

## 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 m<sup>2</sup>). 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!?

### NY VERSION!!! Michel Loiret - Brut Cuvée Patrimony NV

Navngivet som en hyldelse til Michel Loirets far Henry Loiret.

Med skønne citrus aromaer, der primært stammer fra Pinot Meunier, er den frisk og rig i duften. Igen en stram ryggrad fra Chardonnay andelen, der bringer den flotte frugt i harmoni og balance.

Denne nye version er en blanding af Champagne fra årgangene 2015 og 2016, og er derfor også ung og frisk i dens udtryk. Igen en Champagne der er yderst velegnet til fiskeretter.

En Champagne med karakter og personlighed - præcis som vi vil have det!

Dosage: 9 gram/liter.

### Druesammensætning

49% Chardonnay & 39% Pinot Meunier & 12% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Skønne små bobler og en glinsende meget lys korngylden farve.

#### Duften

En dejlig frisk duft med både frugt og mineralitet. Det er overvejende citruselementer i duften med bl.a. lime og lemon. Dertil lidt halmstrå, køligt smør, nødder og kold te.

#### Smagen

Igen i denne cuvée er der en dejlig let fyldig mousse i munden, der ikke fylder for meget eller vokser for meget. Det er en ren let sødlig frugt, der akkompagneres perfekt af en vidunderlig syre. En ret rank struktur der helt sikkert kan tilskrives den høje andel af Chardonnay. Den er rankere end den forrige version af samme vin.

#### Eftersmagen

Først en dejlig let bitter syre. Dernæst en mild ren frugt – let sødlig igen – der bliver liggende dejligt længe, og giver en skøn smag i munden. Flot eftersmag.