



## Champagne, Millesime Blanc de Noir Premier Cru 2018

**Producent:** Champagne M. Hostomme  
**Område:** Champagne  
**Land:** Frankrig  
**Alkohol:** 12,0  
**Drue:** Pinot Noir

Hostommes Blanc de Noirs 1er Cru Millésime 2018 er en potent, lagringsdygtig og kompleks champagne, som er lagret minimum 36 måneder på gærresterne (sur lie) og degorgeret 3 måneder, før den bliver sat til salg.

Vinen har en meget lav dosage på kun 4 g/l, hvorfor den fremstår tør og rank. Alle druene til denne Blanc de Noirs kommer fra én årgang - nemlig 2018.

Blanc de Noirs (hvid af de sorte) betyder at champagnen udelukkende er lavet på blå druer; pinot noir og pinot meunier. Man gør dette ved at presse druerne nænsomt og lade mosten løbe fra med det samme. Druerne til denne Blanc de Noirs er 100% Pinot Noir fra Montagne de Reims.

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.

Laurent Hostomme har 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.

Hostommes Blanc de Noirs er en stor, dyb og kompleks Champagne, der med sine flotte muskler, dybde, mineralitet og ranke fremtoning virkelig viser, hvorfor Blanc de Noirs er noget ganske særligt.



**Vinbeskrivelse:**

Den brillante, strågule farve med et strejf af pink efterfølges af en fokuseret, potent og elegant næse med citrus, rabarber, sten og mandler.

I smagen fortsættes stilen, hvor den brillierer med koncentration, flot cremet mousse og dybde kombineret med en rank og kompleks fremtoning og tør finale.

**Druesammensætning:**

Pinot Noir

**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.