



Champagne Millesime, Blanc de Blancs Grand Cru 2010

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

Millésieme 2010 Blanc de Blancs Grand Cru er en tør, sprød og spændende 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. Vinen har ikke gennemgået malolaktisk gæring. Slutteligt har vinen hvilet 3 måneder yderligere, før den er frigivet.

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.

Millésieme 2010 er en ekstremt kompleks, langlevende "barberblads-Champagne" med sprælsk syre og en flot bagvedliggende mineralitet. En vin for nørderne som elsker syre og dybde - bestem ikke en vin for folk med hang til lette og ukomplicerede vine. Millésieme 2010 deler uden tvivl vandene, hvorfor du nok ikke skal servere den for hvem som



helst.

Vinbeskrivelse:

Vinens strågule farve efterfølges af intense aromaer af hvide blomster, æbler, honning og et lille touch af jern, som pakkes ind af en konstant endog diskret mineralsk bagkant.

I munden folder den sig magtfuldt og knastørt ud med små delikate bobler. Den rene frugt balanceres af en skrigende, mundvandsfremkaldende syre og en særdeles lang, fokuseret og stenet finale. Aromaerne genspejles i munden, men her støder flotte aromaer af nødder, toast og likør til.

Druesammensætning:

Chardonnay

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.