

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 - Cuvee Speciale Blanc de Blancs Grand Cru 2014

Årgang 2014 er en flot flot årgang i Champagne. Deres top Cuvée bliver nærmest bare bedre år for år.

100% Grand Cru og 100% Chardonnay. Deres Cuvée speciale stammer fra enkeltmark i Avize, der hedder "Mazagran", og vinstokkene stammer helt tilbage fra 1951!

Champagnen fremstilles uden malolaktisk gæring, og den filtreres en smule inden aftapning.

Deres Cuvée Speciale lagres minimum 8 år i deres kælder.

Dosage: 6 gram/liter.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med fine små bobler og en flot lys korngylden farve.

Duften

Virkelig velduftende med masser af frugter med både tropiske og citrus ingredienser. Honningmelon, appelsiner, karambol og disket lim er blot nogle af frugtkomponenterne. Dertil hasselnødder, smør, kornblomster og et strejf af bananlikør.

Smagen

Meget behagelig medium fyldig mousse, og masser af frisk ung frugt. Den fremstår meget frisk og ung, og med en flot høj koncentration. Syren er præcis og markant, og vinen fremstår rank med masser af kompleksitet. En er i meget flot balance og en nydelse at drikke allerede nu.

Den vil helt sikkert udvikle sig positivt de næste 5-10 år, og have et par årtiers levetid.

Et godt match til sushi eller skaldyr. Eller blot til lidt fredags caviar...

Eftersmagen

Dejlig eftersmag hvor der indledningsvist er et frisk og let bitter bid fra den unge frugt. Det let bitre bliver liggende lidt, og afløses gradvist af en frisk og meget let sødlig frugt.

(Smagt den 28. oktober 2023)