

Vinoplevelser

le Clos des Demoiselles

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 Cremant de Limoux i absolut verdensklasse.

Les Clos des Demoiselles rangerer øverst som Laurens' top cuvee. Sammensat af Chardonnay, Chenin Blanc og Pinot Noir. Den unge vin bliver nøje smagt til og blandet herefter. Kombinationen af frugt og friskhed er lige i øjet.

Leverandør

Domaine J. Laurens

Land

Frankrig

Område

Sydfrankrig

Underområde

Limoux

Type/Farve

Champagne/
mousserende

Drue

60% Chardonnay
15% Pinot Noir
25% Chenin Blanc

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Champagne

Serveringsforslag

Aperitif
Skaldyr
Fisk - lys
Lyst kød
Salater

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

Ultra-lækker Crémant de Limoux af højeste kaliber. Lys gylden i farven. Duften har kant og friskhed med nuancer af friske grønne æbler, lime, hvide blomster, akacie og toast. Delikate perler fylder munden med en flot og frugtlig eftersmag. God underspillet kompleksitet. En ægte humørløfter.

Alkohol

12,00%

Proptype



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN