



Champagne Blanc de Blancs Grand Cru

Producent:	Champagne M. Hostomme
Område:	Champagne
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,0
Drue:	Chardonnay

Hostommes Blanc de Blancs Grand Cru er en sprød og fokuseret Champagne, som brillerer med præcision og finesse fremfor fylde.

Blanc de Blancs er ensbetydende med en Champagne lavet på 100% Chardonnay. Nærmere betegnet kommer druerne til denne Grand Cru [Blanc de Blancs](#) primært fra de berømte, "hvide", kalkede bakker i Côte de Blancs. Et terroir, som frembringer rene og finesserige Champagner med kølig frugt og mineralitet.

Her mere end 100 år efter domænets fødsel tæller Hostomme i dag ca. 22 ha, hvoraf en stor andel er fremragende terroirs med Grand Cru-status. Nærmere bestemt i Chouilly sydøst for Epernay. Her har Laurent Hostomme siden 1993 været ansvarlig for driften af domænet, der siden 2016 desuden har kunnet bryste sig af en HVE-certificering (High Environmental Value). Certificeringen var et helt naturligt tiltag, da man hos Hostomme altid har praktiseret af frembringe Champagne så bæredygtigt som overhovedet muligt.

Vinbeskrivelse:

Hostommes Blanc de Blancs åbner med friske og delikate aromaer af citrus, grønne æbler, brød-dej og kridt.

I smagen kombinerer den på flotteste vis den feminine og slanke frugt med en så fokuseret og syresprød stil, at helhedsindtrykket viser imponerende fokus og mesterlig balance.

Druesammensætning:

100% Chardonnay



Politiken:

TESTVINDER

Politiken:

92 point

Houlbergs Vinblog:

92 point

Houlbergs Vinblog:



Beskrivelse af producenten

I mere end 100 år har familien Hostomme lavet Champagne primært fra de berømte, "hvide", kalkede bakker i Côte de Blancs i Champagne. Côte de Blancs er Chardonnay-land, hvilket også primært gør sig gældende for Hostomme, hvor flertallet af vinene er Blanc de Blancs (100% Chardonnay). Derudover supplerer man med en andel Pinot Noir og Pinot Meunier fra Vallée de Marne.

Generelt er der tale om sprøde, syrefriske vine med udtalt mineralitet, som gør vinene ekstremt fokuserede.

"...pure and linear Champagnes of remarkable finesse and freshness."

- Stephan Reinhardt, The Wine Advocate

I dag tæller domænet ca. 22 ha, hvoraf en stor andel er fremragende terroirs med Grand Cru-status. Nærmere bestemt i Chouilly sydøst for Epernay. Her har Laurent Hostomme siden 1993 været ansvarlig for driften af domænet, der siden 2016 desuden har kunnet bryste sig af en HVE-certificering (High Environmental Value). Certificeringen var et helt naturligt tiltag, da man hos Hostomme altid har praktiseret af frembringe Champagne så bæredygtigt som overhovedet muligt.