

## Champagne Hervé Dubois (Avize - Côte des Blancs)

Endnu et familiedrevet champagnehus lige i hjertet af Côte de Blancs, hvor der næsten alene dyrkes den hvide Chardonnay drue. Det er da også på denne drue at husets forrygende Blanc de Blancs laves. Udover markerne i Côte de Blancs har de besiddelser i Montagne de Reims samt Marnedalen udenfor Epernay. Stiftet helt tilbage i 1880 af Paul Dubois, og drives nu af hans oldesøn Herve Dubois sammen med Herves datter Nina, der som 4. generation trådte ind i virksomheden i 2012. Huset er et lille domaine, og har i dag kun 4 ansatte inkl. Nina og Herve. De ejer ca. 7 ha. marker, hvoraf de 4,5 ha. er klassificeret som Grand Cru - alle i Cotes des Blancs. Samlet set producerer de cirka 45.000 flasker, og alt forgår i videst muligt omfang som i gamle dage - med håndkraft.

Lidt utraditionelt sendte de deres 2008 Cuvee Speciale på markedet for årgang 2007, men det fortæller lidt om, at de alene lade vinen bestemme, hvad der skal ske med den. Den er også den måde, hvorpå de afgør, hvornår de skal flaske deres vine. Det hele med udgangspunkt i ældgamle traditioner.

Deres Champagner er ret klassiske, men har personlighed og karakter. De er velbalancerede og altid med en rig og behagelig syre, der særligt kommer til udtryk i disse rene Chardonnay Champagner. Det kan drikkes som aperitif eller nydes med mad.

### Hervé Dubois - Millesime Blanc de Blancs Grand Cru 2014

Så er nyeste årgang klar - en lækker 2014. Ren Grand Cru materiale og 100% Chardonnay. Igen en flot efterfølger af den nu udsolgt og populære 2013.

Dosage: 4,5 gram/liter.

Champagnen er vinificeret uden Malolaktisk gæring og med diskret filtrering inden tapning.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En indbydende flot korngylden farve i glasset med livlige små bobler.

#### Duften

En frisk og ekspressiv duft. Vi er ovre i den citrusprægede ende af skalaen med lime og revet citronskal. Men diskrete toner fra ananas og pære dukker også op. Dertil halmstrå, smør, hasselnødder og et strejf af frisk kokos. Særdeles velduftende.

#### Smagen

En dejlig behagelig frisk mousse. Det er en medium fyldig Champagne med flot koncentration og kompleksitet. Frugten er ren, frisk og ung, og syre aldeles blændende. Et dejligt let bittert bid mod slutningen af smagen.

Den er flot balanceret og uhyre velsmagende. En oplagt valgt til skaldyr eller sushi.

#### Eftersmagen

I begyndelsen sidder det let bitre bid i munden. Så et lille syrebid - stramt og friskt. Som kommer den unge rene frugt galopperende, og bliver liggende meget længe. Dejlig eftersmag der blot skærper appetitten efter endnu en slurk.