

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 2015

Så er afløseren for den lækre årgang 2014 klar. Årgang 2015 er vurderet af eksperterne til at være endnu bedre end 2014 - så glæd jer til denne lækre Grand Cru.

Ren Grand Cru materiale og 100% Chardonnay. Den bliver nærmest bedre år for år.

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

Den står med fine bobler og en flot grapekødfarve i glasset.

Duften

En herlig frisk duft med masser af frugt stiger op af glasset. Den er domineret af citrus med grave og citron, men der sniger sig også lige lidt mandariner og frisk ananas ind. Dertil lidt frisk mør, hasselnødder og friske siv.

Smagen

Man mødes af en dejlig elegant mousse med dejlig frisk frugt. Frugten er ganske slank, men med flot koncentration. Syren er ganske markant - men ikke for meget. Og så er det det lækre let bitre bid i bagkanten. Det er en ret kompleks og flat balanceret Champagne med både imødekommenhed, kant og karakter. Bravo!

Den fremstår naturligvis ung, og rummer et betydeligt lagringspotentiale. Men allerede nu vil den være et blændende match til skaldyr og sushi.

Eftersmagen

Det dejlige bitre bid ligger i begyndelsen af eftersmagen. Så kommer den friske syre, og til sidst frisk og let bitter frugt. Den signalerer ungdom og masser af holdbarhed.

(Smagt 2. november 2021)