

2016 Extra Brut, Premier Cru

Leclerc Briant

Leclerc Briant

Leclerc Briant blev grundlagt i Cumières i 1872 og har haft base i Épernay siden 1955. Huset dyrker 14 hektar, især i Grand Cru- og Premier Cru-byer, og supplerer med druer fra få dyrkere, der arbejder økologisk eller er under omlægning. Biodynamik præger både markarbejde og kælder, hvor vinene behandles skånsomt, modnes længe og typisk får lav eller ingen dosage. Sortimentet rummer klassiske cuvées, markselektioner og mere eksperimenterende specialiteter.

Champagne

Champagne ligger i det nordøstlige Frankrig, omkring 150 kilometer fra Paris, og vinmarkerne er fordelt på fem departementer. Det kølige klima møder en kalkrig undergrund, som både dræner og holder på vand, mens skråningerne hjælper druerne med at modne uden at miste deres naturlige syre. Pinot Noir, Chardonnay og Meunier dominerer. Druerne høstes i hånden, presses skånsomt og bliver først til stille basisvine. Boblerne skabes ved en anden gæring i flasken, efterfulgt af mindst 15 måneders kældermodning; årgangs-Champagne kræver mindst tre år. Forskelle i druer, delområder, reservevine, lagring og dosage kan give både stramme, præcise vine og mere vinøse, modne udtryk.

Vinen

En tør, rank og seriøs mousserende vin, hvor den modne årgang giver dybde uden at gøre udtrykket tungt. Pinot Noir og Chardonnay bærer cuvéen, med Meunier som supplerende del, og grundvinen er spontangæret med delvis modning på træ. Den lange flaskemodning samler strukturen og giver mere ro i midten, mens den lave dosage holder afslutningen stram. Resultatet er en kompleks og elegant vin med tydelig energi, fast mousse og balanceret fylde.

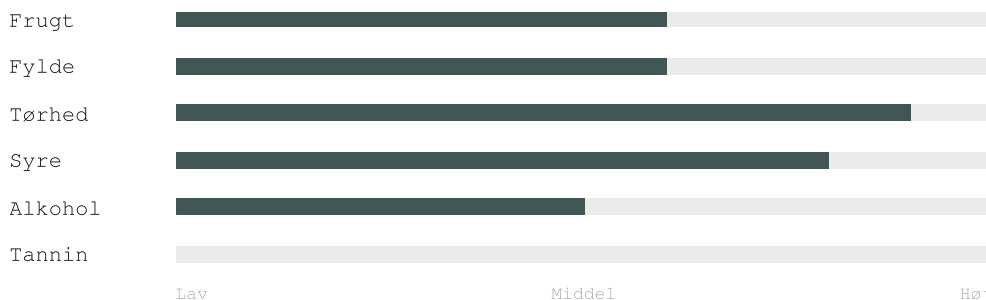
Primære aromaer: Citronskal, gule æbler, ristet brioche, nødder, kalk, hvid peber, svampe og kridt.

Madforslag: Prøv til sprødstegt kylling med sauce suprême og bagt selleri.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



2016



Mousserende



Chardonnay,
Pinot Noir,
Meunier



Champagne
Frankrig