



Champagne M08, Blanc de Blanc Grand Cru 2008

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

M08 Brut Nature er Hostommes knastørre, nørde-Blanc des Blancs frembragt fra de bedste chardonnay-parceller på de hvide, kalkede marker i Côte de Blancs.

Hele 11 år har Champagnen hvilet på gærresterne, før den er degorgeret, hvor forinden den har gennemgået førstegæringen på franske "Bourgogne-fade" under temperaturkontrollerede forhold. Slutteligt har vinen hvilet 6 måneder yderligere, før den er frigivet.

Bemærk, at det er en "Brut Nature", hvilket betyder, at man i forbindelse med degorgeringen ikke har tilsat yderligere sukker.

I mere end 100 år har familien Hostomme lavet Champagne primært fra de berømte, "hvide", kalkede bakker i Côte de Blancs i Champagne. I dag tæller domænet ca. 22 ha, hvor af 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 Enviromental Value). Certificeringen var et helt naturligt tiltag, da man hos Hostomme altid har praktiseret af frembringe Champagne så bæredygtigt som overhovedet muligt.

Vinbeskrivelse:

M08 Brut Nature er en langlevende "barberblads-Champagne" med syngende syre og en stenet mineralitet. En nørdevin, som "Prosecco-elskere" skal være varsom med, men som helt sikkert får syre-elskerne til at juble. M07 deler uden tvivl vandene, hvorfor du nok ikke skal servere den for hvem som helst.



Vinens strågule farve efterfølges af kalkede, intense aromaer af hvide blomster, grønne æbler, citronskal, brødkrummer, hør og stenvalseværk.

I munden folder den sig magtfuldt og knastørt ud, hvor den rene frugt balanceres af en skrigende, mundvandsfremkaldende syre, en cremet mousse og en særdeles lang, fokuseret og stenet finale.

Druesammensætning:

Chardonnay

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.