



Champagne Copinet Nos pas dans la terre

Producent:	Champagne Marie Copinet
Område:	Champagne
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Drue:	Pinot Noir, Pinot Meunier

Beskedne mængder produceres der af denne komplekse Brut Nature-Champagne, der kommer fra enkeltmarken La Charbonnière ved Brouillet i Vallée de l'Adre.

Her står mere end 50 år gamle Pinot Noir- og Pinot Meunier-vinstokke på en leret, siltholdig jord, som dyrkes efter økologiske principper.

Marie Copinet Champagne er en prestigefyldt producent af Champagne beliggende i Côte de Sézanne-regionen i Champagne. Huset drives af Marie-Laure og Alexandre Copinet, som begge kommer fra familier med dybe rødder i vinfremstilling. Både Maries og Alexandres eventyr i Champagne blev startet af deres bedsteforældre tilbage i 60'erne. Nu - to generationer senere - er kræfterne samlet under ét domæne.

Deres filosofi er at skabe Champagner, der reflekterer deres terroir og de unikke karakteristika ved deres vinmarker ud fra bæredygtige principper. Også derfor er det helt naturligt, at domænet i dag er ved at blive økologisk certificeret.

Denne er gæret på en kombination af stål og store egetræsfade og hvilet 10 måneder på gærresterne. Efterfølgende gennemgår vinen 24 måneders flaskelagring i kælderen, før degorgeringen foretages uden tilsat sukker (Brut Nature).

Slutteligt lagres vinen igen 6 måneder på flaske inden frigivelsen.

Vinbeskrivelse:

Dette tæller ikke mindst dette spændende blend af Pinot Noir



og Pinot Meunier fra Bruillet i Vallée de l'Ardre, som viser både dybde og skarphed.

Elegante aromaer af røde æbler, hindbær, mandler og brødkrumme smyer sig op af glasset, mens smagen følger op med uovertruffen, ren frugt, ultra-cremet mousse, solid og mundvandsdrivende syre og en lang, sprød og robust finale.

Stor og atypisk nørde-Champagne, som bør opleves.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Pinot Meunier

Beskrivelse af producenten

Marie Copinet Champagne er en prestigefyldt producent af Champagne beliggende i Côte de Sézanne-regionen i Champagne. Huset drives af Marie-Laure og Alexandre Copinet, som begge kommer fra familier med dybe rødder i vinfremstilling. Både Maries og Alexandres eventyr i Champagne blev startet af deres bedsteforældre tilbage i 60'erne. Nu - to generationer senere - er kræfterne samlet under ét domæne.

Deres filosofi er at skabe Champagner, der reflekterer deres terroir og de unikke karakteristika ved deres vinmarker ud fra bæredygtige principper. Også derfor er det helt naturligt, at domænet i dag er ved at blive økologisk certificeret.

Små 9 ha ejer ægteparret i dag, hvilket er fordelt i de tre områder Vallée de la Marne, Côte de Sézanne og Cote des Bars.

Her produceres der ud fra domænets ret beskedne størrelse en bred vifte af cuvées. Både nogle prisvenlige af slagsen, hvor man får virkelig god kvalitets-Champagne til prisen. Dette tæller fx vinhusets Extra Quality Brut, der på trods af status som en slags "basis-Champagne" lagres hele 36 måneder på gærresterne.

Derudover produceres der i Nos pas dans-serien nogle helt særlige Brut Nature-cuvées, der virkelig taler terroirets sprog.