

# Marie Demets, Champagne Tradition Blanc de Noirs.

**Producent:** Marie Demets.

**Geografi:** Champagne, Frankrig

**Årgang:** Non Vintage

**Normalpris:** 395,-

**Medlemspris:** 330,-

**Måned:** Juli 2025

Så er der champagne i box'en igen og denne gang fra Demets der også var med for præcis 2 år siden, juli 2023.

Det er jo ikke så tit vi har bobler med, der er der andre abonnementer hvis man søger det, men vi kan ikke helt se bort fra det. Det er trods alt en ret så vigtig "gren" når vi snakker Pinot Noir ☺ Marie Demets er en familieejendom og det man vil beskrive som en "grower" producent. Familien står for alt selv i mark og kælder arbejde og ejer selv deres marker. Familien har lavet vin under eget navn siden 60'erne og skiller sig lidt ud på den måde. Der har været bred tradition for i Champagne →

at mange familier har ejet marker og dyrket druer som en afgrød der er solgt videre til de store producenter. I dag er der langt flere, der selv vælger at lave vin/champagne på druerne og det har givet et helt nyt spil til den brede champagne-scene. Det er dog ikke mange der har gjort det siden 60'erne ☺

Vinen her er selvfølgelig på 100% Pinot Noir, deraf "Blanc de Noirs". Det er primært 2022 høsten og så et blend af lidt ældre årgange, alt har ligget på stål, så ingen fadindflydelse. Til gengæld ligger den med gærresterne der giver noget dybde og så er der kun 3,5 tilsat gram dosage. Så knastør og sprød ☺



Lidt nørdet, men her ses deres stokke som er pruned og klippet til. Et skud er valgt til at give druer og resten er klippet fra for at give luft og rum til klaserne. Det giver dem og plads og mindsker risiko for sygdom.

## Hvordan smager det?

Næse der åbner med østersskal, gul frugt og skolekridt, med luft kommer røde æbler, et touch af peber og den bygger på i tyngde samtidig med den bevarer friskhed. God syre i smagen med den her cremet gule frugt nærmest som citronsorbet, østersskal og peber går igen. Der sker igen noget med yderligere luft, mere rød frugt med jordbær og hindbær, igen modne æbler og generelt er der altså noget bundtræk på. Vinios og ikke "bare" frisk, har godt af luft og holder flot på dag 2.

## Drik det til

Giver jo nogle andre muligheder end det jeg typisk sender jer ☺

Altså en starter med østers, en vinaigrette baseret på æblecidereddike og så lidt fint-hakked æble henover. Så får vi ret så fint matchet det element i vinen og du kan også tilføje frisk fennikel eller peberrod. Noget der giver mere dybde, det kan Champagnen sagtens klare. Er du ikke til østers; Nye danske kartofler kogt, en fed creme fraiche henover, frisk peber, æblecidereddike, topes med caviar. Svært at være sur ☺