

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 familieføretagende, 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 "opfoster" deres vin til musik! I modningssæsonen spiller de simpelthen musik for deres vinranker, og flaskerne, der typisk ligger 2-10 år i kælderen, 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 - Extra-Brut Monodie Meunier Vieilles Vignes 2010

Denne Cuvée er døbt Monodie. En drue (100% Pinot Meunier), én årgang og én mark. En helt unik Champagne, hvor druerne stammer fra vinranker plantet helt tilbage i 1942 af Henry Loiret - Michels far.

100% Pinot Meunier fra vinranker plantet tilbage i 1942! Altså næsten 80 år gamle her i 2021.

Næsten 10 år på bærmere (gærresterne).

De anbefaler den sammen med ost som eksempelvis Parmesan, eller med hummer!

Druesammensætning

100% Pinot Meunier

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Fine små bobler i glasset og farve som flydende guld – smukt.

Duften

En dejlig frisk og lidt diskret duft. Men dejlige toner fra lime, honningmelon, smør, te, hasselnød og et strejf af vingummi.

Smagen

En dejlig fyldig mousse. Frugten er ren og med flot koncentration. Let cremet og let sødlig, men i flot samspil med den spillende syre. Den er i uhyre flot balance, og gør vinen nem at nyde. Men der er masser af gemmepotentiale i den, men er meget nem at holde af nu.

Blændende til eksempelvis sushi, skaldyr og sågar ostebordet.

Eftersmagen

Først fornemmes den ranke syre. Så kommer en let bitterhed, hvorefter frugten tager over. Den ligger meget længe – ikke markant – men blot med en dejlig let sødlig fornemmelse i munden. Lækkert.