CHAMPAGNE

LECLERC BRIANT

Depuis 1872 à Epernay

FAKTA

Champagne
Drue(r): 20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir
Lagring: 2. gæring på flaske: 2 år.
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09298520035
Anbefales til:

RESERVE BRUT ØKO

Champagne Leclerc Briant, Epernay

Distriktet
Champagne er et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dets vine af samme navn, som gennem århundreder har været synonyme med prestige og det lidt sofistikerede liv. Området er ca. 34.000 ha. stort og ligger omkring 150 km. nordøst for Paris, hvilket (i klassisk forstand) gør det til et af de nordligst beliggende vinområder i verden. Området ligger i en unik klimazone, hvor det kontinentale og oceaniske klima mødes, hvilket giver relativt kølige somre. Det bidrager til en langsommere modning af druerne, hvilket er en nøglefaktor, da den giver druerne mulighed for at bevare en høj syre - afgørende for champagnens karakteristiske friskhed og elegance. Jordbunden i Champagne-distriktet er også unik. Den er nemlig meget rig på kalksten, især i form af kridt (Kimmeridge kalk), og sammen med et højt indhold af fossile østers, snegle og andre marine-organismer, bidrager det alt sammen til den særlige friskhed og udtalte mineralitet, som en god champagne byder på.

Fra de verdensberømte champagnehuse til de små producenters nichevine repræsenterer Champagne en kompleks og fascinerende verden - en destination for luksus, kultur og tradition, og hvor hver flaske champagne er et symbol på århundreders historie og håndværk.

Producenten
Lucien Leclerc etablerede i 1872 'Domaine Leclerc' i Cumières nær Epernay. Grundlaget var bl.a. de vinmarker som hans kone, Adèle, havde bragt i medgift, da de giftede sig. I mange år producerede vinhuset domaineaftappede champagner og vine, som man leverede til større firmaer i området. I 1955 udvidede Bertrand Leclerc (4. generation) og hustruen Jacqueline Briant familiens virksomhed til også at omfatte et "négoce", hvor man købte druer eller vine fra udvalgte nabo-producenter via faste aftaler med disse. Firmanavnet blev samtidigt ændret til 'Maison Leclerc Briant', og man flyttede til de bygninger, som i dag stadig huser firmaet.

Bertrand Leclerc bliver stadig husket som den vinproducent i Champagne, der allerede i 1950'erne interesserede sig for en økologisk/biodynamisk produktion - længe forinden man havde defineret lovgivningen omkring disse dyrkningsmetoder. Sønnen Pascal overtog i 1980'erne faderens arbejde og igangsatte en omlægning til økologi/biodynamik på samtlige vinmarker, hvilket resulterede i en officiel økologisk godkendelse i 2004 og en efterfølgende biodynamisk godkendelse i 2008. Efter Pascals alt for tidlige død i 2010 blev firmaet i 2012 købt af et amerikansk ægtepar, som var meget fascinerede af domainets særlige historie og potentiale.

Champagne Leclerc Briant er med sine 14 hektarer vinmarker kendt som en af de første og mest innovative biodynamiske producenter i Champagne. Markerne er beliggende i Cumières, Hautvillers, Mareuil-sur-Aÿ, Bisseuil og Rilly la Montagne - de fleste af dem klassificeret som Grand Cru og 1. Cru.

Frédéric Zeimett, der allerede under tidligere ansættelser var kendt som bio-entusiast, leder i dag firmaet, assisteret af Ségolène Leclerc, 6. generation i familien bag Leclerc Briant. Firmaet har desuden i flere år sikret sig rådgivning fra ønolog og specialist i biodynamik, Hervé Jestin. Leclerc Briant supplerer druer af egen høst med druer fra en håndfuld faste producenter, som i tæt samarbejde med Frédéric Zeimett og hans team fortrinsvist dyrker deres marker biodynamisk. Man producerer ikke bare vine med respekt for naturen, man laver også champagner, som udtrykker områdets og vinmarkernes særlige karakterer under mottoet: Respekt og personlighed.

Produktet
Brut Réserve er lavet på Pinot Meunier, Pinot Noir og Chardonnay fra økologiskdyrkede vinmarker i Cumières, Verneuil, Sermiers, Epernay et Cramant. Sammensætningen varierer efter årgang, men det er normalt Pinot Meunier, som dominerer. Hovedparten af vinen til Brut Réserve kommer fra en enkelt årgang, suppleret med vine fra 2-3 ældre årgange. Vinen er både gæret og modnet på store træfade. Også længden for den anden gæring på flaske (champagnisering) varierer efter årgang - normalt omkring 2-3 år. Dosage (tilsætning af sukkerlikør) er på 4,5 g. sukker/liter.

Brut Réserve har en flot, lysgylden farve med rødt skær. Den har fine, vedvarende bobler og en meget åben, ren og frugtrig duft - også her med aromaer af røde frugter. Smagen har en flot harmoni mellem tørhed, fylde, frugtsødme og finesse. En meget sammensat, karakterfuld og charmerende champagne. Den slutter med god tørhed,s struktur og en let saltet stil, som gør den meget appetitvækkende. Perfekt til festlige lejligheder eller til gastronomi, især sammen med skaldyr eller fisk.