CHAMPAGNE

LECLERC BRIANT

Depuis 1872 à Epernay

FAKTA

Champagne
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 9 mdr. på brugte træfade 225 l. 2. gæring på flaske: 5 år
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09204521435
Anbefales til:

2014 GRAND BLANC BIO

Champagne Leclerc Briant, Epernay

Distriktet
Champagne er et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dets vine af samme navn, som gennem århundreder har været synonyme med prestige og det lidt sofistikerede liv. Området er ca. 34.000 ha. stort og ligger omkring 150 km. nordøst for Paris, hvilket (i klassisk forstand) gør det til et af de nordligst beliggende vinområder i verden. Området ligger i en unik klimazone, hvor det kontinentale og oceaniske klima mødes, hvilket giver relativt kølige somre. Det bidrager til en langsommere modning af druerne, hvilket er en nøglefaktor, da den giver druerne mulighed for at bevare en høj syre - afgørende for champagnens karakteristiske friskhed og elegance. Jordbunden i Champagne-distriktet er også unik. Den er nemlig meget rig på kalksten, især i form af kridt (Kimmeridge kalk), og sammen med et højt indhold af fossile østers, snegle og andre marine-organismer, bidrager det alt sammen til den særlige friskhed og udtalte mineralitet, som en god champagne byder på.

Fra de verdensberømte champagnehuse til de små producenters nichevine repræsenterer Champagne en kompleks og fascinerende verden - en destination for luksus, kultur og tradition, og hvor hver flaske champagne er et symbol på århundreders historie og håndværk.

Producenten
Lucien Leclerc etablerede i 1872 'Domaine Leclerc' i Cumières nær Epernay. Grundlaget var bl.a. de vinmarker som hans kone, Adèle, havde bragt i medgift, da de giftede sig. I mange år producerede vinhuset domaineaftappede champagner og vine, som man leverede til større firmaer i området. I 1955 udvidede Bertrand Leclerc (4. generation) og hustruen Jacqueline Briant familiens virksomhed til også at omfatte et "négoce", hvor man købte druer eller vine fra udvalgte nabo-producenter via faste aftaler med disse. Firmanavnet blev samtidigt ændret til 'Maison Leclerc Briant', og man flyttede til de bygninger, som i dag stadig huser firmaet.

Bertrand Leclerc bliver stadig husket som den vinproducent i Champagne, der allerede i 1950'erne interesserede sig for en økologisk/biodynamisk produktion - længe forinden man havde defineret lovgivningen omkring disse dyrkningsmetoder. Sønnen Pascal overtog i 1980'erne faderens arbejde og igangsatte en omlægning til økologi/biodynamik på samtlige vinmarker, hvilket resulterede i en officiel økologisk godkendelse i 2004 og en efterfølgende biodynamisk godkendelse i 2008. Efter Pascals alt for tidlige død i 2010 blev firmaet i 2012 købt af et amerikansk ægtepar, som var meget fascinerede af domainets særlige historie og potentiale.

Champagne Leclerc Briant er med sine 14 hektarer vinmarker kendt som en af de første og mest innovative biodynamiske producenter i Champagne. Markerne er beliggende i Cumières, Hautvillers, Mareuil-sur-Aÿ, Bisseuil og Rilly la Montagne - de fleste af dem klassificeret som Grand Cru og 1. Cru.

Frédéric Zeimett, der allerede under tidligere ansættelser var kendt som bio-entusiast, leder i dag firmaet, assisteret af Ségolène Leclerc, 6. generation i familien bag Leclerc Briant. Firmaet har desuden i flere år sikret sig rådgivning fra ønolog og specialist i biodynamik, Hervé Jestin. Leclerc Briant supplerer druer af egen høst med druer fra en håndfuld faste producenter, som i tæt samarbejde med Frédéric Zeimett og hans team fortrinsvist dyrker deres marker biodynamisk. Man producerer ikke bare vine med respekt for naturen, man laver også champagner, som udtrykker områdets og vinmarkernes særlige karakterer under mottoet: Respekt og personlighed.

Produktet
Grand Blanc Brut Zero er lavet på 100% Chardonnay fra økologisk/biodynamiskdyrkede vinmarker i Grand Cru-landsbyen Cramant i Côte des Blancs, som producerer nogle af de bedste og mest karakterfulde Chardonnay'er i Champagne. Vinen er både gæret og modnet (9 måneder) på brugte træfade à 225 l., uden tilsætning af sulfitter. Derefter gennemgår vinen andengæringen på flaske (champagnisering), som varer i over 5 år. Man foretager ingen "dosage" (tilsætning af sukkerlikør under degorgeringen), og det naturlige restsukker i vinen er derfor minimalt. Grand Blanc Brut Zero er således i den absolutte tørre ende.

For Frédéric Zeimatt, som i dag står ved roret hos Leclerc-Briant, er denne champagne selve essensen af både druesorten og den privilegerede oprindelse. Dels gengiver den Cramant-områdets klassiske rene, blomsteragtige og delikate stil, som bl.a. skyldes et højt indhold af kalk/kridt i undergrunden, dels afslører den Chardonnaydruens cremede, velouragtige struktur. Opholdet på træfadene har tilført en kompleksitet og intensitet, som harmonerer fint med sprødheden. Da sukkerindholdet er næsten lig nul, er det meget rene og delikate detaljer, man finder i vinen: Græs, vilde buske i blomst, mandler, lime, smør, lakrids, hvidt peber

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

VINOBLE