

# Vinoplevelser

## La Rose no 7

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 Le Moulin 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 vild 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.

Le Moulin karakteriseres som det man i området kalder "Blanquette de Limoux". Dette er områdets traditionelle og mest karakteristiske mousserende vin. Mauzac er den dominerende druesort i blendet og skiller sig ud ved at have et væld af friske grønne æbler i duften og smagen. Et andet udtryk end Champagne, men sikke et udtryk!

**Leverandør**  
Domaine J. Laurens

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Sydfrankrig

**Underområde**  
Limoux

**Type/Farve**  
Champagne/  
mousserende

**Drue**  
60% Chardonnay  
10% Pinot Noir  
30% Chenin Blanc

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Extremes Rosé

**Serveringsforslag**  
Skaldyr  
Fisk - lys  
Oste - kraftige  
Oste - milde

**Smagekommentarer**  
Frugtig, let og perlende!  
Herlig sydfransk  
sommerstemning i en  
smuk, orange-pink rosé,  
som området er kendt  
for. Livlig og forholdsvis  
tør og med let  
blomsteragtige noter.

**Alkohol**  
12,00%

**Proptype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN