

Vinoplevelser

le Graiménous Crémant

Domaine J. Laurens, AOP



Limoux er en sydfransk appellation, der ligger ved foden af Pyrenæerne ikke langt fra Carcassonne. Det er ingen nem opgave at opspore de ægte små talenter i Limoux. I dag står kooperativet *Sieur d'Arques* for mere en 80 % af produktionen. Som indkøber er det derfor en udfordring at finde de interessante domainer, der samtidig har haft midler til at investere i det ellers dyre udstyr, som er påkrævet, når det kommer til produktionen af mousserende vine. Derfor bobler det også af ren glæde, fordi vi nu med stolthed kan præsentere de exceptionelle mousserende vine fra *Domaine J. Laurens*.

Domaine J. Laurens er beliggende et stenkast fra middelalderbyen, Carcassonne. Domainet blev grundlagt i 1980'erne af *Michel Dervin*, der er udvandret fra Champagne-distriktet til Limoux. *Michel* er fascineret af områdets ideelle terroir til produktion af mousserende vine. Vinmarkerne i distriktet har en højere beliggenhed med et dertil køligere klima sammenlignet med andre steder i Languedoc. Druerne bevarer deres livlige frugtsyre, som er essentiel for at skabe de bedste mousserende vine.

I dag er huset i besiddelse af 30 hektarer og fremstiller udelukkende mousserende vine lavet på champagnemetoden. Det er bobler af højeste kaliber og på et niveau, som vi kun har oplevet i Champagne-distriktet. Vi kunne sagtens kalde *Laurens* en "champagne-dræber", få 5 stjerner i vinavisen og insistere på, at man ikke kan smage forskellen. Men det kan man! Ikke grundet kvaliteten, men fordi at *J. Laurens*, som traditionen byder det, bruger et højt indhold af *Mauzac* og *Chenin Blanc* i vinene. Druerne giver et andet frugtigt og vildt lækkert karakteristisk touch til vinen.

Vi vil godt lægge hovedet på blokken, når vi siger, at Limoux er det næstbedste område for fremstilling af mousserende vine, og at *J. Laurens* er en af områdets absolut bedste huse (i hvert fald det bedste, vi har smagt). For at sige det på en lidt kæk facon: Vil man have Champagne, så må man købe netop det. Her må I "nøjes" med Crémant de Limoux i absolut verdensklasse.

Les Graiménous er et mesterligt blend af *Chardonnay*, *Chenin Blanc*, *Mauzac* og *Pinot Noir*. Vinen er lavet på den famøse champagnemetode, hvor den modner med de døde gærceller over mere end et år. Her samler vinen et væld af de forførende nuancer af *brioche*, mundfylde samt kompleksitet.

Leverandør

Domaine J. Laurens

Land

Frankrig

Område

Sydfrankrig

Underområde

Limoux

Type/Farve

Champagne/
mousserende

Druer

60% Chardonnay
5% Pinot Noir
30% Chenin Blanc
5% Mauzac

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Champagne

Serveringsforslag

Apéritif
Skaldyr
Fisk - lys
Oste - kraftige
Lyst kød

Vinifikation

Produceret på den traditionelle Champagne-metode, hvor gæringen foregår på flasken. Vinen bliver herefter i flasken i ca. 1 år og lagrer med bærmen (de døde gærceller).

Smagekommentarer

Le Graiménous er forførende fra starten den rammer glasset med lækker tilgængelig frugt, der balanceres af en lækker sprød mousse. Fine bobler omfavner mundhulen, imens det pibler frem med nuancer af bagte æbler, friske citrusfrugter, *brioche* og et anstrøg af toast. Friske æbler og citrusfrugter bliver i den vedvarende eftersmag.

Alkohol

12,00%



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN