

FLEUR DE CHAMPAGNE, BRUT

Champagne Duval-Leroy, Vertus

”..Fleur de Champagne imponerer dels med sin fine ”mousse” og sin modne, dybe og alligevel blomstrende elegante stil. En Brut Champagne i absolut topklasse..”



Champagne - som at drikke stjerner

Den region, der har lov til at kalde sine vine for ”Champagne” blev omhyggeligt afgrænset i 1927. Her - i dette unikke terroir - produceres verdens fineste Mouserende vine. Den kalkholdige, veldrænede og magre jordbund og de kølige, marginale klima giver perfekte betingelser og tilfører Champagnen sin vidunderlige og helt uforlignelige ranke elegance, der til dato ikke er overgået af nogen anden mouserende vin.

Druetyperne i Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier.

De fleste Champagner er uden årgang, og blandet af vine fremstillet på druer fra forskellige byer. Kun i exceptionelle år fremstilles små mængder Vintage Champagne, der også afspejler årgangens kvalitet.

Champagne Duval-Leroy

- familie ejet tophus

”..kvaliteten og stilen siden begyndelsen af 90’erne har overgået flertallet af de såkaldte Grande Marque huse..”, skrev Decanter magazine i maj 2005 nummeret i artiklen ”Champagnes top improvers”. Og Decanter fortsatte ”..det er let at erkende og nyde Duval-Leroy som en af de kvalitetsmæssigt hurtigst voksende Champagneproducenter..”

Dette er bare én blandt mange fantastiske anmeldelser Duval-Leroy har opnået de senere år. Der er tale om et familieejet Champagne hus, grundlagt i 1859.

I dag og siden 1991 ledet ”hands on” af Carol Duval-Leroy, der er trådt i karakter som en ny, formidabel Champagne enke a la Lilly Bollinger, og Madame Clicquot. Sammen med vinmager Hervé Justin er Carol Duval-Leroy hovedpersonen bag det fantastiske niveau Duval-Leroy har i dag.

Huset ligger i Vertus, nær Epernay, og ejer 180 ha. vinmarker hvilket placerer Duval-Leroy blandt de 10 vigtigste jordbesiddere i Champagne. Duval besidder parceller i samtlige byer, der er klassificeret ”Grand Cru” i Côte des Blancs. Her ligger en af nøglerne til husets konstante stil og kvalitet.

Duval-Leroys Fleur de Champagne, Brut

Duval-Leroys ”Fleur de Champagne, Brut fremstilles af 75 % Pinot Noir og 25% Chardonnay fra Montagne de Reims og Côte de Blancs området. Druer fra omkring 20 byer indgår, heriblandt Avenay, Ay, Bouzy, Chouilly, Mareuil sur Ay, Rilly, Vertus og Verzy.

Kun mosten fra første pres (”le cuvée) anvendes. Efter alkoholgæring og 2. gæringen i flasken lagres Fleur de Champagne i 3 år på gæren i Duval-Leroy’s imponerende kældre, ”Crayeres”, der er hugget ud i kalkklipperne. Her er temperaturen året rundt mellem 10 og 11 grader.

Fleur de Champagne imponerer dels med sin fine ”mousse” og sin modne, dybe og alligevel blomstrende elegante duft og den cremede, rige og velstrukturerede duft, med hints af røde frugter (Pinot Noir druen).

En Brut Champagne i absolut topklasse.