

Richard Royer, Blancs de Noir “Original”

Producent: Champagne Richard Royer

Geografi: Champagne, Frankrig

Årgang: Non Vintage

Normalpris: 450,-

Medlemspris: 395,-

Måned: August 2024

Ja cirka en gang om året sender vi lidt bobler efter jer og sætter fokus på en af de vigtigste regioner for Pinot Noir, Champagne ☺

Det plejer at blive taget godt imod og så krydser vi fingre for lidt flere terrassestunder her i årets sidste sommermåned!

Richard Royer ejer og dyrker 13 hektar i den lille kommune Balnot sur Laignes der ligger i Côte des Bar.

Richard's fokus er på Pinot Noir der dækker 85% af hans parceller og vinen her er selvfølgelig også 100% Pinot.

Gården er under omlægning til økologi og har samtidig fokus på biodiversitet, energi optimering, bevaring og genbrug af vand.

Jeg var inde på det her juli sidste år da vi havde Champagne fra Marie Demets med, men en lille opdatering: Champagne er jo i den grad en region der har været præget af meget store producenter som fx Moët, Tattinger osv.

Richard er det modsatte, det man betegner Récoltant Manipulant ofte omtalt som ”Grower Champagne”. Førhen var der rigtig mange mindre gårde der dyrkede druer og solgte dem direkte til de store producenter. Over de seneste 20 år er der langt flere der nu selv vinificerer og laver vinen. Det er kort og godt ”grower” bevægelsen og har gjort Champagne til en meget mere levende og personlig vinregion.



Richard i hans vinmarker. Som nævnt fokus på lav intervention i marken og det går igen i kælderens. Begrænset svovl tilsætning osv.

Medlemsbud?

Her holder vi fast i Champagne-fokusset ☺

Jeg har udvalgt 3 forskellige, igen fra små producenter som jeg synes har lidt ekstra at byde på. Champagner jeg har brugt en del på min vinbar og til smagninger.

Som altid en oversigt med noter og priser sendt med i ”box’en er på vej” mailen.

Evt bestilling også over mail og betaling via MobilePay ☺

Hvordan smager det?

Starter i både næse og smag ultrafrisk med høj syre, friskpresset limesaft og kalket mineralitet. Åbner dog hurtigt i glasset med røde, modne æbler, hasselnødder, surdejsbrød, mere tyngde, fylde og bred smag, men stadig holdt i skak af frisk syre og knastørt finish. Det vigtigste for mig er dog længden i eftersmagen, meget Champagne ”er kort” og deraf lidt simpel, men her er der længde og kompleksitet! Kan også køres til skaldyr eller snacks ☺