

## 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 - Millesime Blanc de Blancs Grand Cru 2018

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

Vinen står med en smuk guldgylden farve i glasset med fine små bobler.

#### Duften

Det er en ret ekspressiv duft med masser af lækre komponenter. Frugten er primær med bl.a. karambol, lime, grape og et strejf af fersken. Dertil smør, grøn the og hasselnød. Intens, frisk og kompleks – spændende.

#### Smagen

Også smagen er domineret af frisk, ung og koncentreret frugt. Alle kvaliteterne skinner igennem. Den flotte årgang, Grand Cru terroir og godt håndværk. Vinen er flot balanceret. Syren er præcis og aldeles vinunderlig. Vidunderlig mousse.

#### Eftersmagen

Ikke overraskende en imponerende lang eftersmag, der slutter med et klassisk og lækkert let bittert bid. Mums!

*Smagt 11. september*