte årgang 2012.

100% Chardonnay fra Grand Cru naturligvis og hun har kun lavet omkring 1.500 flasker! Vinstokkene druerne til denne Champagne kommer fra er over 50 år gamle, og det fornemmes i denne utrolig dybe og bredspektrede Champagne. Koncentreret og elegant på en og samme tid er et tegn på kvalitet.

De laver den første gang i 2006, og er i lighed med deres Meslaines fra Grand Cru enkelt.

Dosage: 7,5 gram/liter.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot lysgylden farve i glasset med fine små bobler.

Duften

Spændende og velduftende. Rig og kompleks. Den er præget af citrus med bl.a. kødfrugt fra grape. Dertil frisk mineralitet, kornstrå, blomster, rug, smør og brioche.

Smagen

En vidunderlig tekstur med en elegant mousse. Den fremstår let mineralsk med ren og frisk ung frugt. Syren er lige i skabet – helt perfekt, og bringer vinen i flot balance. Den er elegant og koncentreret på en og samme tid, og besidder en flot kompleksitet. Harmonisk og uhyre velsmagende.

Eftersmagen

Indledes med den dejlige syre – ikke markant blot tilstede. Så kommer frugt og mineralitet, der bliver liggende meget længe.