

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!

Lamiable - Souffle d'étoiles Grand Cru Extra Brut NV

En ren Grand Cru cuvée fra deres marker i Grand Cru byerne Bouzy and Tours-sur-Marne. Champagnen lagrer i op til 30 måneder på bærmien og indeholder 40% af deres reserve vin (ældre årgange). De resterende 60% er årgang 2017.

En cuvée der er inspireret af luften der forbinder jorden med himlen. En Cuvée der repræsenterer mineraliteten af friskheden af Lamiables champagner.

Dosage 4,5 g/l.

Druesammensætning

60% Pinot Noir og 40% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot honninggylden farve i glasset med fine små bobler.

Duften

Frisk og velduftende med masser af indtryk. Frugten er præget af tropiske med abrikos, ananas og pære som dominerende elementer. Men der fornemmes også lidt lime toner. Dertil indtryk fra korn, rug, hasselnød og lidt grønne æbler.

Smagen

Det er dejlig fyldig men elegant Champagne. Den er frisk og velsmagende med en dejlig mousse. Syren er fuldstændig magisk og løfter smagsoplevelsen ved denne champagne. Flot koncentration og skøn mousse.

Eftersmagen

Virkelig en dejlig eftersmag, der begynder med et let syrebid, der er frisk med en let bitterhed. Derefter en citruspræget frugt, der akkompagneres af grønne æbler og let sødlig frugt.