Leclaire Thiefaine Cuvée 01 Grand Cru Avize Blanc de Blancs

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: Champagne Leclaire-Thiefaine
Årgang: 2021
Land: Frankrike
Distrikt: Champagne
Område: Côte des Blancs
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 603.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 749.9,-
EDP nr. : 9101849
SAP nr. : 9101849
Vinmonopol nr. : 21057301

Innhold:
Syre:5.9
Sukker:4
Alkohol:12,5 %

Om produsenten

Leclaire-Thiefaine er en liten familieprodusent med base i Avize, midt i hjertet av Côte des Blancs.
Familiens historie som vinbønder her går helt tilbake til 1878, og dagens navn oppstod i 1991 da Reynald Leclaire og Virginie Thiefaine giftet seg og samlet familienavnene under Champagne Leclaire-Thiefaine. I dag er også neste generasjon involvert, med Constantin Leclaire som en sentral del av den videre utviklingen av eiendommen.
Eiendommen er liten, med rundt fire hektar vinmark, og Chardonnay står helt sentralt. De viktigste parsellene ligger i Grand Cru-landsbyene Avize og Cramant, i tillegg til vinmarker i blant annet Grauves. Produksjonen er tilsvarende begrenset, og arbeidet har et tydelig fokus på å la de forskjellige terroirene komme frem i vinene.
Stilen er klassisk Côte des Blancs, men med nok substans til at vinene ikke bare handler om syre og kalk. Her finner man renhet, sitrus, hvite blomster og tydelig kalkaktig mineralitet, kombinert med moden frukt, tekstur og lengde. Dosagen holdes gjennomgående lav – flere av cuvéene ligger mellom bare 1 og 4 g/l – noe som gir tørre, presise champagner uten at de oppleves harde eller asketiske.
De ulike cuvéene er nummererte og viser forskjellige sider av huset. Cuvée 01 Apolline er 100 % Chardonnay fra Grand Cru Avize, mens Cuvée 03 Constantin kommer fra gamle Chardonnay-parseller i Grand Cru Cramant og vinifiseres ni måneder i store eikefat før minimum fem års lagring i kjelleren. På toppen finner man også en svært tørr Extra Brut Grand Cru, med bare 1 g/l dosage.
Dette er Champagne for dem som liker Chardonnay med nerve, kalk, salt mineralitet og energi, men samtidig ønsker dybde og gastronomisk karakter. Leclaire-Thiefaine er fortsatt et relativt lite kjent navn sammenlignet med mange av naboene i Côte des Blancs – og nettopp derfor er dette en produsent vi i LaMarc Wines gleder oss ekstra mye til å introdusere i Norge.

Smaksbeskrivelse

Lys gul. Ungdommelig duft av kalk, epler, fersken og sitrus. Konsentrert, fruktighet mot sitrus, lang og mineralsk avslutning.

Passer til

Aperitiff/avec, Ost, Skalldyr

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com