

Marie Demets, Champagne Tradition Blanc de Noirs

Producent: Marie Demets

Geografi: Côte des Bar, Champagne, Frankrig

Årgang: Non Vintage

Normalpris: 379,-

Medlemspris: 325,-

Måned: Juli 2023

Jeg håber I er med på den, for med øje på Pinot Noir kan vi jo ikke helt se forbi Champagne.

Den mest dyrkede drue i regionen og samtidig er Champagne også bare i en rivende udvikling for tiden. Og så findes der jo værre ting end at drikke Champagne i solen på terrassen ☺

Marie Demets er en mindre familiejet producent, der selv står for alle dele i vinframstillingen fra mark til salg. De dyrker selv markerne, høster druerne, vinificerer og får solgt vinene. Sådan er det på de fleste mindre vingårde, men Champagne har især haft tradition for at være domineret af store producenter som Moët, Mumm, Tattinger osv. Store virksomheder der selvfølgelig også ejer jord og dyrker druer, men som i høj grad også køber druer af bønder der bare dyrker dem, men ikke selv laver vin.

Det har bestemt ændret sig. Over de seneste 20 år er andelen af små bønder, der selv vælger at vinificere druerne steget markant. Det har givet et meget mere spændende og personligt Champagnemarked.

Demets familien er dog ikke helt grønne. De har selv lavet Champagne siden 60'erne og drives i dag af 3. generation. Vinen her ligger 5 måneder på ståltank med gærresterne og herefter 18 måneder på fad. Som meget Champagne er det et blend af forskellige årgange. Basen er fra 2020 årgangen med 62%, mens det resterende er ”reserve-vin” altså ældre årgange.

Dosage er på 6,5 gram hvilket klassificerer den som en Brut.



Sunde og modne Pinot Noir druer klar til høst

Côte des Bar

Marie Demets har til huse i underregionen Côte des Bar. Det er i det helt sydlige Champagne, ikke langt fra Chablis og faktisk næsten adskilt fra resten af Champagne. Det er Pinot Noir land. Druen udgør 86% af beplantningen. Vigtigste forskel i Côte des Bar er, at der er en højere andel af ler i jorden og det klæder Pinot og bidrager til Champagner med mere krop og fylde.

Hvordan smager den?

Næsen åbner med både grønne og røde æbler, citronsaft, kalk, strøget tændstik og samtidig ”cremet”. I munden er boblerne blide, syren er høj og præcis, blød/cremet mundfølelse og knastørt finish. Citrusfrugt, kalk og røde æbler går igen sammen med muslingefond og med luft oxidative noter af comtéost og hasselnødder.

Flot value-for-money Champagne i min optik ☺