

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 Champagne. 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 Olivier 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.

Læs mere på www.pinochar.dk/champagne/hubertpaulet

Hubert Paulet - Extra Brut Premier Cru Millesime 2012

Degorgeret oktober 2016.

40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir og 20% Chardonnay.

Dosage: 4,5 gram/liter.

Druesammensætning

40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier og 20% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Flot let gylden farve med fine bobler.

Duften

Dejlig og intens duft. Der er lækre citruselementer med grape, lime og mild citron skræl. Men der kommer også lige lidt noter fra ananas og friske grønne æbler. Læg dertil brioche, smør, hasselnødder og forårsblomster. Meget indsmigrende og velduftende.

Smagen

Den smager godt - rigtig godt! Fyldig, intens, let cremet men med en flot rank og karakterfuld profil. Meget behagelig mousse, frisk ren ung frugt og en vidunderlig syreprofil - wow. Og det lækre let bitre bid, der giver vinen karakter og personlighed. Højt koncentrationsniveau og formidabel balance - en virkelig flot 12'er.

Eftersmagen

Det dejlig let bitre bid lægger for. Så kommer den skønne syre. Og så en frisk ung frugt. Dejlig eftersmag - ikke svært at få lyst til endnu en mundfuld.