

Champagne S. Vincent, Les Saint Rys Pinot Noir

Producent: Champagne S. Vincent

Geografi: Damery, Champagne, Frankrig

Årgang: Non-Vintage

Normalpris: 525,-

Medlemspris: 430,-

Måned: Juli 2026

Så er der altså Champagne på programmet og den har jeg virkelig glædet mig til at sende jeres vej! Det er kun anden årgang Sebastian og Julie frigiver og da jeg smagte første årgang var jeg ikke i tvivl om, at den skulle med når vi kunne få mængden til det ☺
Selvom Champagne S. Vincent er et ungt domaine, bygger arbejdet på klassiske værdier. Sebastian og Julie driver vingården i Damery i hjertet af Marne-dalen, hvor de arbejder tæt med deres egne marker og har fokus på at lade druernes kvalitet tale for sig selv. Ambitionen er at skabe Champagner med tydelig identitet, hvor frugt, balance og områdets karakter er vigtigere end en tung dosering eller markant fadpræg.

Nævner man Pinot Noir er det jo oftest Bourgogne man først tænker på, men druen har faktisk spillet en mindst lige så vigtig rolle i Champagne gennem århundreder. I dag er Pinot Noir den mest plantede druesort i området og er med til at give mange Champagner deres karakteristiske fylde, struktur og dybde. Hvor Chardonnay ofte bidrager med friskhed og finesse, tilfører Pinot Noir mere krop og dybde. Det gør den til en vigtig byggesten i mange af Champagnes mest anerkendte vine. Og så er der selvfølgelig Blanc de Noirs, som her, hvor den står alene. Jeg synes de har ramt den lige i r**** her. Det er den bedste Champagne vi har haft med og ja ikke billigt, men ikke dyrt sammenlignet meget andet.



Vinen I har foran jer liggende på pupitre i Sebastian og Julie's kælder.

Hvordan smager det?

Næsen åbner friskt og indbydende med røde æbler og modne jordbær ledsaget af noter af brioche, ristede mandler og et strejf af citrus. Boblerne er elegante, og i smagen er den både cremet og livlig. Syren løfter frugten flot, tydelig mineralitet og så er her altså også krop og tyngde. Lang eftersmag og åbner med luft!

Drik det til

Champagne er generet alsidig og her kan den både passe til østers, grillede jomfruhummere eller letstegt kammusling, men er også et oplagt valg til sushi, ceviche eller en klassisk omgang fish & chips. Måske spøjst den sidste, men kombi af høj syre, brioche noter, tyngde og dybde gør det til en kanon parring 😊