VININFORMATION



Champagne Blanc de Noirs, Bernard Remy

Champagne Bernard Remy

Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Kun få kilometer fra champagne-"hovedstaden" Reims i den lille by Allemant ligger champagnehuset Bernard Remy med hele 11 ha. vinmarker placeret flere steder i Champagne distriktet. Bernard Remy købte sit første plot med vinstokke i 1968 i den lille by Allemant og allerede få år senere kunne han fremvise sin første vine i Frankrig. I de første år lavede han sine vine i lejede faciliteter men i 1983 besluttede han at bygge sine egne kældre, for at kunne tilpasse produktionen bedre og højne kvaliteten. For at udvide produktionen yderligere købte han 3. ha. vinmarker i 1886 og siden da har han både tredoblet sit markareal og sine vinkældre for at give de rette betingelser til de fremragende champagner. Siden 2008 har Bernards søn Rudy, stået i spidsen for familieforetagendet efter 12 års arbejde ved sin fars side. Champagnerne er i årtier blevet solgt på det franske marked ved hjælp af den mest værdifulde markedsføring, anbefalinger. Deres succes førte til at prøve kræfter på det internationale marked som har taget godt imod deres champagner.

Blanc de Noirs stammer fra Pinot Noir-druer dyrket i Montagne de Reims, hvor kalkholdig jord og markernes højde giver vinen struktur og friskhed. Blanc de Noirs betyder bogstaveligt "hvid af sorte" og betegner en champagne fremstillet udelukkende af blå druer.

Druesort:	100% Pinot Noir
Vinifikation:	Lavet efter Methode Traditionelle. Lagret 18 måneder på store egetræsfade. 8 g. restsukker/l.
Smagsnoter:	Elegant og fyldig med behagelig friskhed, duften emmer af modne frugter og kvæde, mens smagen viser frugtrig kompleksitet og lang, vedvarende afslutning



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S