

## 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 udannet 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.

Læs mere på [www.pinochar.dk/champagne/corbon](http://www.pinochar.dk/champagne/corbon).

### Corbon - Avize Grand Cru Blanc de Blancs Millesime 2014

Årgang 2009 i Champagne er en rigtig flot årgang. Her igen 100% Chardonnay Grand Cru frugt fra Avize.

Blev tappet tilbage i 2010, så den har altså tilbragt næsten 10 år i kælderen før den blev sendt på markedet!

Ingen malolaktisk gæring og ingen filtrering. Gæring og lagring på ståltank.

Dosage: 3,5 gram/liter.

Tappet juni 2010. Degorgeret i 2022.

Alkohol: 12,0%

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Den står smukt og krystalklart med en korngylden farve i glasset. Fine små harmoniske bobler.

#### Duften

En vidunderlig og ret ekspressiv duft vælter op af glasset. Masser af frugt og andre indsmigrende komponenter. Der er grønne æbler, karambol, frisk honningmelon, appelsin og unge ananas. Dertil smøre, et strejf af grønne urter og masser af blomsternoter.

#### Smagen

Det er en flot harmonisk og særdeles velsmagende champagne. Den er ret fyldig med flot koncentration og en perfekt afmålt mousse. Frugten er ren, ung og frisk, og syre er uhyre præcis, ganske markant og helt vidunderlig. Meget flot balanceret.

Server den til alskens fiske- og skaldyrretter eller en gang sushi.

Den er ganske imødekommende, men kan snildt gemmes i en lang årrække.

#### Eftersmagen

Eftersmagen er domineret af den unge frugt, hvor det dog er syren, der først indtager scenen. Efter den fortøner sig, er det en dejlig leet sødlig frugt, der bliver hængende i særdeles lang tid.

(Smagt den 18. februar 2024)