

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.

Corbon - BdB Grand Millésime 2002

Årgang 2002 er allerede en legendarisk årgang i Champagne på niveau med bl.a. 2008 og 1996.

Her igen 100% Chardonnay Grand Cru frugt fra Avize. Blev tappet tilbage i 2003, så den har altså tilbragt næsten 20 år i kælderen før den blev sendt på markedet!

Dosage: 4,5 gram/liter.

Tappet 2003.

Alkohol: 12,0%

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot guldgulden farve med en diskret og elegant mousse.

Duften

En skøn duft hvor der så småt indtræder modne komponenter. Masser af duft med brioche, smeltet smør, valnødder, honningmelon, stjernefrugter og lidt abrikos.

Smagen

Man møder en elegant, kompleks og velmagende champagne. Frugten er ren, let og med begyndende alders tegn. Men frisk og med flot koncentration. Syren er vidunderlig præcis – diskret men present. Vinen er fyldig og fremstår i uhyre flot balance, og er rasende velmagende.

Eftersmagen

Eftersmagen indledes med en lækker og let bittert "gummebid". Så kommer frugten, der er let sødlig, galopperende og bliver hængende meget længe. Lækker eftersmag – appetit på mere....

(Smagt den 25. januar 2023)