

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 "opfostre" 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!?

NYHED!!! Michel Loiret - Brut Authentic Meunier Blanc de Noirs NV

En cuvée udviklet helt tilbage i 30'erne af Michel Loirets bedstefar.

100% Pinot Meunier fra deres marker omkring Festigny.

Et fremragende match til Sushi eller skaldyr.

Lagret 2 år på bæremen (gærresterne). Reserve vinen er fra deres solera blanding.

Dosage: 9 g/l.

Druesammensætning

100% Pinot Meunier

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk farve i glasset med et guld gyldent skær. Flot mousse. Man fornemmer et svagt let rødtligt skær, der stammer fra Pinot Meunier.

Duften

En dejlig frisk og ekspressiv duft med masser af kompleksitet. Der er masser af mineralitet med kridt og flintesten. Dertil hø, ananas, appelsin skal, lidt søde rodfrugter og smeltet smør.

Smagen

En dejlig let fyldig mousse i munden. Masser af frugt der fremstår ren og frisk. Den er medium fyldig med fin koncentration og god kompleksitet. God bredde i smagen der er Pinot Meuniers fortjeneste. Syren er aldeles vidunderlig og ganske markant, og vil være et blændende match til eksempelvis Sushi, skaldyr eller østers.

Eftersmagen

Eftersmagen indledes med et dejligt let bittert bid. Efter det har fortaget sig, fornemmer man en dejlig frisk syre og en ung frugt – dejlig lang eftersmag.