

Champagne Hubert Paulet (Rilly La Montagne - Montagne de Reims)

Champagne Hubert Paulet er endnu et lille domaine med 1 ansat udover Olivier, der er 4. generation og som i dag er ansvarlig for husets Champagner. De ejer lidt over 8 hektarer, og disse er udelukkende beliggende i samme by Rilly La Montagne (1. cru). Det er ret sjældent at et Champagne hus udelukkende ejer marker fra samme by - og så hele 8 hektarer. Men Oliver laver ikke vin fra alle 8 hektarer. Faktisk laver han kun cirka 25.000 flasker om året, da han ikke råder over de nødvendige faciliteter til at lave eller opbevare flere flasker.

Markerne er beplantet med 50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir og 20% Chardonnay. Jordbunden i Rilly La Montagne er meget kalkholdig, og det giver mineralske og knivskarpe Champagner.

Olivier laver vin efter gamle klassiske dyder, og sætter en ære i, at frembringe terroir og ikke maskere vinene for meget. Hans vine er formidable, rene, præcise, koncentrerede, balancerede og meget nemme at drikke - uden at de derved taber deres personlighed.

Hubert Paulet - Cuvée Risleus Brut Premier Cru Millesime 2004

En fantastisk årgangschampagne, hvor alle 3 druer indgår med 47% Chardonnay, 33% Pinot Meunier og 20% Pinot Noir.

Cuvéen er opkaldt efter den oldgamle måde at skrive Rilly på – Risleus. Det er særligt selekteret druer fra de ældste vinstokke blandt Olivier's marker.

Udelukkende vinificeret i egetræsfade.

Druesammensætning

47% Chardonnay, 33% Pinot Meunier og 20% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Man fornemmer straks det ikke er en helt ung Champagne. Flot solsikkegul farve med begyndende lidt mørkere farve. Fine bobler.

Duften

Ahh...den har årgangens profil. Dejlig frugt i den mere tropiske ende af skalaen. Ananas, blodappelsin, honningmelon, gulerodssaft og strejf af pære. Sødligt præg men ikke sød. Masser af hasselnødder, lidt smeltet smør og korntoner. Velduftende og spændende kompleksitet.

Smagen

Den spændende profil fortsætter i smagen. Fyldig, rig og intens. Vidunderlig "mouthfeel" og skøn tekstur. Mousen er fyldig og frisk, men den er ikke for luftig. Frugten er fortsat ret ung med ret pæn koncentration, og syre er fuldstændig magisk - virkelig flot balanceret. Og ganske enkelt rasende velsmagende - klasse!

Nyd den som fredags aperitif eller sammen med Sushi.

Eftersmag

Dejlig eftersmag. Et diskret let bittert bid til at begynde med. Dernæst let sødlig frugt med den vidunderlige syre. En let sødlig frugt bliver bare ved med at ligge i munden, og det skærper blot appetitten til endnu en slurk.