

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 før 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 2016

Hervé Dubois har lavet endnu en vidunderlig Champagne i denne årgang. Vinstokkene til denne vin har en gennemsnitsalder på 60 år!

Man fornemmer koncentrationen fra det flotte druemateriale. Harmonisk og velbalanceret og uhyre nem at nyde!

Dosage: 4,5 gram/liter.

Champagnen er vinificeret med kun 50% malolaktisk gæring og med diskret filtrering inden tapning.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står flot i glasset med korngylden farve og en frisk og fyldig mousse.

Duften

Vidunderlig duft med god mineralitet og frisk frugt. Masser af indtryk – bl.a. friske grønne æbler, smør, popcorn, lime, rug og et strejf bananlikør

Smagen

Den har en vidunderlig tekstur og en flot mousse med fine små bobler. Blød og behagelig i kunden. Den er rig, dyb og med en flot koncentration, og helt aldeles vidunderlig frisk syre. Harmonisk og velsmagende.

En Champagne der kan nydes som aperitif eller til skaldyr og Sushi.

Den er åben og givende allerede nu, men kan naturligvis gemmes mange år i kælderen.

Eftersmagen

Eftersmagen er flot og lang. Den høje koncentration giver et let bitter bid til at begynde med. Derefter er det frisk frugt og en vidunderlig syrlighed der dominerer. Slutteligt en let sødlig frugt. Vidunderlig eftersmag.

(Smagt den 12. oktober 2022)