

Champagne Lamiable (Tours Sur Marne - Montagne de Reims)

I Grand Cru byen Tours Sur Marne i regionen Montagne de Reims finder vi Lamiable, hvor 3. generation i dag laver fantastisk Champagne.

Dette er et lille familie domaine, der i dag drives af 3. generation. Det er barnebarnet Ophelie, der nu laver Champagnen, og selvom hun ikke fylder meget i landskabet, så har hun en klar holdning til det at lave Champagne selvom hun "kun" har haft ansvaret de seneste 10 årgange fra dette fantastiske Champagnehus.

Hendes marker er beplantet med 60% Pinot Noir og 40% Chardonnay, og den årlige produktion ligger på omkring 60.000 flasker.

Hun laver hendes Champagne ret klassisk, og lagrer en smule af hendes vin på fade fra primært Bourgogne. Dette indgår i et par af hendes årgangs cuveer uden at vinene bærer præg heraf. Hun formår virkelig at balancere sine vine, og får det bedste ud af hver eneste flaske. De fleste af markerne er fortsat beplantet med vinstokkene fra hendes Farfars tid, og er dermed 50-60 år gamle. Det betyder, at vinene er dybe, koncentrerede og komplekse. Fantastiske Champagner!

Lamiable - Meslaines Brut Blanc de Noirs Millésime 2013

Årgang 2013 er bredt anerkendt som en uhyre flot årgang. Druerne til denne Champagne er høstet 8. oktober 2013.

Den er tappet marts 2014, og degorgeret oktober 2022. Den lagrer på flaske på lees i deres kældre i 7 til 8 år.

100 Pinot Noir fra vinstokke plantet af hendes Far i 1953! Det er en enkeltmark Champagne fra marken "Les Meslaines", hvilket naturligvis har givet denne Champagne dets navn.

Produktionen er blot 3.500 flasker om året af denne vin.

Dosage: 6,7 gram/liter.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står med fine små bobler i glasset med en flot korgylden farve med et svagt orange skær.

Duften

En dejlig frisk duft med masser af frugt. Det er overvejende tropiske frugter med appelsin, abrikos og lidt honningmelon. Også et strejf af let modne gule æbler. Lidt nødder og smørtoner dukker også op.

Smagen

Man møder en dejlig og ganske fyldig mousse. Frugten er ren, frisk og vinen har en flot koncentration. Den smager vidunderligt. Syren er nærmest perfekt. Markant men i fuld harmoni med de øvrige komponenter i vinen. I det hele taget er den i forrygende flot balance.

Den vil være særdeles velegnet til skaldyr, sushi og selv fede fiskeretter. Eller helt lyst kød.

Eller blot som stand alone glas til en stille hyggeaften.

Eftersmagen

En dejlig lang eftersmag, hvor syren lige markerer sig som det første. Den afløses dog hurtigt af den dejlige fyldige frugt, der slutter let sødmefyldt. Lækkert!

(Smagt den 30. december 2022)