

## Champagne Corbon (Avize - Côte des Blancs)

Grand Cru byen Avize huser mange top producenter - store som små og kendt som mindre kendte. Champagne Corbon hører til de små og mindre kendte - men det er Champagne fra absolut øverste hylde!

Champagnehuset Corbon er et meget lille hus, der nu kun laver ca. 10.000 flasker om året. Det drives i dag af Agnès Corbon, der egentlig er uddannet som emballage ingeniør. Hendes første egen producerede årgang var 2009, og hun er hurtigt blevet anerkendt som en producent af Champagne i absolut topkvalitet. Hun ejer kun 3 hektar, men får lidt druer fra hendes bror, der også dyrker druer, men ikke laver Champagne selv. Hendes egne marker ligger som noget sjældent lige uden for hendes dør, og kan derfor på nærmeste hold følge med i markens og druernes udvikling.

Så med kun 10.000 flasker produceret om året, er det et scoop at jeg nu kan tilbyde disse som den eneste i Danmark - faktisk er hendes vine uhyre svære at opdrive uden for Frankrig.

Agnès Corbon har klare holdninger til Champagne og til det at producere Champagne. Der går ikke på kompromis, og hun har nogle produktionsmæssige principper, som er lidt anderledes end hendes far.

Læs mere på [www.pinochar.dk/champagne/corbon](http://www.pinochar.dk/champagne/corbon).

### Corbon - Avize Grand Cru Blanc de Blancs Millesime 2009

Årgang 2009 i Champagne er en rigtig flot årgang. Her igen 100% Chardonnay Grand Cru frugt fra Avize.

Blev tappet tilbage i 2010, så den har altså tilbragt næsten 10 år i kælderens før den blev sendt på markedet!

In malolaktisk gæring og ingen filtrering.

Dosage 5g/l.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En smuk gylden farve med fine små bobler.

#### Duften

En vidunderlig frisk duft med dominans af citrusfrugt. Der er duft fra både citron og lime. Der er dejlige forårs engdufte, og elementer fra både smør og hasselnød.

#### Smagen

Det er en uhyre velkomponeret Champagne med en vidunderlig mousse. Den fremstår ret elegant men med masser af koncentration og kompleksitet. Syren er præcis og med kant – virkelig lækkert. Den er i uhyre flot balance.

Den er åben og folder sig pænt ud, men der er masser af gemmepotentiale i vinen.

Den vil være et forrygende match til bl.a. Sushi og skaldyr.

#### Eftersmagen

Eftersmagen begynder med en dejlig frisk syrlighed og en diskrete bitter bid. Så tager den unge frisk frugt over, og ligger smagfuldt ret længe. En afslutning der pirrer til lysten til endnu en mundfuld. bravo!

(Smagt den 31. november 2021)