

Marie Copinet, Blanc de Noir “Nos pas dans la Pierre”

Producent: Marie Copinet

Geografi: Fra Champagne og specifikt underegionen Côte de Sézanne

Årgang: 2018

Klassificering: Champagne Blanc de Noir

Normalpris: 449,-

Medlemspris: 375,-

Det er Spätburgunder og rød Bourgogne der er i fokus hos Pinot Box'en, men det var vist også på tide vi gav den et lille twist. Årstiden i betragtning, med Champagne selvfølgelig ☺

En kandidat til nytårsaftnen, eller som et forfriskende indspark i den ellers ”tunge” jul.

Champagnen er selvfølgelig på 100% Pinot Noir, druerne kommer fra en lille parcel med en særlig høj andel af kalk og som er under konvertering til øko. Det er årgang 2018 og vinen er delvis lageret på egefade, akaciefade og stål, den ligger 10 mdr med gærresterne og der er ingen tilsat sukker (dosage).

Copinet hører ind under betegnelsen ”Grower-Champagne” der er blevet et populært begreb og referer til små, familieejede producenter der kun laver Champagne fra egne druer og styrer hele processen i både mark og kælder.

Førhen solgte mange af de små bønder deres druer til de store huse, men tendensen er og har været i en del år efterhånden at bønderne selv bruger deres druer og laver Champagne under eget navn.

Eksempelvis begyndte Copinet at flaske selv i 1975, men indtil da solgte man til kæmpe-producenten Moët.



”Æg” til lagring af Copinet’s vine.
Lavet af ler fra den landsby de bor i

Blanc de Noirs?

Champagnen her er det man kalder en Blanc de Noir. Det dækker over en hvid Champagne/vin lavet på blå druer. Mosten i druerne er nemlig klar og får først farve ved ”kontakt” med drueskindet.

(Kaldes maceration)

Adskiller man mosten fra drueskindet straks efter presning, undgår man altså at det tager farve.

Hvordan smager det?

Først ren og frisk duft med citronsaft, grillet citron og en salt note alá østers. Med luft kommer røde æbler, cashewnødder og kridt.

Levende og afstemte bobler, cremet/blød mundfølelse, medium syre og knastør afslutning.

Ret kompleks Champagne der både står ”stramt” og frisk, men også har bund og dybde. Kør den til østers! ;)