

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT

Depuis 1872 à Epernay

FAKTA

Champagne

Drue(r): 20% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier

Lagring: 2. gæring på flaske min. 6 år.

Alkohol: 0.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09299320935

Anbefales til:



2009 CUVEE DIVINE SOLERA EXTRA BRUT

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 og kolde vintre. Det bidrager til en langsommere modning af druerne, hvilket er en nøgelfaktor, da den giver druerne mulighed for at bevare en høj syre - afgørende for champagnens karakteristiske friskhed og elegance. Geografisk er jorden i Champagne-distriktet også unik. Den består primært af kalksten, især i form af kridt, som også bidrager til den særlige friskhed samt en udtalt mineralitet.

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 leverer 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

Champagne Brut "Cuvée Divine Solera" er Leclerc-Briants flagskib og er sammensat af ca. 50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir og 20% Chardonnay (en blanding der tilpasses årgangen), som hentes på Leclerc-Briants Cru-vinmarker i Châtillon sur Marne, Hautvillers og Cumières. Man udvælger de bedste druer til denne Cuvée. Vinen er en sammensætning af normalt tre-fem årgange, som er modnet på træfade efter "solera-metoden" (mest anvendt for Sherry), dvs. at man til basisårgangen 2007 tilsætter 2006, 2005, 2004 og 2003 øverst. Den vin, som bliver champagneret, tages fra bunden "solera". Længden af anden gæringen på flaske (champagnisering) varierer efter årgang - normalt ca. 6 år. Cuvée 2007 er degorgeret i marts 2019. Man tilsætter normalt kun ca. 3-4 g. doseringslikør efter degorgering, og vinen er derfor i den tørre stil (Brut).

I duften finder man meget aromatiske og indtagende nuancer af hvidtjørne- og akacieblomster, men også federe toner af wienerbrød og honningkage og med iltning sarte toner af sorte kirsebær. I smagen er vinen både koncentreret og kødfuld og samtidig sprød og delikat. Den har en meget lang og kompleks eftersmag med et væld af frugtrige, liflige nuancer samt karakter af tørrede frugter. En perfekt champagne til gastronomien!

